

Four encastrable

958853 - MFO 65 C X 701T

GUIDE D'UTILISATION 02



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
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur :

<http://www.electrodepot.fr/avis-client>

<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

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

- 4 Consignes de sécurité
 - 18 Préparation pour l'installation et l'utilisation
 - 19 Spécifications techniques
 - 20 Choix de l'endroit d'installation
 - 20 Installation du four encastrable
-

**B Utilisation de
l'appareil**

- 22 Branchement et sécurité du four encastrable
 - 23 Recommandations générales et précautions
 - 23 Utilisation du four
 - 24 Fonction du four
 - 26 Utilisation de la minuterie mécanique
 - 29 Accessoires du four
-

**C Informations
pratiques**

- 31 Nettoyage et entretien de votre four
- 33 Service après-vente et transport
- 34 Mise au rebut de votre ancien appareil

Chère cliente, cher client, notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation en toute confiance et avec efficacité de ce four conçu avec une technologie de pointe. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, pour son entretien et pour son utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

Lisez attentivement et entièrement cette notice avant d'utiliser votre appareil de cuisson, et conservez-la afin de pouvoir la consulter lorsque ce sera nécessaire.

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

Consignes de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-même les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement 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 terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique est 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.

- Cet appareil de cuisson peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil de cuisson en toute sécurité et de comprendre les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

Français

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.
- Cet appareil de cuisson n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation
- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.
- Ces instructions ne valent que si le symbole du pays figure sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil de cuisson, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.



ATTENTION

- L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart à moins d'être constamment sous surveillance.
- Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps une température élevée, même une fois celui-ci éteint. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- 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 près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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 et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la table de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

Mise en garde :

- Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Si votre appareil de cuisson est équipé d'une table de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur « 0 » pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif de couper immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. 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 le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande ; 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 ou un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

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 fonctionne, il ne faut absolument pas toucher ses éléments chauffants (résistances) : il y a un risque très important de brûlure.
- Assurez-vous de tourner les poignées des casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, faites attention aux enfants.
- Faites 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 produits de nettoyage abrasifs, de crèmes caustiques, d'éponges abrasives ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture). Cela ravierait 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 produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs 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 nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en

verre, faites attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur les surfaces en verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**ATTENTION**

Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**ATTENTION**

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

pyrolytiques, les grilles du four, les étagères et tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle de pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

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

- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi 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.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors des nettoyages

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et en casser certaines parties (d'où la nécessité d'installer 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.
- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque son 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 en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson 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.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche

pour la première fois, il s'en dégage 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 pendant son fonctionnement.

Français

- 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 près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- 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 les surfaces vitrocéramiques et induction. Les surfaces en verre ne doivent pas être utilisées comme plan de travail. Faites attention de 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 qui se trouvent sous le récipient et qui risqueraient de rayer le verre.

- Sur les surfaces vitrocéramiques, utilisez uniquement des récipients à fond plat.

- Sur les surfaces 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 utilisent un pacemaker doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, 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.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion du gaz dans

la pièce au sein de laquelle est installée 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. Pour les appareils de cuisson électrique, la cuisson produit aussi de l'humidité et des odeurs. Vous devez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

- 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 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 refroidir la surface du plan de cuisson.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus et ne laissez pas 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, habit...) 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, d'éponge ou de vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

Français **Pendant le nettoyage et l'entretien**

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'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 des pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.

Préparation pour l'installation et l'utilisation

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



CONSEIL

Contactez un technicien qualifié pour l'installation du four.

Spécifications techniques

Marque		VALBERG
Modèle		958853 - MFO 65 C X 701T
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	30,5(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,1
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,79
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	69

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

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

Choix de l'endroit d'installation

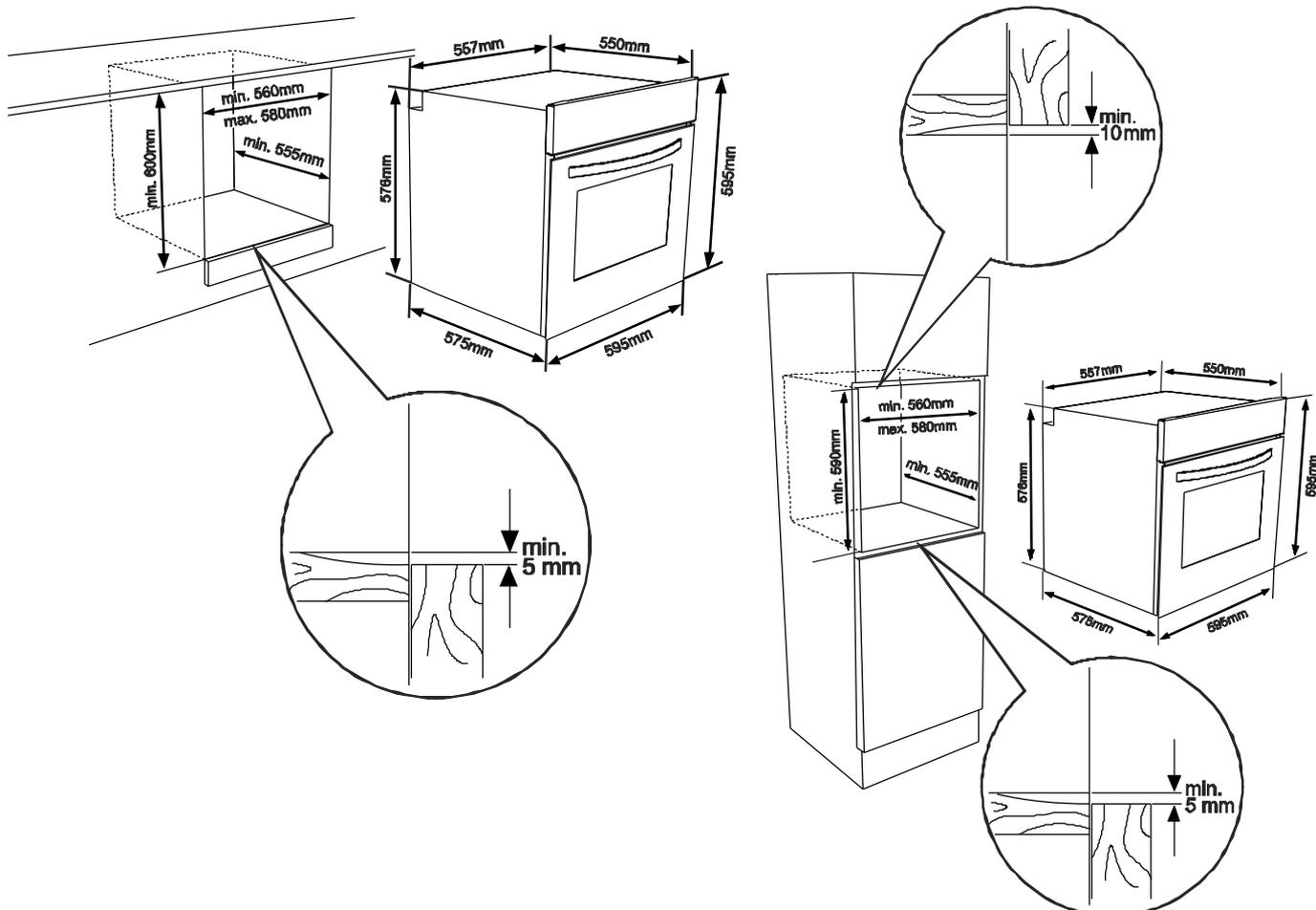
Au moment de choisir l'endroit où le four sera installé, vous devez prendre en compte certains paramètres. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse.

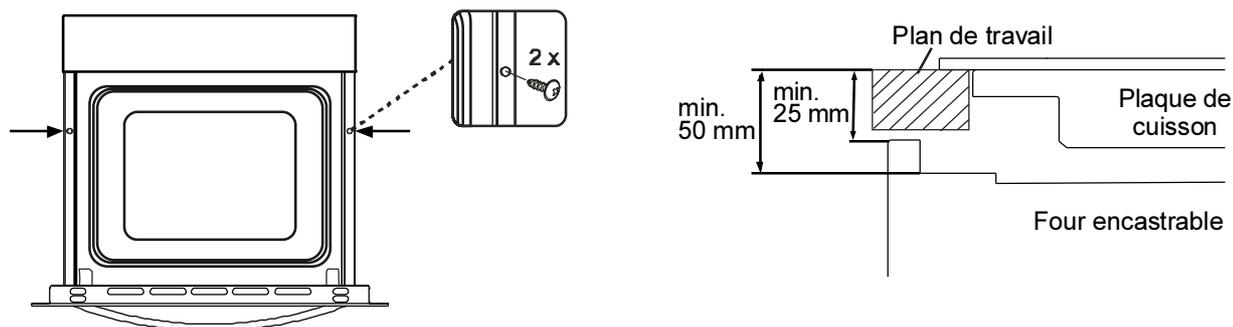
- Quand vous choisissez l'endroit d'installation, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four, ainsi que les meubles à proximité, doivent être fabriqués avec des matériaux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

Pour une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. Les performances des appareils mentionnés ci-dessus seront affectées par la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

Installation du four encastrable

Taille des placards coupés





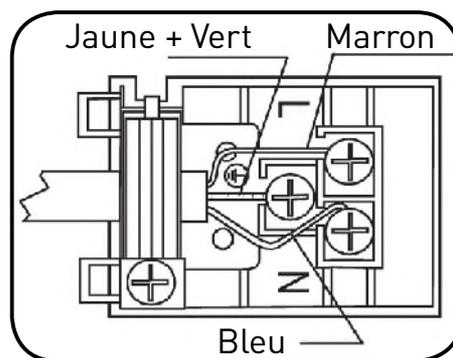
Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

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.

Branchement et sécurité du four encastrable

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

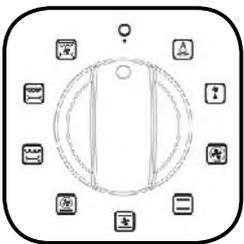
- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis où figure le symbole de la terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance 20 A, type de fonctionnement à retardement).
- La prise de terre doit être au plus près du four. N'utilisez jamais de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H05VV-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 ou un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner avec une tension de 220-240 V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après-vente.



Recommandations générales et précautions

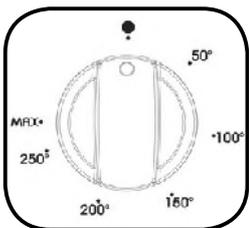
- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de température ainsi que le programmateur ou le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pourriez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc...

Utilisation du four



Bouton de contrôle des fonctions du four :

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction du four que vous souhaitez utiliser. Explication dans la partie suivante, tableau 1. Vous devez régler le bouton de contrôle du four sur la fonction de votre choix, ainsi que le thermostat sur la température appropriée. Dans le cas contraire, la fonction sélectionnée ne s'active pas.



Bouton du thermostat du four :

Utilisez ce bouton pour activer la fonction du four choisie. Quand la température à l'intérieur du four atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat coupe le circuit et la lumière du thermostat s'éteint. Quand la température descend en dessous de la valeur indiquée, le thermostat se met de nouveau en marche et la lumière s'allume.

Fonction du four

Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.

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 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 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. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un niveau à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.

Fonction de ventilation

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur et les éléments de chauffage supérieur et inférieur 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 pizza

- 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, qui combine le ventilateur et l'élément de chauffage inférieur, est indiquée pour cuire uniformément des aliments comme des pizzas.

- Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.

Fonction de gril rapide

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et le gril, le ventilateur ainsi que l'élément de chauffage supérieur fonctionnent.
- La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante. Pour les grillades, 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.



ATTENTION

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

Double gril - Ventilateur

- 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. Pour les grillades, utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez ces derniers au centre de la grille. Positionnez 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.



ATTENTION

Lorsque vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température réglée à 190 °C.

Gril - Ventilateur

- Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés ; l'élément de chauffage du gril et le ventilateur commenceront à fonctionner.
- La fonction est idéale pour les aliments plus épais pendant le grillage. Pour les grillades, utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez-les au centre de la grille. Positionnez 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.



ATTENTION

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

Utilisation de la minuterie électronique



Pour régler l'heure, appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) de la minuterie. Un point central clignote indiquant que vous pouvez régler l'heure à l'aide des touches (+) et (-). Au bout de quelques secondes, le point central devient fixe indiquant que l'heure est programmée. Pour mettre en fonction la minuterie sonore, appuyez sur la touche (+). Le symbole (Δ) clignote indiquant que vous pouvez régler la durée désirée. Continuez à appuyer sur la touche (+) jusqu'à la durée désirée (en min jusqu'à 99:50 min et ensuite en heure et min. jusqu'à 10h00). Au bout de quelques secondes, le symbole devient fixe et le compte à rebours démarre. Une fois le temps écoulé, la minuterie émet un signal sonore mais le four continue à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer la manette et le thermostat du four en position « Arrêt ».

Réglage sonore de la tonalité

Pour régler la tonalité de la minuterie, appuyez sur la touche (-) pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui sur la touche (-), la minuterie émettra un des trois types différents de bip. Dès que vous aurez choisi la tonalité, n'appuyez sur aucune autre touche, la minuterie mémorisera automatiquement la tonalité récemment sélectionnée.

Recettes	Turbo (chaleur tournante)			Sole-Voûte		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millefeuille	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	Temps de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Millefeuille	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						

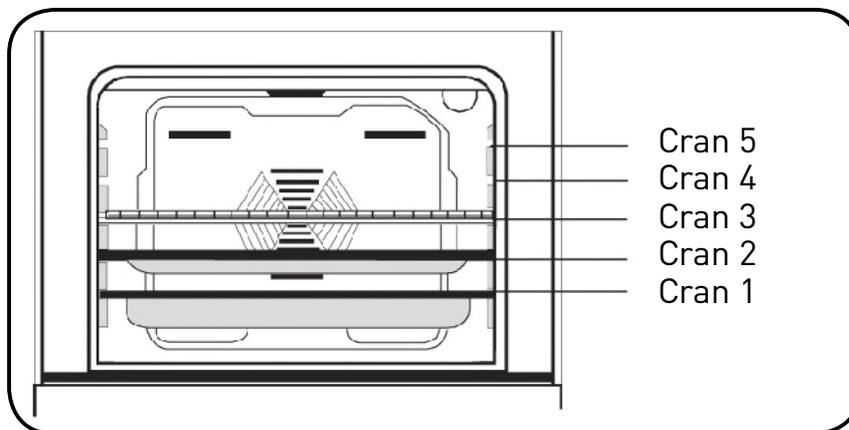
Accessoires du four

- Votre four est livré (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 du produit. 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 utilisez le gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite.



ATTENTION

Ne posez jamais la lèche-frite sur la partie inférieure du four : il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Lorsque vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



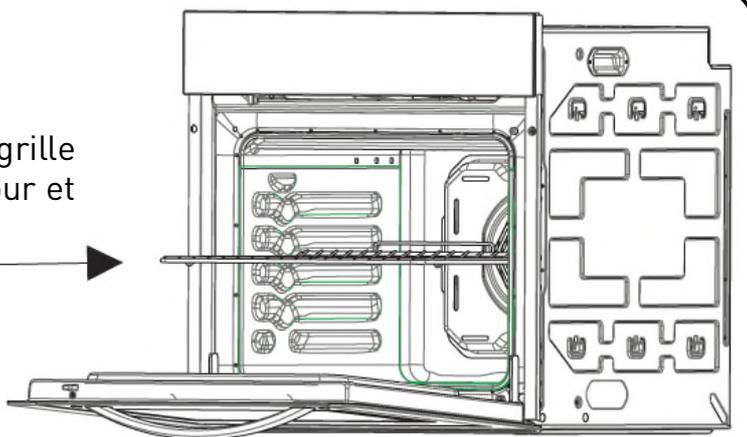
Grille : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

Lèche-frite à petit fond : utilisée pour la cuisson de pâtisseries telle que les flans, etc.

Lèche-frite à grand fond : utilisée pour les cuissons lentes.

Attention :

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



Nettoyage et entretien de votre four

Nettoyage

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



ATTENTION

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

- Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

- Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.
- Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.
- Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.

Nettoyage de l'intérieur du four

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

Parois catalytiques

- Le four autonettoyant catalytique diffère du four émail par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras sur les parois émail lisse, l'action autonettoyante est insuffisante. Passez donc une éponge humide sur les taches de gras puis faites chauffer le four à température maximum. Lorsque le four est éteint et refroidi, passez de nouveau l'éponge humide.

Changement de l'ampoule

- Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule.

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

Service après-vente et transport

Avant de contacter le service après-vente

Si le four ne fonctionne pas :

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

Si le four ne chauffe pas :

- Le thermostat du four n'a peut-être pas été réglé.

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

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

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale) :

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

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

Informations relatives au transport

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

Si vous n'avez pas l'emballage d'origine :

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

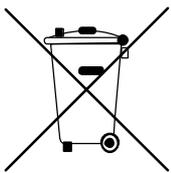
Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil 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 de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

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.

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.

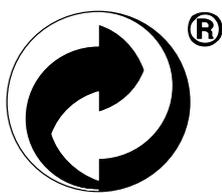


Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

FR

CONDITION DE GARANTIE

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



**Cet emballage et
ce produit peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr**

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

Made in Turkey

52265351