

**Four encastrable**

**964440 - MFO 65 CX 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](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://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**

<b>A</b>	<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	4	Consignes de sécurité
<b>B</b>	<b>Aperçu de l'appareil</b>	18	Description de l'appareil
		19	Spécifications techniques
<b>C</b>	<b>Utilisation de l'appareil</b>	20	Installation
		22	Utilisation
<b>D</b>	<b>Informations pratiques</b>	28	Nettoyage et entretien
		29	Service après-vente et transport
		30	Mise au rebut de votre ancien appareil

## Consignes de sécurité

**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 fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être

effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non 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-mêmes 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 s'appliquera pas.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec mise à la terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.



### ATTENTION

**Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un environnement**

**commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les

enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

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

- 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'allume pas au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur à gaz concerné, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides 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.

- **Mise en garde :** le four 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, sauf s'ils sont constamment surveillés. **Avertissement :** pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds et gardent pendant un certain temps une température élevée, même quand l'appareil est arrêté. 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.



## ATTENTION

- 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 substances peuvent prendre feu et provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables près de votre appareil lorsqu'il fonctionne.
- **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.
- **Risque d'incendie** : ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé, tel que des aérosols, ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

**ATTENTION**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque d'électrocution.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'une plaque de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, positionnez les manettes sur « 0 » pour éviter tout risque d'électrocution. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'éteindre immédiatement l'alimentation électrique pour prévenir tout risque d'électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la plaque de cuisson, car ces derniers risquent de devenir chauds.

- Après chaque utilisation, éteignez la plaque de cuisson via son dispositif de commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casseroles.
- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, il convient de soulever ce dernier avant d'allumer les plaques de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser s'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
- L'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, une minuterie



extérieure, une prise triplite, un système de commande à distance distinct ou tout autre dispositif qui mettrait automatiquement l'appareil sous tension.

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

**Mise en garde :** ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher ses éléments chauffants (résistances) : il y a un risque

très important de brûlure.

- Veillez à ce que les poignées de casseroles soient dirigées vers l'intérieur des plaques de cuisson de façon à empêcher les chutes éventuelles. Les poignées de casseroles peuvent devenir chaudes, tenez donc les enfants éloignés.

- 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), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou

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

**Mise en garde :** assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout

risque d'électrocution.

**Mise en garde :** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- En cas de nettoyage pyrolytique, il convient de retirer les grilles et étagères du four ainsi que tout autre accessoire avant de démarrer le cycle de pyrolyse. Il faut également nettoyer l'excédent d'éclaboussures.
- 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 (le cas échéant) 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.

- 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 certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### **A v e r t i s s e m e n t s d'installation**

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et jetez-les immédiatement (mettez-les dans des 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 au 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 au gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson.

### **Lors de l'utilisation**

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammable ou combustibles à proximité

de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la

Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en marche sans surveillance lorsque vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Posez toujours les

ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.

- N'allumez pas les plaques de cuisson avec des casseroles vides ou sans casserole.

- Utilisez uniquement des récipients à fond plat sur des plaques électriques.

Ne coupez pas de pain sur des plaques en vitro ou à induction. Ces plaques ne doivent pas être utilisées comme surface de travail. Veillez à ne pas y poser des récipients susceptibles d'abîmer le verre. Des récipients aux bords tranchants peuvent rayer la surface des plaques et l'endommager. Nous vous conseillons d'essuyer systématiquement le dessous des récipients avec un torchon avant de les poser sur la surface en verre, afin de supprimer les

microparticules se trouvant dessous et qui risqueraient de rayer le verre. Utilisez uniquement des récipients à fond plat sur des plaques en vitro.

- Sur des plaques à induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat adaptés aux plaques à induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une 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 de vos plaques électriques pendant une durée prolongée, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).

- Assurez-vous que les boutons de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnés sur « 0 » lorsque votre appareil n'est pas utilisé.

- Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Laissez refroidir la plaque de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.



### ATTENTION

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de combustion dans la pièce où se trouve votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (de type hotte aspirante mécanique).

Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique, si elle est installée.
- Si vous utilisez le grill au 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

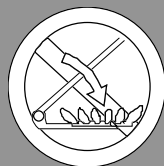
le grill au gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson au gaz équipés d'un grill au gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le grill 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, 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 des ustensiles).
- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.

### Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours 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



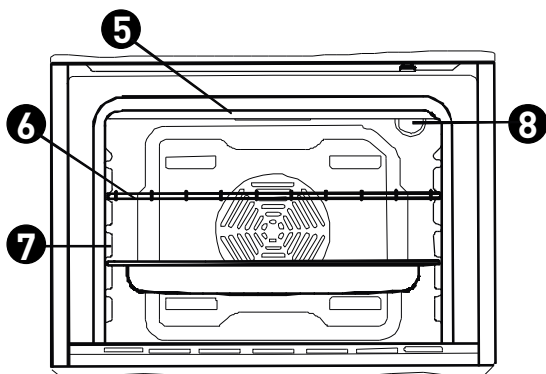
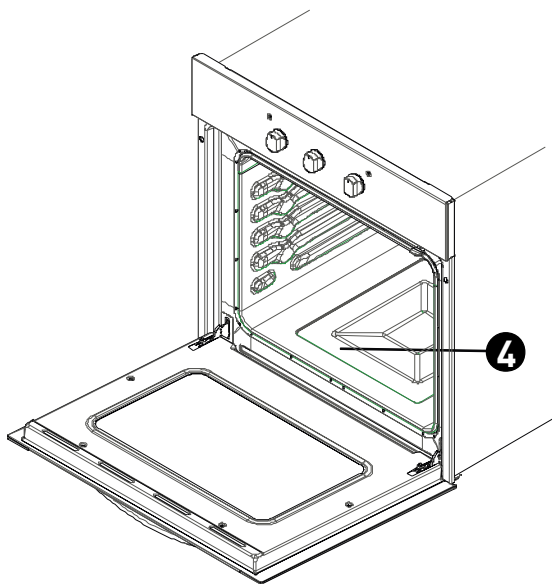
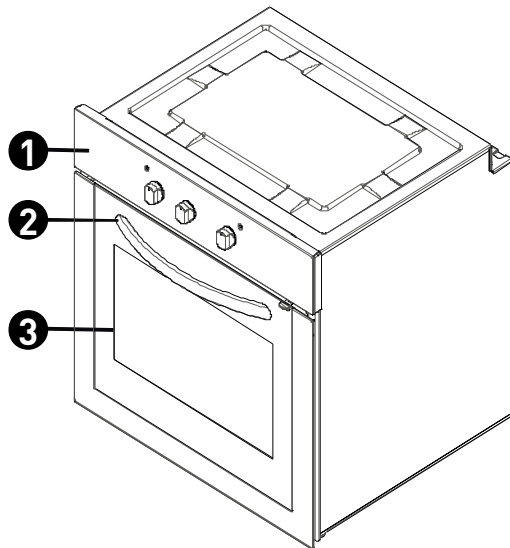
pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

**Afin de garantir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser les pièces d'origine et de contacter nos représentants en cas de besoin.**

## Description de l'appareil

## Four encastrable



- ❶ Panneau de commande
- ❷ Poignée
- ❸ Porte du four
- ❹ Résistance inférieure
- ❺ Résistance supérieure
- ❻ Grille
- ❼ Supports
- ❽ Lampe du four

## Spécifications techniques

Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur. Informations complémentaires selon le règlement UE 66/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

	Valeur	Unité
Marque	Valberg	
Identification du modèle	MFO 65 CX 701T	
Code produit	964440	
Type de four	Encastrable	
Masse nette de l'appareil	28.3	kg
Indice d'efficacité énergétique par cavité	94,8	
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A	
Consommation d'énergie du four en mode conventionnel par cavité	0,86	kWh/cycle
Consommation d'énergie du four en chaleur tournante par cavité	0,78	kWh/cycle
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur par cavité	Electricité	
Volume utile par cavité	65	L
Tension d'alimentation et protection par fusible	230 ~ 50	
Classe de protection électrique	Classe I	
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante brassé	
Type de nettoyage	Catalyse	
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente	
Type et puissance de l'ampoule	25 / 25	
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui	
Puissance totale de l'appareil	2600	W
Pays de fabrication	Turquie	

## Installation

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 ne rencontrer aucun problème à l'avenir.

Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service.

Le technicien en charge de l'installation de l'appareil doit aussi lire ces informations.

Contactez un technicien qualifié pour l'installation du four.

### Choix du lieu d'installation

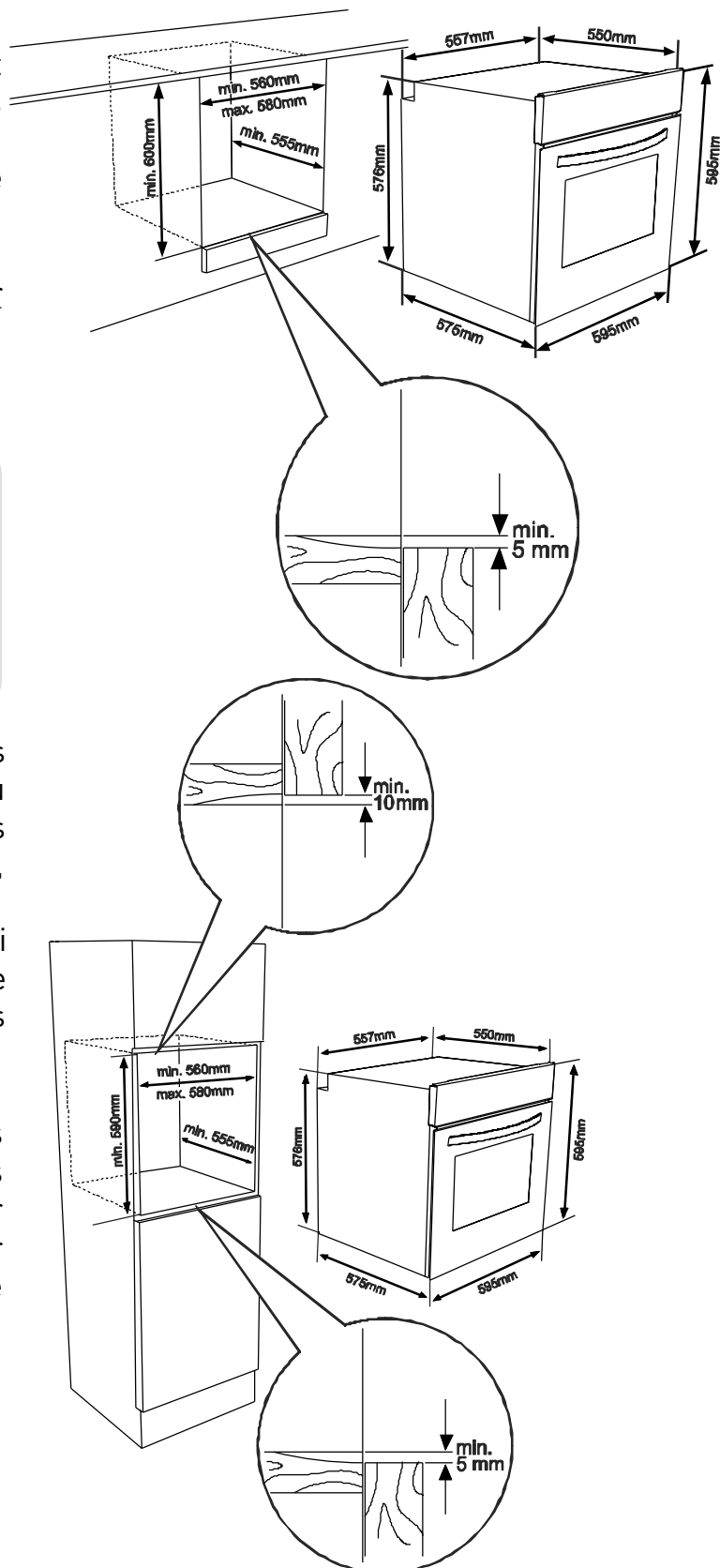
**Vous devez considérer certains facteurs lorsque vous choisissez l'endroit où vous allez installer votre four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse !**

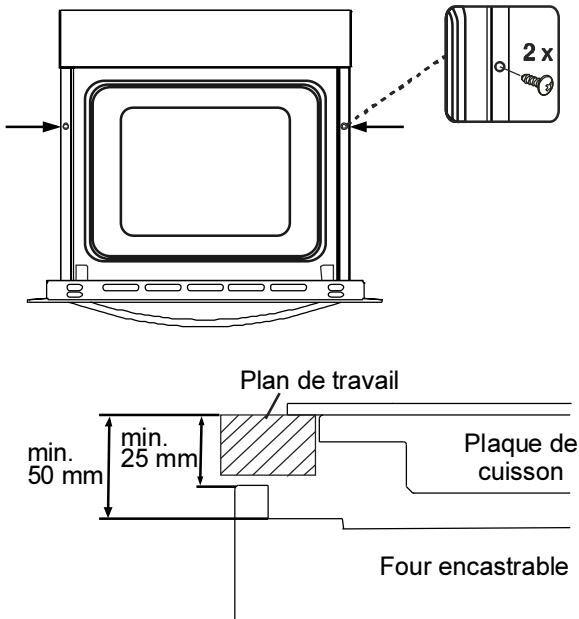
- Lors du choix de l'emplacement, vous devez veiller à ce qu'il n'y ait aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des vêtements imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera inséré le four (ainsi que les meubles à proximité) doit être fabriqué avec des matériaux résistants à des températures supérieures à 90 °C.

Pour installer le four correctement, vous devez éviter tout contact entre le four et les parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée par la chaleur émanant du four. Après avoir retiré le four de l'emballage,

vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez immédiatement contacter le service après-vente.

### Installation du four encastrable





Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. 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.

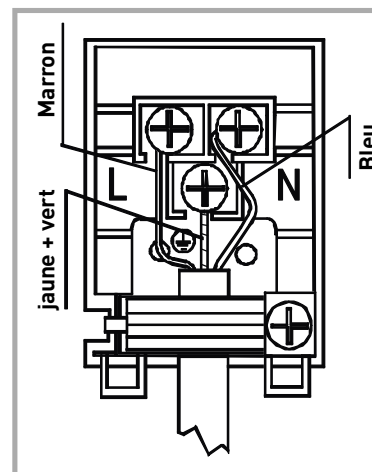
Si le four est installé sous une table de cuisson, la distance qui sépare le plan de travail du panneau supérieur du four doit être de 50 mm minimum. Par ailleurs, la distance entre le plan de travail et la partie supérieure du panneau de commande doit être d'au moins 25 mm.

### 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 dotée du symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la figure n° 3. Si votre installation électrique existante ne dispose d'aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur doit être obligatoirement équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm (puissance de 20 A, type de fonctionnement à retardement).
- La prise de terre doit se trouver le plus proche possible du four. N'utilisez jamais de rallonge.

- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente qui est 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 H05W-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, un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240 V. Si le courant que vous utilisez n'est pas le même, contactez immédiatement le service après-vente.



## 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 sont pas effectuées en conformité avec ces consignes peuvent s'avérer dangereuses.

• Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui s'en échappe sont extrêmement chauds. Ces éléments resteront chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt du four. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les enfants doivent rester éloignés du four.

• Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.

• Lorsque la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous risquez de déséquilibrer le four ou de casser la porte.

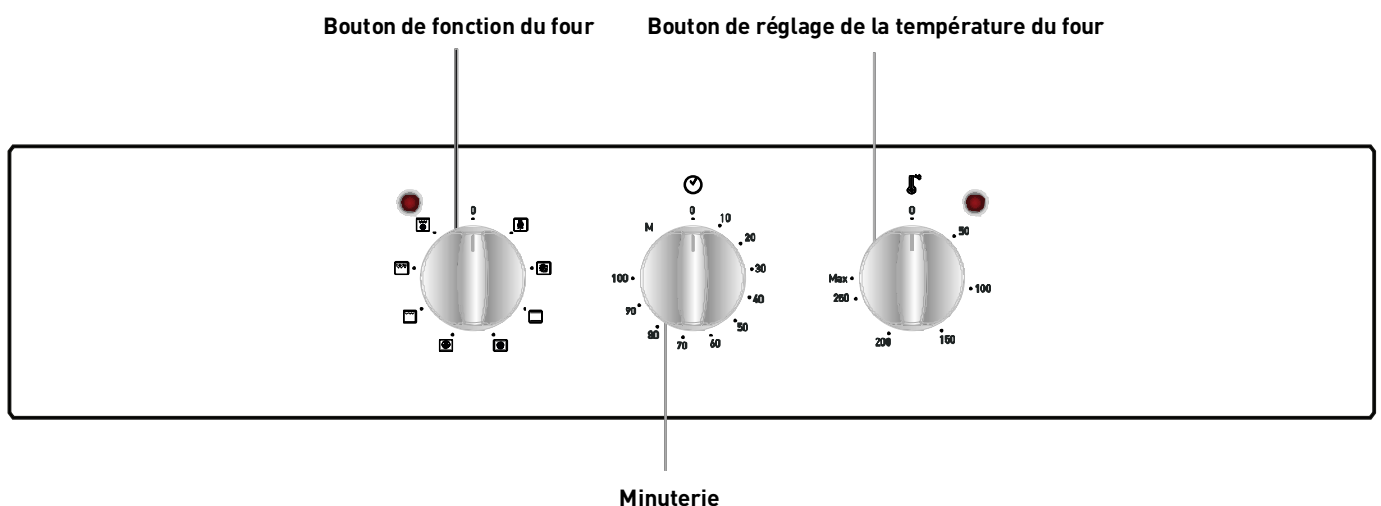
• Débranchez le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

• Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc...

## Utilisation

### Panneau

#### Four encastrable



### Bouton de contrôle des fonctions du four

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction du four que vous souhaitez utiliser. Vous trouverez de plus amples explications **au chapitre « Fonctions du four »**. 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.

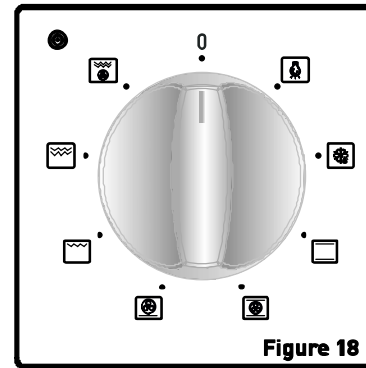


Figure 18

### Bouton du thermostat du four

Utilisez ce bouton pour activer la fonction du four choisie. La température réglée s'affiche à l'écran.

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.

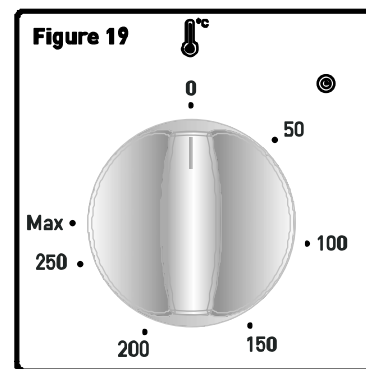


Figure 19

### Fonctions\* du four

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



Lampe du four

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



Fonction de décongélation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, **il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.**



Fonction de cuisson statique

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.



### Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de chauffage inférieur et de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément de chauffage inférieur, le ventilateur et le tourniquet fonctionnent.

La fonction de chauffage inférieur et de ventilation est indiquée pour cuire uniformément des aliments, comme une pizza, en un court laps de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément de chauffage du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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



### Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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





### Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément de chauffage supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

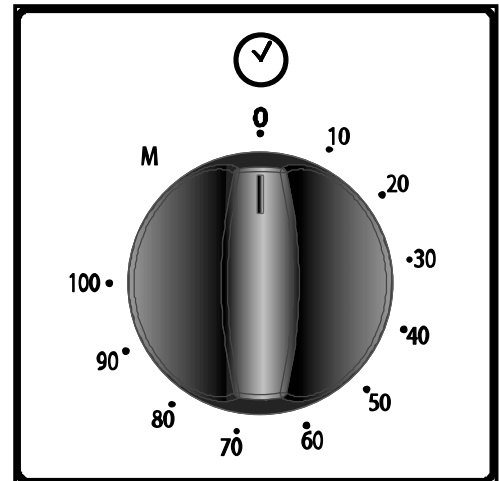
Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille.

Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement** : pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

### Utilisation de la minuterie mécanique

Réglez la sonnerie en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, 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 ».





RECETTES	SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-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)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillées							200	4	10 - 15
Aliments aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	3 - 4	50 - 60
Côtelette							200	3 - 4	15 - 25
Bifteck							200	4	15 - 25

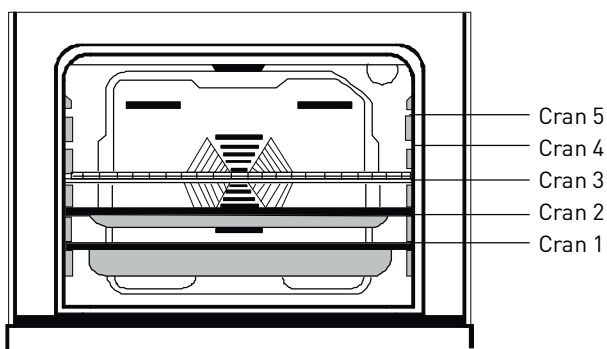
## Accessoires du four

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 fournies par le fabricant quant à l'utilisation des plats. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, centrez-les correctement sur la grille.

Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à la cuisson ne couvrent pas toute la surface de la plaque du four, si les aliments sortent du congélateur ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, il est possible que la plaque change de forme en raison des fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

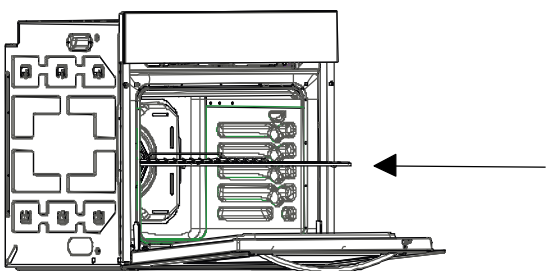
La plaque reprendra sa forme initiale lorsqu'elle aura complètement refroidie après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal dû aux transferts de chaleur.

Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis et la plaque correspondante (si votre four est livré avec ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux crans du bas afin de recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne posez jamais la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car l'émail du four risquerait de trop chauffer et de se détériorer. Quand vous utilisez le gril, utilisez les crans 3 et 4 et badigeonnez la grille avec de l'huile pour empêcher les aliments de s'y coller.



**Grille** : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

**Lèchefrite à grand fond** : utilisée pour les cuissons lentes.



**AVERTISSEMENT** – Veillez à placer correctement la grille sur une glissière du four et poussez-la jusqu'au bout.

## Nettoyage et entretien

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

### **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 crèmes ou des liquides qui ne contiennent pas ces particules. Si les résidus de liquides ayant coulé dans votre four brûlent, l'émail risque de s'abîmer.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre four.

## Nettoyage de l'intérieur du four

- Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, trempé au préalable dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyants secs ou en poudre.
- Pour effectuer un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé au préalable tous les résidus alimentaires et tous les accessoires (grille, lèche-frite, récipient, etc.).

## Entretien

### Remplacement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

Débranchez le four et vérifiez qu'il est bien froid. Retirez le

couvercle en verre de la lampe puis l'ampoule. 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 réglé en position « Manuel ».
- Pour les modèles équipés d'un programmateur, vérifiez que celui-ci est bien réglé.

#### Le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

#### Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

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

#### Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

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

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

### **Informations relatives au transport**

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage d'origine du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage.

Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

#### Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine :

prenez des mesures afin de protéger les surfaces extérieures (verre et surfaces peintes) du four contre tout coup éventuel.

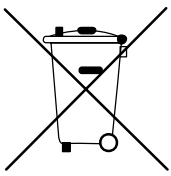
## Emballage et environnement

### 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.

**Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. 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.**



## CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de 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.

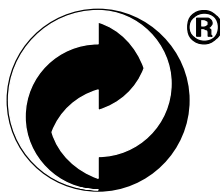
\*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



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