

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.

MADE IN TÜRKIYE

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

produitsupport@contact.electrodepot.fr



**Built-in Oven
Four encastrable**

10007144 - MFO 69 H K TR 701T

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION34

VALBERG

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A

Aperçu de l'appareil

Caractéristiques du produit

B

Utilisation de l'appareil

Installation et préparation à l'utilisation
Utilisation de l'appareil

C

Informations utiles

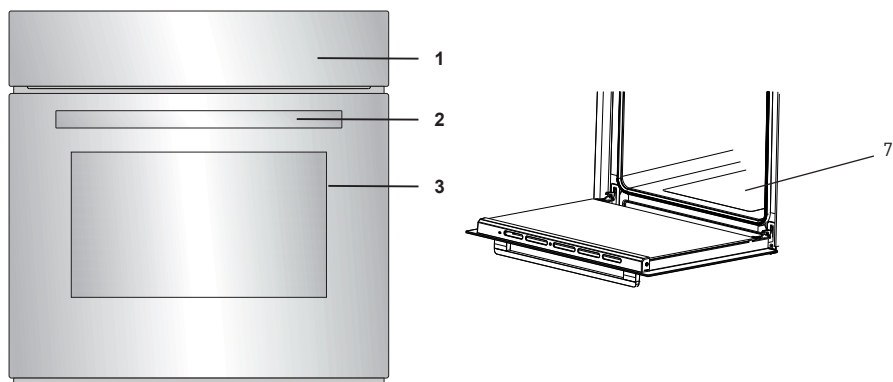
Nettoyage et entretien
Dépannage et transport

Caractéristiques du produit

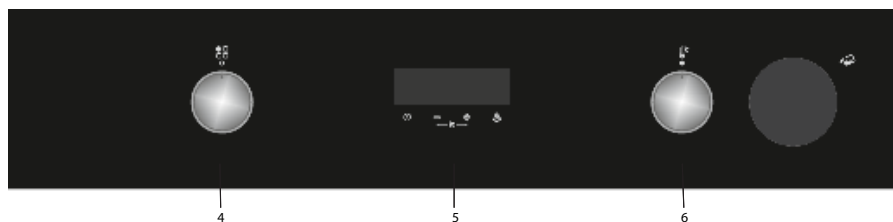
IMPORTANT :

Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

LISTE DES COMPOSANTS



BANDEAU DE COMMANDE



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
| ① | Bandeau de commande | ⑤ | Minuteur |
| ② | Poignée de la porte du four | ⑥ | Manette thermostat du four |
| ③ | Porte du four | ⑦ | Réservoir d'eau |
| ④ | Manette de fonction | | |

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 cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer 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 appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles 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.

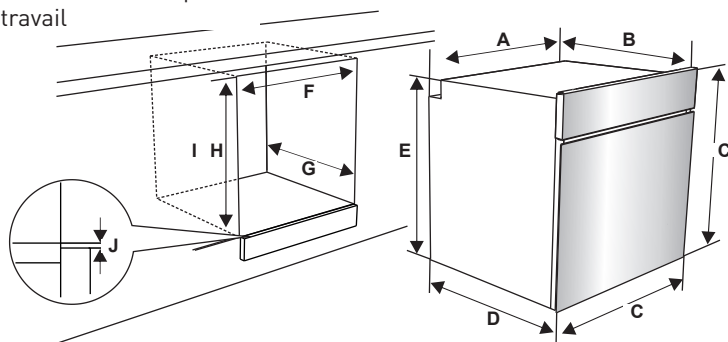
INSTALLATION DU FOUR

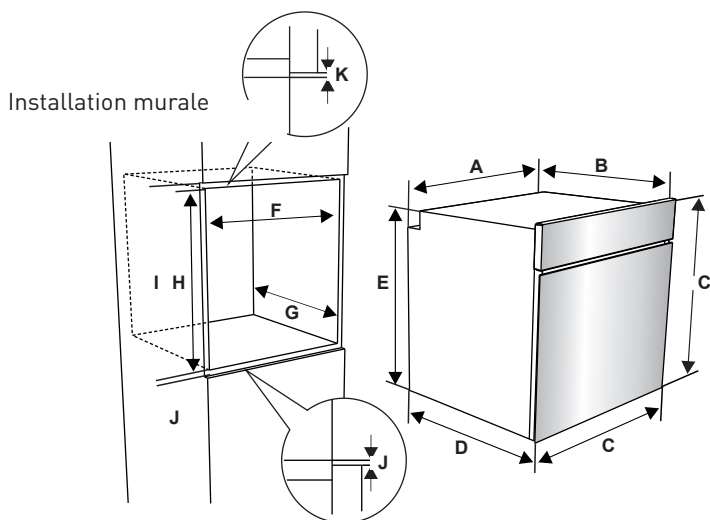
L'appareil est fourni avec des kits d'installation et peut être installé sous un plan de travail de dimensions adaptées.

Les dimensions d'installation du four sont indiquées ci- dessous.

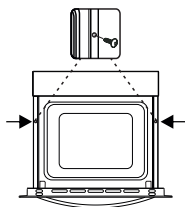
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	595	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	595		

Installation sous un plan
de travail





Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

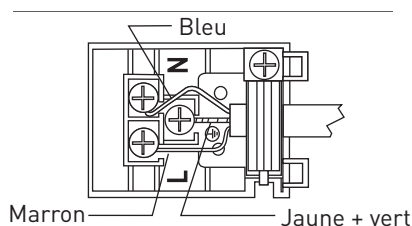
AVERTISSEMENT :

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

AVERTISSEMENT :

L'appareil doit être branché à la terre.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée 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, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser 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 pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter 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 l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer 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

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner 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 suivant le modèle de votre produit.

Lampe du four :

Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



Fonction Décongélation :

Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner.

Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/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 provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Turbo :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner.



La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

Fonction Convection naturelle :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer.



La fonction Chaleur statique 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.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

Fonction Pizza :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner.



La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

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. Utiliser 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 lèche-frite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. 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 doit être réglée sur 190 °C.

Fonction Gril express :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument. Le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer.



Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser 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 lèche-frite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. 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 doit être réglée sur 190 °C.

Fonction Double gril ventilé :

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner.

Cette fonction convient pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les éléments chauffants supérieurs, le gril et l'hélice de brassage d'air sont activés pour assurer une cuisson uniforme.



Utiliser 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.

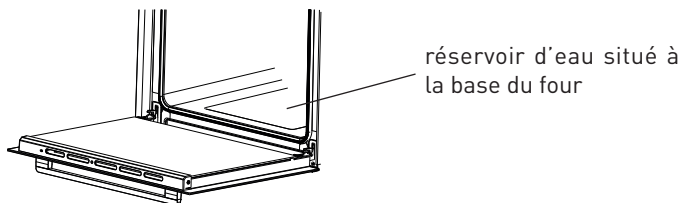
AVERTISSEMENT :

Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

Fonction Nettoyage vapeur :




Régler la fonction du four et le thermostat sur le symbole de la fonction Nettoyage vapeur. Verser entre 200 et 250 ml d'eau (1 tasse environ) dans le petit récipient situé à la base du four. La fonction Nettoyage vapeur s'exécute pendant environ 30 - 60 minutes et prépare votre four afin d'en faciliter le nettoyage.











Une fois le programme de nettoyage terminé et le cadre refroidi, il vous faudra nettoyer la cavité avec une éponge ou un chiffon doux afin de retirer les résidus que le programme vapeur aura ramollis. N'oubliez pas ensuite d'essuyer l'humidité restante.

TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4 - 5	200	15-25
	Bifteck	5	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

POUR LA FONCTION VAPEUR

Aliments	Fonction	Temp. (°C)	Numéro d'étagère	Quantités d'eau (mL)	Phase vapeur	Temps avant ajout d'eau (min)	Temps de cuisson (approx.) (min)	Quantité (approx.) (g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur   +  /  /  / 	180-200	2-3	200	ST2	Après préchauffage.	30-50	820
Pâtes		200	3	200	ST2		30-40	1500
Pâtisserie		180	3	200	ST2		30-40	500
Pomme de terre		200	3	150	ST2		40-50	500
Poulet		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Steak		180	3	300	ST3		50-60	1000

IMPORTANT :

Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.

IMPORTANT :

Pour les aliments qui nécessitent un préchauffage, utilisez la fonction vapeur une fois le préchauffage terminé.

IMPORTANT :

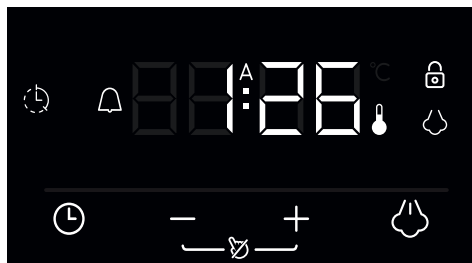
La cuisson à la vapeur n'est possible que pour les fonctions spécifiées dans le manuel.

IMPORTANT :

La capacité du réservoir d'eau est de 300 mL maximum. N'ajoutez pas plus de 300 mL.

- L'eau versée à la base du four crée de la vapeur chaude pendant la cuisson et vous permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson pour vos aliments.
- La cuisson à la vapeur réduit la perte d'humidité dans les aliments de type viande, tout en rendant l'intérieur de l'aliment plus juteux et plus croustillant à l'extérieur. En pâtisserie, elle rend l'extérieur de l'aliment plus moelleux, croustillant et volumineux.
- Seule l'eau potable peut être utilisée. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez pas et n'ajoutez pas de substances inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides.

UTILISATION DE LA MINUTERIE TACTILE NUMÉRIQUE



Description des Fonctions	
A	Cuisson automatique
🌡️	Symbole Thermostat
🕒	Durée de cuisson
🔒	Verrouillage des Touches
🔔	Minuteur
🕒	Fonction mode
-	Réduire la durée
+	Augmenter la durée
2359	Affichage de la minuterie
👉	Fonction vapeur

Réglage de l'heure

L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, les symboles "A" et "000" clignotent sur l'écran.

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Le point au milieu de l'écran se met à clignoter. Attention de ne pas laisser les touches appuyées trop longtemps (moins de 2 secondes), sinon vous enclenchez la sécurité enfant. Pour désactiver la sécurité enfant, rappelez sur les 2 touches en même temps pendant au moins 2 secondes.



2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches "+" et "-".



3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.



ATTENTION :

Le verrouillage des touches s'active lorsque les touches "+" et "-" sont pressées simultanément pendant plus de 2 secondes. Le symbole "🔒" apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez sur les boutons "+" et "-" pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être exécutée.

Réglage du temps d'avertissement sonore

L'heure de l'avertissement sonore peut être réglée à n'importe quelle heure entre "0:00" and "23:59" heures. Le temps d'avertissement sonore est uniquement destiné à vous avertir. Le four ne sera pas activé avec cette fonction.

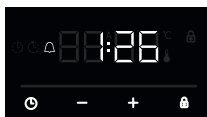
1. Appuyez sur "🕒". Le symbole 🕒 se met à clignoter et « 000 » s'affiche.





2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le 🕒 clignote.






3. Le symbole  restera allumé, l'heure sera enregistrée et l'avertissement sera réglé.



Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'icône  clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore et le symbole  disparaît.

Réglage semi-automatique du temps de cuisson (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments à cuire et mettez-les dans le four.

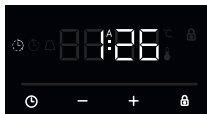
1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des boutons de commande.
2. Appuyez sur "" jusqu'à ce que vous voyiez les symboles "**dur**" et "" sur l'écran d'affichage. Les symboles "A" et "" clignotent.




3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches "+" et "-". ""



4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran et les symboles "A" et "" et restent allumés.



Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles "A" et "" clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position "0" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Les symboles disparaissent et la minuterie repasse en mode manuel.

Réglage du Son

Pour régler le volume du signal sonore, pendant l'affichage de l'heure actuelle, appuyez sur le bouton “-” pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L'écran d'affichage indique “**ton1**”. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton “-”, un signal différent est émis. Il existe quatre types de signaux sonores différents. Si «ARRÊT» est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le son sélectionné sera sauvegardé.

Réglage de la luminosité

Pour régler la luminosité de l'écran d'affichage, appuyez sur le bouton “+” pendant 3 secondes. “**br1**” apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton “+”, une luminosité différente apparaît.

Symbole du thermostat

1. Le symbole du thermostat (🌡️) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.



Utilisation de la fonction vapeur

Votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur.

L'eau versée dans le réservoir d'eau situé à la base du four crée de la vapeur chaude pendant la cuisson et vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson de vos aliments.

La cuisson à la vapeur réduit la perte d'humidité des aliments de type viande, l'intérieur est plus juteux et l'extérieur plus croustillant, tandis que la pâte rend les aliments plus gonflés, croustillants et volumineux à l'extérieur.

Seule l'eau potable peut être utilisée. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez pas et n'ajoutez pas de substances inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides.

AVERTISSEMENT :

La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions spécifiées dans le manuel.

AVERTISSEMENT :

La capacité du réservoir d'eau situé à la base du four est de 300 ml maximum. Ne pas ajouter plus de 300 ml d'eau.

Pour faire de la cuisson à la vapeur

Commencez votre cuisson en réglant la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment dans le tableau de cuisson à la vapeur. Pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau, vous pouvez régler vous-même la température, la fonction de cuisson et la durée.

Placez les aliments sur l'étagère recommandée. À l'aide d'un récipient, remplissez la quantité d'eau spécifiée dans le réservoir d'eau situé dans le panneau du four.

Appuyez sur le bouton vapeur "☁" sur l'écran de contrôle.

L'écran affiche "**St 1**".

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton "+", "**St 2**" et "**St 3**" apparaissent respectivement à l'écran.

"**St 1**" : signifie 100ml d'eau, "**St 2**" : signifie 200ml d'eau, "**St 3**" : signifie 300 ml d'eau.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche vapeur après avoir sélectionné la quantité d'eau, la quantité d'eau sélectionnée sera automatiquement versée progressivement dans le four.

Sélectionnez celle qui convient à vos aliments parmi les fonctions de cuisson à la vapeur et réglez la température.

Vos aliments seront cuisinés de manière plus délicieuse grâce au support de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de la vapeur après le début de la cuisson. Pour ce faire, suivez les étapes ci-dessous ;

Appuyez sur le bouton vapeur "☁" de l'écran de contrôle pendant 3 secondes.

"**00:00**" commence à clignoter sur l'écran.

Si vous souhaitez ajouter de la vapeur lors de la cuisson, ajustez le réglage des minutes en conséquence à l'aide des boutons "+" et "-".

Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur "☁" et sélectionnez la quantité d'eau comme décrit ci-dessus.

Après ces opérations, la quantité d'eau déterminée sera automatiquement versée dans la zone à l'intérieur du four lorsque le temps sera écoulé.

En fin de cuisson, videz l'eau restant dans le réservoir d'eau et éteignez le four.

NOTE :

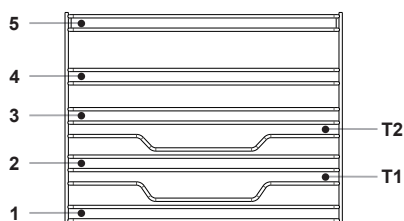
Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.

NOTE :

La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

ACCESSOIRES**LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX**

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.

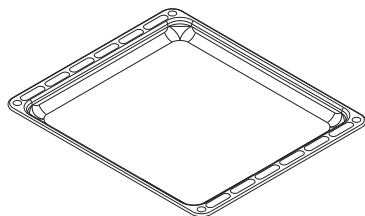


- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

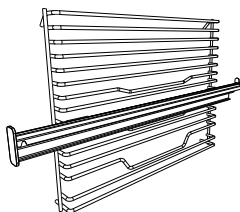
Plateau peu profond

Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc. Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



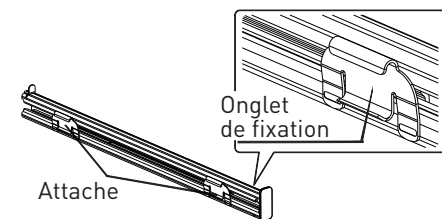
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

Le rail semi-télescopique s'étend à mi-chemin pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

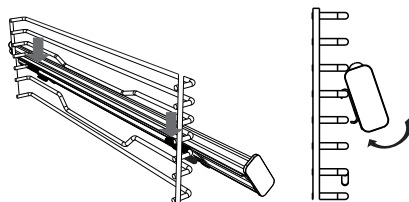


Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



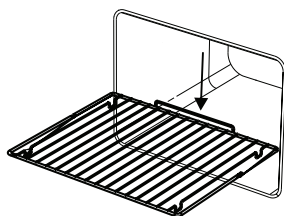
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions précédentes dans le sens inverse.

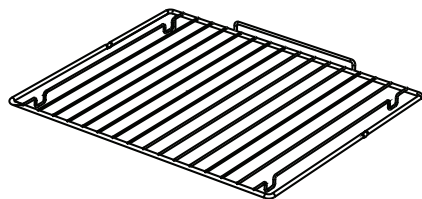
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



AVERTISSEMENT :

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



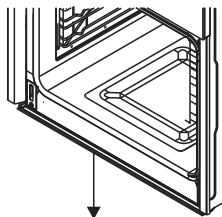
Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur. Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



Réglementation 2023/826

Mode arrêt (W)	/
Mode veille (W)	0,8
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	0

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT :

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

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

NOTE :

N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.

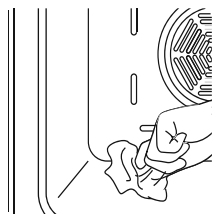
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

NOTE :

N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

NOTE :

Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

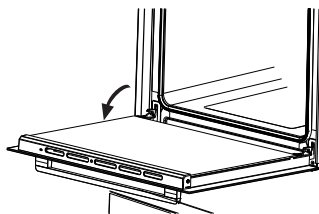
NOTE :

Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

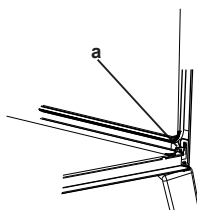
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

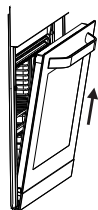
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



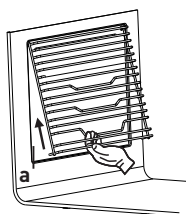
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait de la paroi métallique

Pour retirer la paroi métallique ;

Tirez la paroi métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



ENTRETIEN

AVERTISSEMENT :

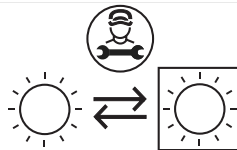
L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT :

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

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14/G9).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



**Source lumineuse remplaçable
par un professionnel**

NOTE :

Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

ATTENTION :

Le calcaire peut être observé sur la cavité située dans la base du four après une cuisson à la vapeur.

Le calcaire est un dépôt insoluble de calcium et de magnésium qui se forme lors de l'évaporation de l'eau dure. D'un blanc légèrement cassé, il se forme lorsque l'eau est chauffée ou laissée à l'arrêt. Par conséquent, dans les régions où l'eau est dure, le calcaire est inévitable et normal. Afin d'éviter les résidus de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau douce. Pour dissoudre le calcaire qui peut se former sur la sole du four, versez 200-250 ml de vinaigre blanc avec un taux d'acide ne dépassant pas 6 % sur la sole du four après 2 ou 3 utilisations du programme vapeur et attendez 30 minutes. Nettoyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

- À la fin de chaque cuisson à la vapeur, s'il reste de l'eau dans le réservoir situé à la base du four, celui-ci doit être nettoyé et cette eau restante ne doit pas être utilisée pour la cuisson suivante.
- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la sole du four. Sinon, la sole du four sera endommagée.

Dépannage et transport

DÉPANNAGE

NOTE :

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est coupée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. • Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la température du four est incorrect. • La porte du four est laissée ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule ne fonctionne pas. • L'alimentation électrique est coupée ou débranchée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> • Les plaques/grilles sont mal positionnées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. • Ne pas ouvrir 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.

Problème	Cause possible	Solution
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. • Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. • La fonction de verrouillage est activée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les corps étrangers, puis réessayer. • Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. • Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	<ul style="list-style-type: none"> • Les plaques/grilles du four vibrent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.