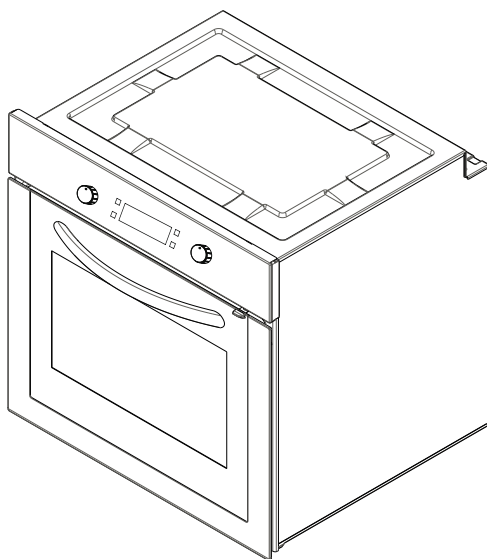




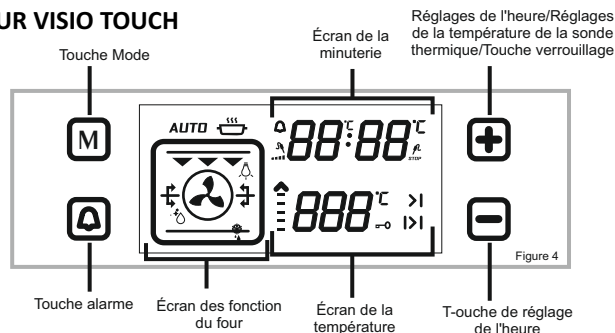
**VALFM75CNVT
946767**

FR

**NOTICE D'INSTALLATION
ET D'UTILISATION**



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE - UNITÉ DE CONTRÔLE DU FOUR VISIO TOUCH



Réglage de l'heure du jour :

L'indication de l'heure sur votre four doit être mise à jour pour permettre la bonne utilisation des fonctions de votre appareil.

- Lorsque le four est branché, l'écran se mettra à clignoter le symbole (00:00)
- Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-). Le symbole (:) clignotera à l'écran.
- Vous pouvez désormais régler l'heure du jour en appuyant sur les touches (+) et (-).

Réglage du compte-minute (temps de l'avertissement sonore) : 🔔

Cette fonction ne fait pas fonctionner le four. Cette fonction peut seulement être utilisée comme rappel.

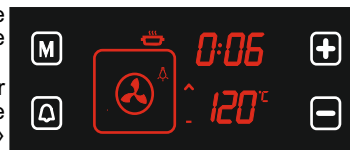
- Appuyez sur la touche "alarme" 🔔. L'écran se mettra à clignoter le symbole (0:00) et celui de la sonnerie.
- Vous pouvez désormais régler la période en appuyant sur les touches (+) et (-).
- Après avoir réglé la période, n'appuyez sur aucune touche et l'heure du jour s'affichera à l'écran.
- Après avoir réglé le temps, la minuterie commencera le compte à rebours. Appuyez sur la touche de l'alarme pour voir.
- À la fin de cette période, la minuterie émettra un bip. Appuyez sur les touches (+) ou (-) pour arrêter l'alarme du compte-minute. Appuyez sur n'importe quelle autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE

Réglage de la durée de cuisson :

Cette fonction vous permet de cuisiner selon la plage temporelle de votre choix.

• Appuyez sur la touche (M) pour voir le symbole de la Durée de cuisson ">|>" à l'écran, « AUTO » s'affiche également à l'écran de la minuterie.



• Dans cette position, réglez la période de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui apparaissent à l'écran.

• Après avoir réglé la durée de la cuisson, « AUTO » s'allumera de façon continue.

• La fonction de cuisson et le température peuvent être réglés à l'aide des boutons

de contrôle. Le four se mettra à fonctionner. « AUTO » se mettra également à clignoter à l'écran.

• À la fin de la durée définie, la minuterie interrompra le four et émettra un avertissement sonore.

• Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au signal sonore.

• Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) pour mettre fin au mode AUTO.

• À la fin de la cuisson, fermez le four à l'aide des boutons de contrôle.

1. Réglage de la fin de la durée de cuisson :

• Appuyez sur la touche (M) pour voir le symbole de la Durée de cuisson ">|>" à l'écran, « AUTO » s'affiche également à l'écran de la minuterie.

• Dans cette position, réglez la période de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui apparaissent à l'écran.

• Appuyez sur la touche (M) jusqu'à ce que le symbole de temps de Fin de cuisson ">|>" apparaisse à l'écran.

• L'heure du jour se mettra à clignoter avec la durée de cuisson.

• Dans cette position, réglez la durée de fin de cuisson en appuyant sur les touches (+) ou (-) qui s'affichent à l'écran.

• Après avoir réglé le temps de fin, « AUTO » se mettra à clignoter de façon continue et l'heure du jour s'affichera à l'écran.

- La fonction de cuisson et la température peuvent être réglés à l'aide des boutons contrôle.
- Le four se mettra à fonctionner à l'heure calculée après déduction du temps de cuisson de la durée de fin définie et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson défini.
- À la fin de la durée de cuisson, la minuterie interrompra la fonction du four, émettra un avertissement sonore et « AUTO » se mettra à clignoter à l'écran.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin au signal sonore.
- Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-) pour mettre fin au mode AUTO.
- À la fin de la cuisson, fermez le four à l'aide des boutons de contrôle.

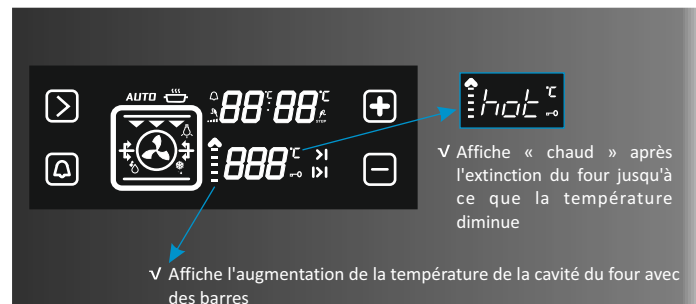
Réglage du son de la minuterie numérique :

- Lorsque la minuterie affiche l'heure du jour; appuyez sur le bouton (-) pendant quelques secondes.
- La minuterie émettra un signal sonore.
- Après avoir entendu ce signal, la minuterie émettra un signal différent à chaque fois que vous appuierez sur le bouton (-). Il existe 3 types de signal différents.
- N'appuyez sur aucune autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Verrouillage :

- Pour activer le verrouillage, appuyez sur la touche (+) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse à l'écran.
- Appuyez sur la touche (+) pour désactiver le verrouillage.

Note : i. Lorsque la température du four atteint plus de 70 °C, l'écran affiche l'avertissement "chaud".



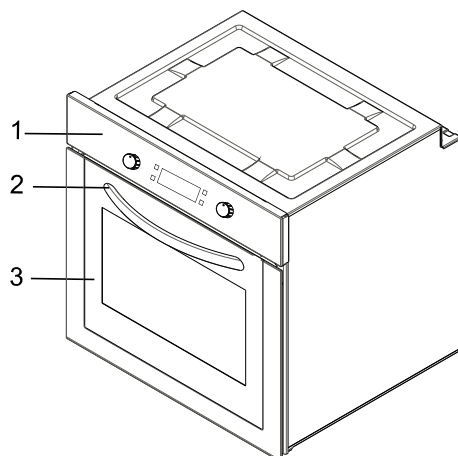
II. Affiche l'augmentation de la température de la cavité du four avec des barres.

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

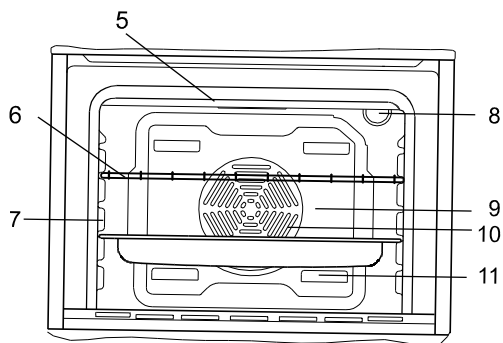
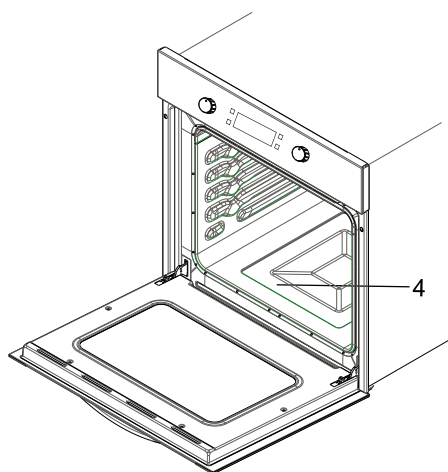
Table des matières

- 1-Présentation et dimensions du four**
- 2-Avertissements**
- 3-Préparation pour l'installation et l'utilisation**
- 4-Utilisation du four**
- 5-Nettoyage et entretien du four**
- 6-Service après-vente et transport**

PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR



Four encastrable



LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Résistance inférieure
- 5- Résistance supérieure

- 6- Grille
- 7- Supports
- 8- Lampe du four
- 9- Elément de chauffage chaleur
- 10- Ventilateur (derrière la tôle)
- 11- Sortie air pulsé

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

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

Consignes de sécurité 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 au risque de vous exposer à un danger comme 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 ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec 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 absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

. Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, 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 effectués 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 connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la 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
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

. MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention 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 supervisés. **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les

surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) 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.

. **AVERTISSEMENT:** 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 flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie

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

• Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson 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. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

• N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous 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. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et

entraîner l'éclatement du verre.

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la 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, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser 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).
En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements 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 sa 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 si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira 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 du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles 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 entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne rien poser 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 (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, 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.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION

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

CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR

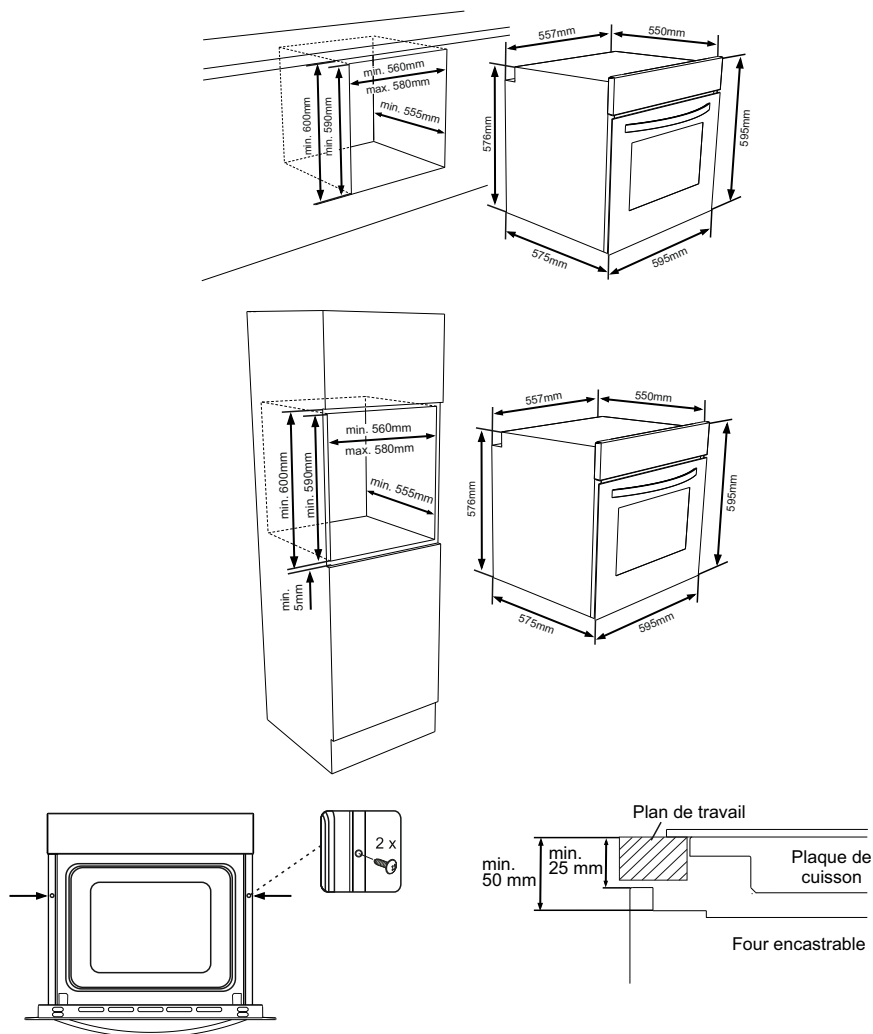
3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION

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

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

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane 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 contacter immédiatement le service après vente.

3.2 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.

3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :

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

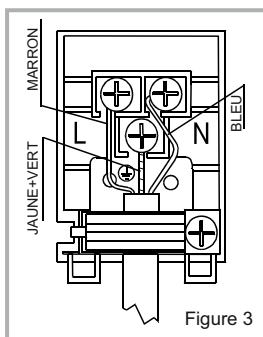


Figure 3

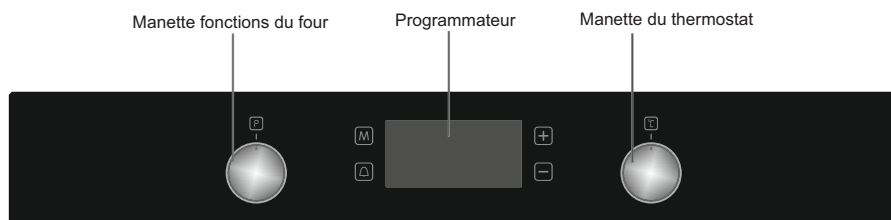
3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

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

PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

4.1 BANDEAU DE COMMANDE

Four encastrable



4.2. UTILISATION DU FOUR

Manette sélection fonctions du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4). (explication dans la page suivante, tableau 1). Vous devez positionner la manette sélection de fonction sur la position de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

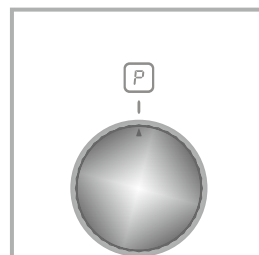


Figure 4

Manette thermostat du four:

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrêtera les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température redescendra en dessous de la valeur indiquée.

Le thermostat connectera à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allumera de nouveau.

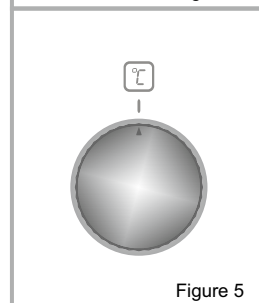


Figure 5

4.3. UTILISATION DE LA MANETTE SELECTION FONCTIONS DU FOUR

Les fonctions disponibles décrites ci-dessous varient selon le modèle.

	Ampoule du four
L'ampoule du four uniquement est allumée et le reste dans toutes les fonctions de cuisson.	
	Fonction de dégivrage
Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments dégivrés, pour recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à les dégivrer.	
	Fonction de cuisson statique
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent à fonctionner. La fonction cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments du bas et du haut. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.	
	Fonction de l'élément turbo
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs seront cuits au même niveau. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.	
	Fonction du ventilateur
Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour obtenir de bons résultats dans la cuisson des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs à l'intérieur du four et par le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.	



Fonction Pizza

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizza, réalisées en un laps de temps. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur dans le four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Fonction gril

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller les aliments ou en faire des toasts. Utilisez dans ces cas les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Fonction gril rapide

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril et les éléments chauffants supérieurs commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Dans ce cas, utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



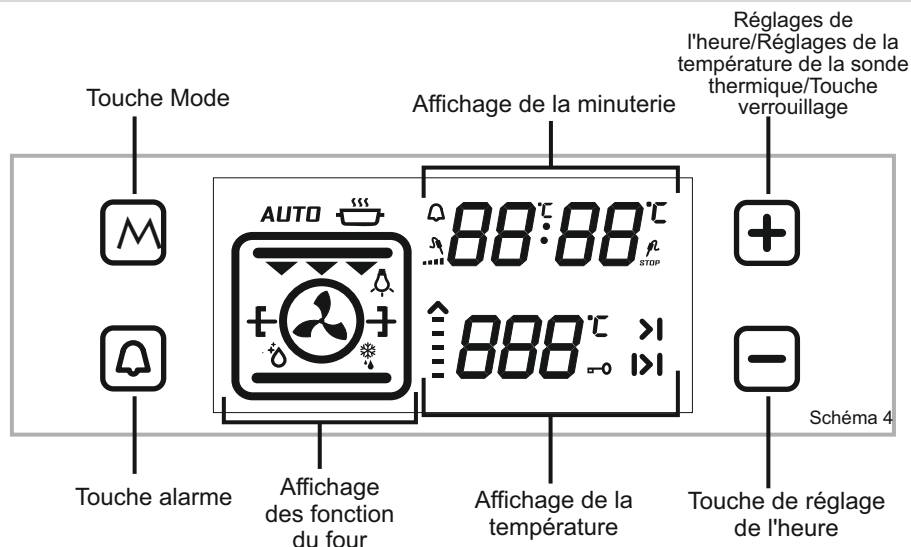
Mode double gril et Ventilateur :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, le gril, les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner.

Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

4.2. MODE D'EMPLOI DE L'UNITÉ DE CONTRÔLE VISIO TOUCH



Réglage de l'heure du jour :

Une fois l'installation du four encastré terminée, la première chose à faire est de régler l'heure du jour en vous reportant aux instructions suivantes.

Après avoir installé le four, « 0.00 » se mettra à clignoter à l'écran. Appuyez sur la touche tactile « M » ou sur les touches « - » et « + » pour régler l'heure du jour. Le symbole « : » se mettra à clignoter à l'écran. Vous pouvez procéder au réglage à l'aide des touches tactiles « - » et « + ».

Si le mode Auto cuisson est inactif, appuyez sur les touches tactiles « - » et « + » en même temps que le mode de l'heure du jour. Vous pouvez procéder au réglage à l'aide des touches tactiles « - » et « + ».

Vous devez régler l'heure du jour à l'aide des fonctions du four.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE LA CUISINIÈRE :

Réglage du Compte-minutes :

Appuyez sur le capteur d'alarme qui affiche le symbole « ⚠ ». « ⚠ » clignotera à l'écran. Le symbole « 0.00 » apparaîtra sur l'afficheur de l'horloge. Réglez la période de temps souhaitée pour l'avertissement en utilisant les touches tactiles Plus et Moins pendant que le symbole clignote. Quelques temps après la fin du réglage, le symbole « ⚠ » s'allumera de façon continue. Lorsque le symbole commence à s'allumer de façon continue, le réglage du temps d'avertissement sonore est terminé. Lorsque la période de temps est définie, la minuterie émet un avertissement sonore et le symbole « ⚠ » commence à clignoter à l'écran. Appuyer sur « - » ou « + » mettre fin à l'avertissement audible et le symbole disparaîtra de l'écran.

Réglage de la durée de cuisson :

Cette fonction vous permet de cuisiner selon la plage temporelle de votre choix. Le plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé à la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité en fonction du plat à cuire. Appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole de Durée de cuisson “|>|” s'affiche sur l'écran de la minuterie. « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la période de cuisson du plat que vous souhaitez faire cuire à l'aide des touches tactiles Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Quelques temps après la fin du réglage, l'heure du jour apparaîtra à l'écran et le symbole de Durée de cuisson s'allumera de façon continue à l'écran.

À la fin de la durée définie, la minuterie interrompra le four et émettra un avertissement sonore. « **AUTO** » commencera à clignoter à l'écran. Touchez n'importe quelle touche de l'unité de contrôle pour mettre fin à l'avertissement sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » en même temps pour mettre fin au mode « **AUTO** ».

Réglage de la fin de la durée de cuisson :

Cette fonction permet de faire cuire un plat après une certaine période et pendant un certain temps. Le plat à cuire est introduit dans le four. Le four est réglé à la fonction de cuisson souhaitée. La température du four est réglée au degré souhaité en fonction du plat à cuire.

Appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole de Durée de cuisson “|>|” s'affiche sur l'écran de la minuterie. « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la période de cuisson du plat que vous souhaitez faire cuire à l'aide des touches tactiles Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Ensuite, appuyez sur la touche tactile « M » jusqu'à ce que le symbole “>|” s'affiche. L'heure du jour se mettra à clignoter en même temps que la durée de cuisson. Réglez le temps de fin de cuisson du plat à l'aide des touches tactiles Plus ou Moins pendant que la minuterie se trouve dans cette position. Quelques temps après la fin du réglage, l'heure du jour apparaîtra à l'écran et le symbole “>|” de Durée de cuisson s'allumera de façon continue à l'écran. Le four se mettra à fonctionner à l'heure calculée après déduction du temps de cuisson de la durée de fin définie et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson défini. La minuterie émettra un avertissement sonore et « **AUTO** » se mettra à clignoter à l'écran. Touchez n'importe quel bouton pour mettre fin à l'avertissement sonore. « **AUTO** » continuera à clignoter. Appuyez sur les symboles « - » et « + » en même temps pour mettre fin au mode « **AUTO** ».

Réglage du son de la minuterie numérique :

Appuyez sur la touche tactile « - » jusqu'à ce que vous entendiez un son, la minuterie émettra un signal sonore. À partir de ce moment, chaque fois que vous appuierez sur la touche tactile « - », la minuterie émettra 3 types de signal différents. N'appuyez sur aucune autre touche et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Fonction verrouillage :

La fonction de verrouillage vous évite de sélectionner toute autre fonction de l'unité de contrôle par inadvertance. Appuyez sur la touche tactile « + » jusqu'à ce que le symbole de verrouillage apparaisse à l'écran pour activer le verrouillage. Appuyez sur la touche « + » pour désactiver le verrouillage.

Lorsque le four est en marche, si les interrupteurs de commande et les touches n'ont pas été utilisées pendant 6 heures, le four s'éteint.

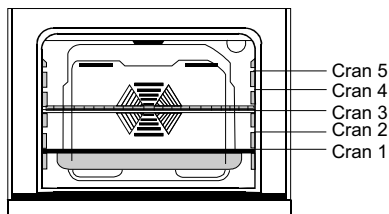
RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)				SOLE-VOUTE				SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASÉE				GRILL			
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Mille-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	170 - 190	1 - 2	25 - 35					
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	170 - 190	1 - 2 - 3	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35					
Boulettes de viande grillée												200	4			10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	175 - 200	2	40 - 50					
Poulet				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	200	1 - 2	45 - 60	200	4 - 5			50 - 60
Côtelette												200	3 - 4			15 - 25
Bifeck												200	4			15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40													
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45													

Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les 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 avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

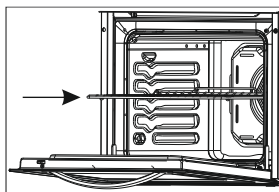


Cran 5
Cran 4
Cran 3
Cran 2
Cran 1

Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

AVERTISSEMENT – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout



PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

5.1 Nettoyage

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

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules. Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.

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

Nettoyage de l'intérieur du four

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

Parois catalytiques

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

5. 2 Entretien

Changement de l'ampoule

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

Débranchez le four et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 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, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmeur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

Si le four ne chauffe pas :

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

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

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

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

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

6.2 Information relative au transport

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

Si vous n'avez pas l'emballage original :

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Marque		▲▲▲▲▲ VALBERG
Modèle		VALFM75CNVT 946767
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	36,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		115,60
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		106,20
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,99
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,91
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	73
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.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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 poubelle barré 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.

Conditions de Garantie

Ce produit est garanti pour une période de 1 an à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garanti 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

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles: 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

	Fabriqué en Turquie Importé par VESTEL 17, rue de la couture Parc d'affaire SILIC 94563 Rungis Cedex - France	Distribué par ELECTRO DEPOT 1, route de Vendeville 59155 Fâches Thumesnil
--	---	--

La mise sur le marché de ce produit est opérée par l'importateur qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables. La mise à disposition de ce produit est notamment opérée par le distributeur identifié ci-dessus.