

Four encastrable

958854
MF068PX701T

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 vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



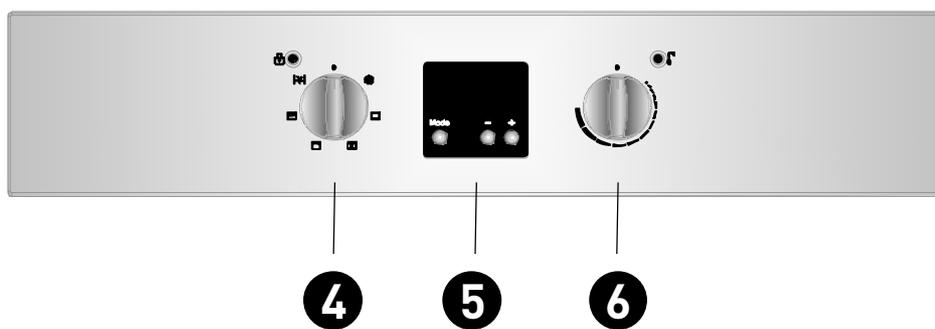
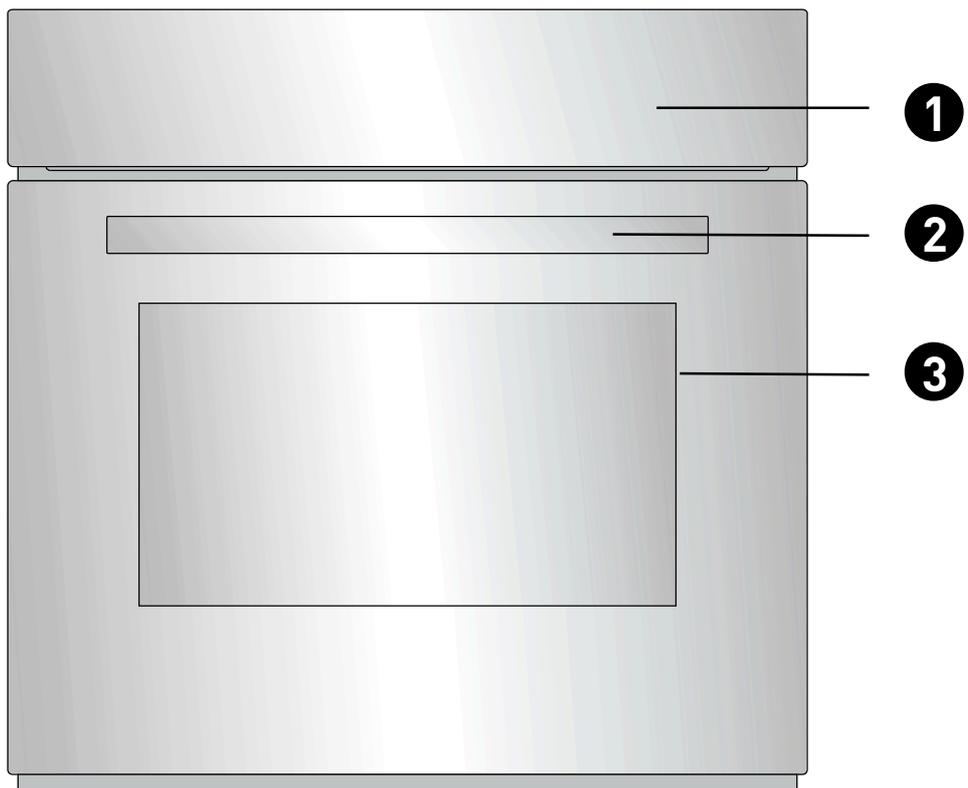
**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

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>



ELECTRO DEPOT



A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	12	Caractéristiques du produit
		13	Spécifications techniques
C	Utilisation de l'appareil	14	Installation et préparation à l'utilisation
		17	Utilisation de l'appareil
D	Informations pratiques	24	Nettoyage et entretien
		30	Dépannage et transport
		32	Emballage et environnement
		32	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Consignes de sécurité

Merci d'avoir choisi ce produit.

Ce guide d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Veuillez lire attentivement ce guide avant d'utiliser votre appareil et le conserver, afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Risque d'incendie
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	REMARQUE IMPORTANTE	Utilisation correcte de l'appareil

- Lire attentivement la présente notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

Avertissements de sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



MISE EN GARDE

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

**MISE EN GARDE**

Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil, puis couvrir les flammes; par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**MISE EN GARDE**

Risque d'incendie : n'entrez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- N'employez pas de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

**MISE EN GARDE**

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

**MISE EN GARDE**

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne transformez, ni ne modifiez les caractéristiques de l'appareil. Des dispositifs de protection non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique et dans cette notice.

**ATTENTION**

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson d'aliments dans un cadre domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'un local.

- N'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, nettoyez-le avec soin pour éviter de le rayer. Évitez de cogner le verre avec les accessoires de cuisine.

- Au cours de l'installation, vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé, ni coincé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

- Ne laissez pas les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Veuillez conserver cet appareil hors de portée des enfants et des animaux.

Avertissements relatifs à l'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit intégralement installé.

- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Il convient d'équiper le circuit d'alimentation électrique d'un disjoncteur. En effet, ce produit étant encastrable, l'alimentation doit pouvoir être coupée avant toute intervention sur le produit.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et faites immédiatement appel à un technicien qualifié.

Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants ; ils doivent être immédiatement rassemblés et rangés.

- Protégez votre appareil des conditions atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.

- Les matériaux situés autour de l'appareil (ceux des placards par exemple) doivent pouvoir supporter une température minimale de 100 °C.

Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, faites le fonctionner à vide, à température maximale, pendant 45 minutes. Vérifiez que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Restez prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

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



MISE EN GARDE

Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Français

- Utilisez toujours des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.

**MISE EN GARDE**

Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil, puis couvrir les flammes; par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**ATTENTION**

Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson, même court, doit être surveillé sans interruption.

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteignez l'interrupteur principal.
- Assurez-vous que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Veillez à ne pas renverser, ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

- Ne placez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez aucun élément lourd ou inflammable sur le tiroir ; par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Cela concerne également les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple au niveau de la poignée).
- Ne suspendez pas de torchons, ni d'autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

Caractéristiques du produit



REMARQUE IMPORTANTE

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle des modèles présentés dans les schémas ci-après.

Liste des pièces

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1 Bandeau de commande | 3 Porte du four |
| 2 Poignée de la porte du four | |

Bandeau de commande

- | | |
|------------------------------|--|
| 4 Minuterie | 6 Manette du thermostat du four |
| 5 Manette de fonction | |

Spécifications techniques

Fiche énergétique

Marque



Modèle

MFO68PX701T

Type de four

ÉLECTRIQUE

Poids de l'appareil

kg

34,2(+/-2)

Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel

104,1

Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée

94,5

Classe énergétique

A

Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel

kWh/cycle

0,87

Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée

kWh/cycle

0,79

Nombre de cavités

1

Source de chaleur

ÉLECTRIQUE

Volume

l

68

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.

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT

Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte annule la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures dont le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

- Vérifiez qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, tel qu'un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles situés autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.

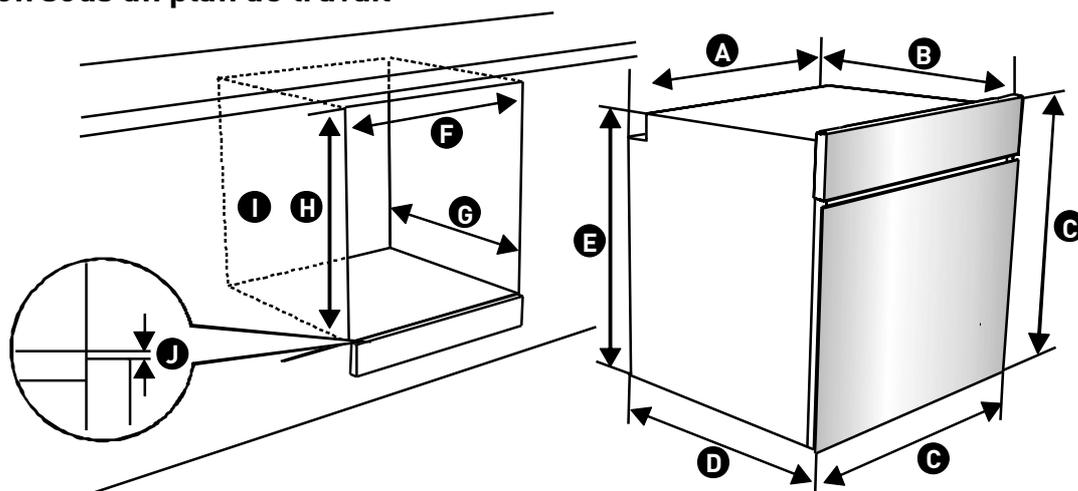
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

Installation du four

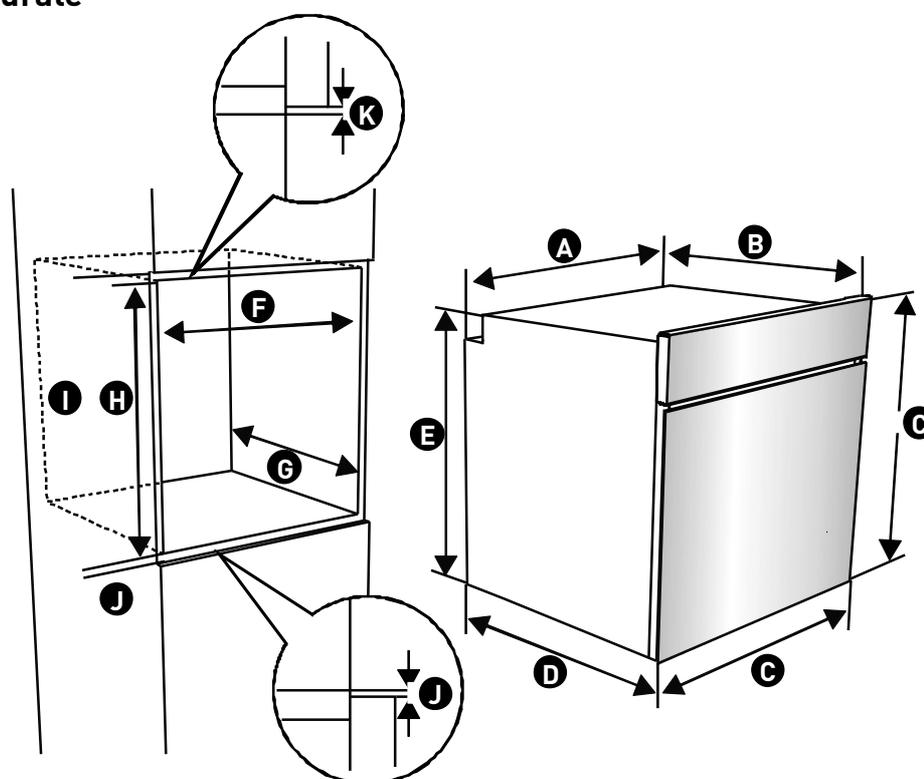
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

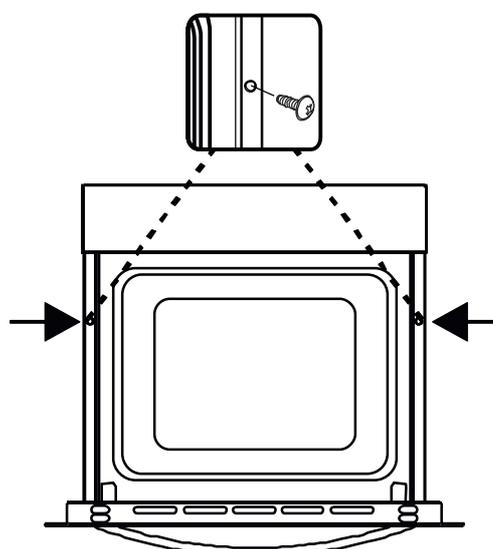
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérez le four dans son emplacement, en le poussant à l'intérieur. Ouvrez la porte du four et insérez 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrez les vis.



Branchements électriques et sécurité



AVERTISSEMENT

Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de ce guide et aux normes d'installation en vigueur.



AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifiez si la tension nominale de l'appareil (indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit, lui aussi, être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, assurez-vous de bien utiliser des cordons correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faites appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

- N'utilisez pas d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit être ni plié, ni écrasé. Dans le cas contraire, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur au moyen d'une prise, installez un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au moins 3 mm), conformément à la réglementation en matière de sécurité.

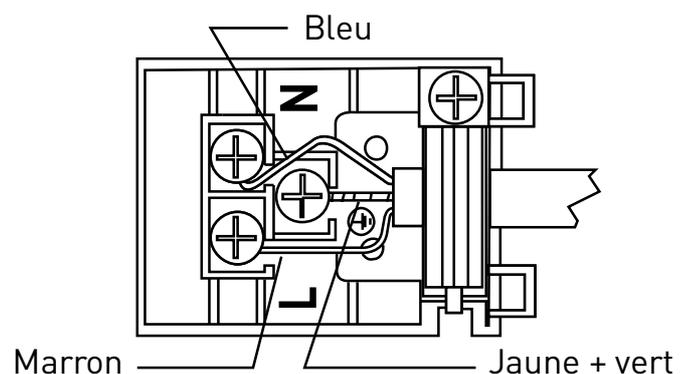
- Cet appareil est conçu pour une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contactez un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si ce dernier est retiré du meuble.

- Vérifiez que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixez le cordon d'alimentation sur le bornier, puis refermez le couvercle.

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.

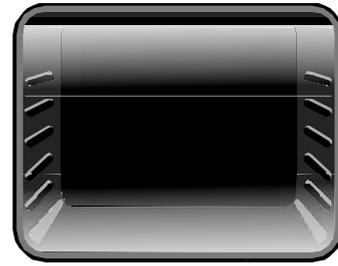


Utilisation de l'appareil

Commandes du four

Manette de fonction

Tournez le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, reportez-vous à la partie « Fonctions du four ».

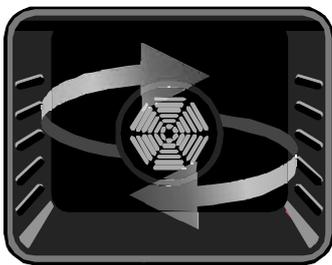


Manette du thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, tournez ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

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

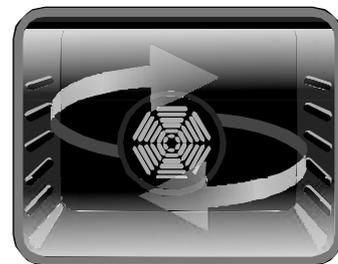


Fonction Décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placez votre aliment congelé dans le four sur une plaque ou grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau issue de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.

Fonction Convection naturelle :

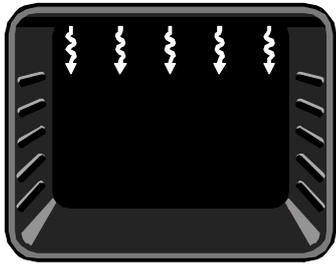
Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction Ventilation convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas, sur un laps de temps court.

Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



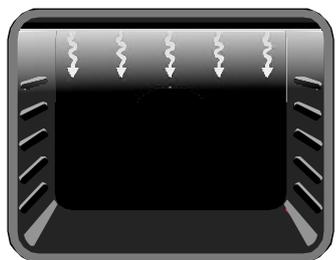
Fonction Gril :

Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. 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 Gril express :

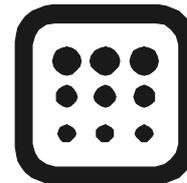
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette

fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. 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 Pyrolyse :

Cette fonction permet de nettoyer de fond en comble l'intérieur du four.



AVERTISSEMENT

Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminez toutes les projections excessives et vérifiez que le four est vide. Ne laissez rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

- Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirez les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et assurez-vous que la porte du four est fermée.

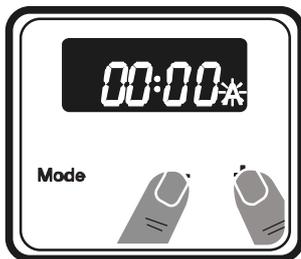
- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.

- Lorsque la fonction Pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (si celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.
- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse ; aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

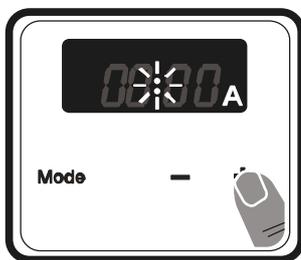
Utilisation du minuteur électronique

Réglage de l'heure

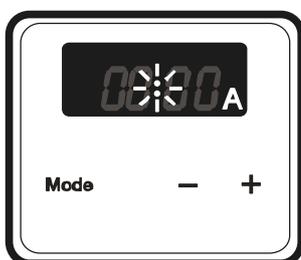
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après avoir assuré le raccordement électrique de l'appareil, les symboles « A » et « 000 » clignotent sur l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



2. Réglez l'heure à l'aide des boutons « + » et « - » pendant que les points clignotent.



3. Au bout de quelques secondes, les points cessent de clignoter et restent allumés.

⚠ Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 5 secondes. Le symbole «  » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « Mode » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

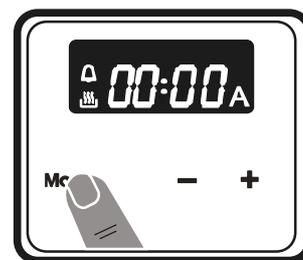
Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 0:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.

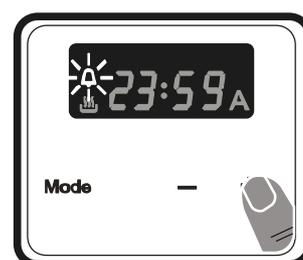
Réglage de l'alarme sonore

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre 0:00 et 23:59.

L'alarme sonore du temps existe à des fins d'alerte uniquement et n'active pas le four.



1. Appuyez sur « MODE ». Le symbole  se met à clignoter et le symbole « 000 » apparaît.



2. Sélectionnez le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole  clignote.



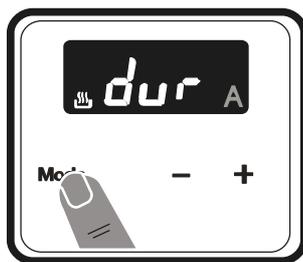
3. Lorsque le symbole  se fige, cela signifie que le délai est enregistré et l'alarme, définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme retentit et le symbole  clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité et effacer le symbole.

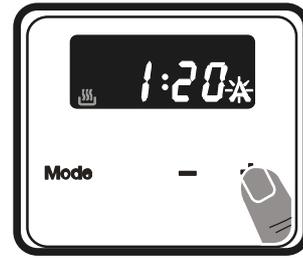
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.

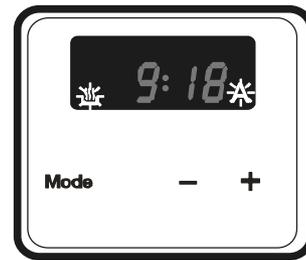
1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyez sur « MODE » jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran. Le symbole « A » clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A » et  restent allumés.

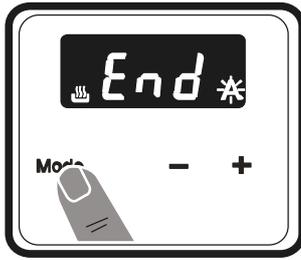
Une fois la minuterie écoulée, le four s'éteint, une alarme retentit et le symbole « A » clignote. Tournez les deux manettes sur la position « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)

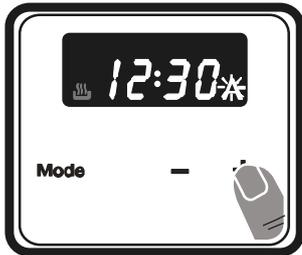
Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie.

Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.

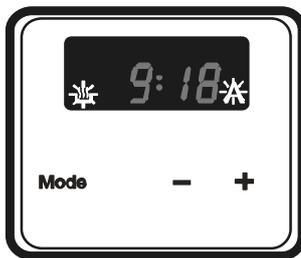
1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyez sur « MODE » jusqu'à ce que « end » s'affiche à l'écran. Le symbole « A » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.



3. À l'aide des boutons « + » et « - », définissez l'heure de fin souhaitée.



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A » et  restent allumés.

Une fois la minuterie écoulee, le four s'éteint, une alarme retentit et le symbole « A » clignote. Tournez les deux manettes sur la position « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparez les aliments à cuire et placez-les dans le four.

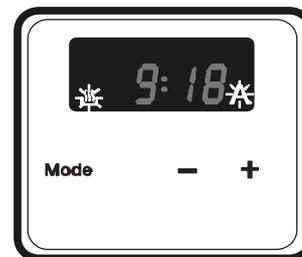
1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



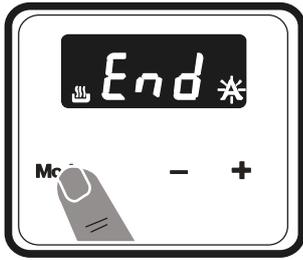
2. Appuyez sur « MODE » jusqu'à ce que « dur » s'affiche à l'écran. Le symbole « A » clignote.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



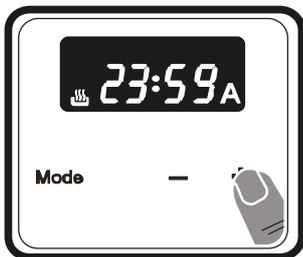
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A » et  restent allumés.



5. Appuyez sur « MODE » jusqu'à ce que « end » s'affiche à l'écran. Le symbole « A » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.



6. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



7. Ajoutez le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « A » et  restent allumés

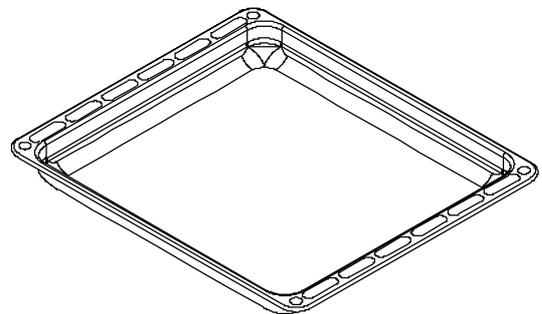
Le temps de cuisson sera alors calculé et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois la minuterie écoulee, le four s'éteint, une alarme retentit et le symbole « A » clignote. Tournez les deux manettes sur la position « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, appuyer sur le bouton « MODE » trois fois pendant que la tonalité retentit. Le sélecteur du four doit être sur la position « 0 ». « L3 » s'affiche à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » et « - » pour régler le volume du son. Relâcher les boutons. Le volume du signal sonore est défini au bout de quelques secondes.

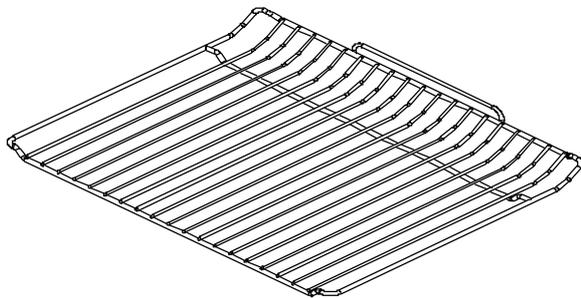
Accessoires Lèche-frite

La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu. Placez la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veillez à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



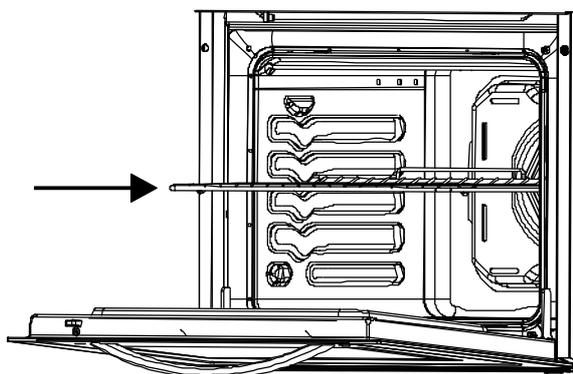
Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



AVERTISSEMENT

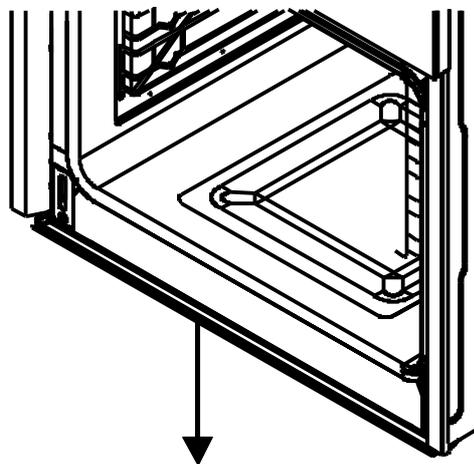
Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

- Ouvrez la porte du four en position de cuisson au gril pendant 20 secondes.
- L'eau s'écoule alors dans le collecteur.
- Laissez le four refroidir et essuyez l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répétez cette opération régulièrement.



Nettoyage et entretien

- Vérifiez que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utilisez uniquement des pièces détachées d'origine et faites appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des particules ; ils risqueraient de rayer le verre ou les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyez immédiatement tout débordement de liquide, afin d'éviter tout endommagement des pièces.

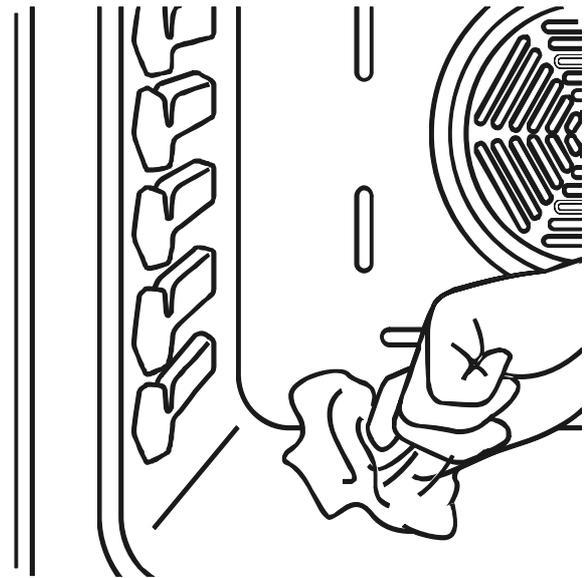
**AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four, c'est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyez le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyez à nouveau le four ultérieurement à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer le four en profondeur.



Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminez toutes les projections excessives et vérifiez que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur du four ; retirez les grilles, les lèchefrites ou les grilles ou supports du four (si disponibles), car le nettoyage par pyrolyse pourrait les endommager.

- La cavité du four est recouverte d'un émail spécial capable de résister à de fortes températures. Pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la température à l'intérieur du four peut atteindre environ 475 °C.

- Lorsque cette fonction est en cours, la porte du four est automatiquement verrouillée pour raison de sécurité. Une fois le nettoyage terminé, le ventilateur de refroidissement démarre et le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

- Il est conseillé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans l'eau chaude après chaque cycle de cuisson ou chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.

- Au cours du nettoyage par pyrolyse, il est possible que des odeurs se dégagent et que des vapeurs s'échappent du four. Ceci est dû à la combustion des déchets de nourriture dans le four.

Ceci est parfaitement normal. Ces vapeurs de nettoyage peuvent être mortelles pour les enfants, les oiseaux et autres animaux domestiques. Tenez-les à

l'écart tant que l'opération de nettoyage n'est pas terminée.

- L'espace dans lequel le four est installé doit rester correctement ventilé, en particulier pendant le nettoyage par pyrolyse. Toutes les portes menant à cet espace doivent être fermées afin d'éviter toute propagation des vapeurs et des odeurs.

Nettoyage des parties en verre

- Nettoyez régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utilisez un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyez les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau pure. Rincez, puis séchez à l'aide d'un chiffon sec.



AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

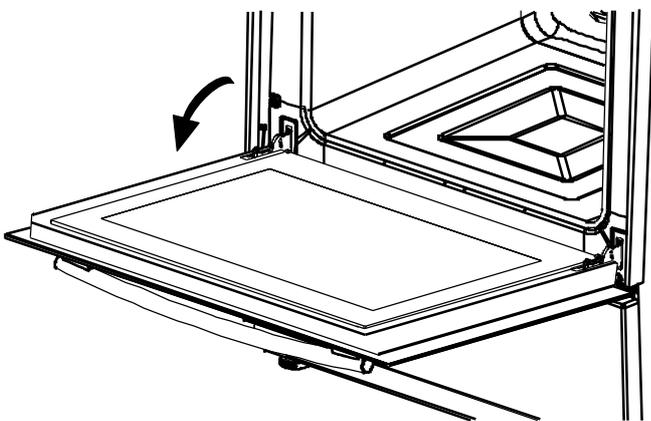
**AVERTISSEMENT**

Ne laissez pas trop longtemps des taches de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

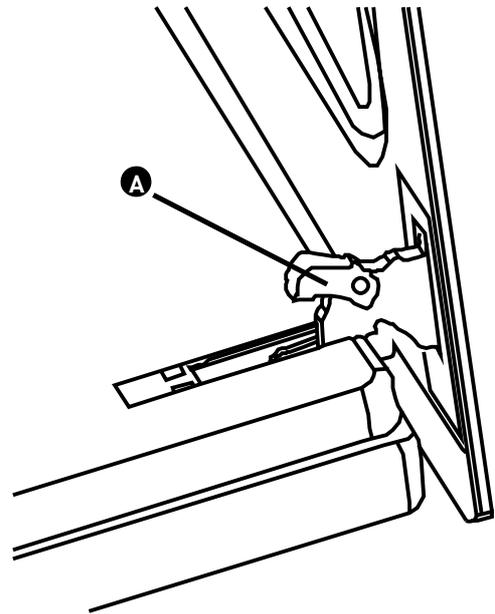
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

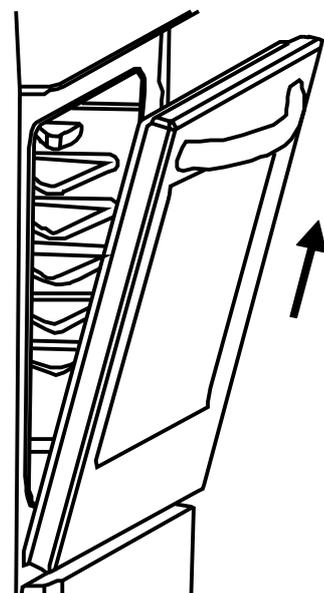
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).

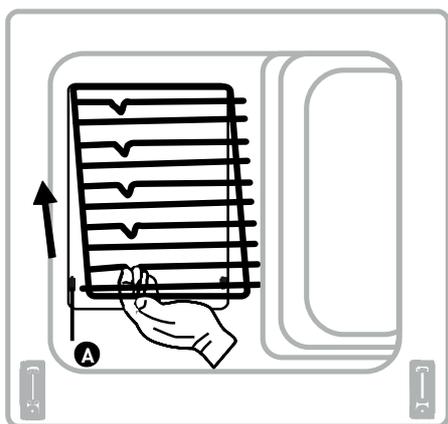


3. Rabattez la porte jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement en position fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait de la grille

Pour retirer la grille, tirez-la comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (a), soulevez-la.



- Retirez la lentille en verre, puis retirez l'ampoule.

- Placer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).

- Remplacez la lentille en verre. Le four est prêt à être utilisé.



AVERTISSEMENT

Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT

L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

Remplacement de la lampe du four



AVERTISSEMENT

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Dépannage et transport

Dépannage



AVERTISSEMENT

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contactez un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez que l'alimentation électrique est branchée. Vérifiez également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifiez que la manette thermostat du four est correctement réglée.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Vérifiez que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifiez le respect des températures et des niveaux recommandés. N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Il est impossible d'ouvrir la porte de l'appareil ; le symbole de verrouillage de la porte ou le témoin lumineux s'allume sur l'affichage.	La porte de l'appareil est verrouillée car le nettoyage par pyrolyse est activé.	Attendez que le compartiment du four ait refroidi et que le symbole de verrouillage de la porte disparaisse.

<p>Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.</p>	<p>Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.</p>	<p>Retirez les corps étrangers, puis réessayez. Éliminez toute trace d'humidité, puis réessayez. Vérifiez que la fonction de verrouillage n'est pas activée.</p>
<p>Le ventilateur du four est bruyant.</p>	<p>Les plaques/grilles du four vibrent.</p>	<p>Vérifiez que le four est à niveau. Vérifiez qu'aucune plaque / grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.</p>
<p>Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, aucune fonction ne peut être sélectionnée.</p>	<p>Le four se refroidit au moyen du ventilateur après un nettoyage par pyrolyse.</p>	<p>Vérifiez que le dispositif de verrouillage de la porte est désactivé. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le four est toujours en cours de refroidissement. Lorsque le ventilateur fonctionne, aucune fonction de cuisson n'est sélectionnable.</p>

Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, placez-le dans son emballage et son carton d'origine. Respectez les indications de transport figurant sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixez les éléments mobiles à l'appareil afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

Si vous ne disposez plus de l'emballage d'origine, préparez un carton permettant de protéger l'appareil des risques extérieurs (notamment au niveau des surfaces externes).

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 comporte 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, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit 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.

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France

