

## Cuisinière électrique

945699  
VALCV905MFCNVT

GUIDE D'UTILISATION .....02

Informations techniques de votre appareil: **VALCV905MFCNVT**

**Référence Electro-Dépôt 945699**

**No de série --725157.....**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



**▲▲▲▲**  
**VALBERG**

# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.  
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,  
les produits de la marque VALBERG vous assurent  
une utilisation simple, une performance fiable et  
une qualité irréprochable.  
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation  
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

## VOTRE AVIS COMPTE !



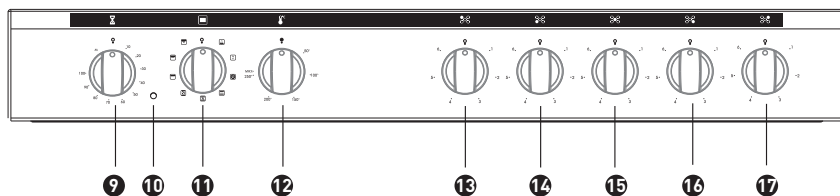
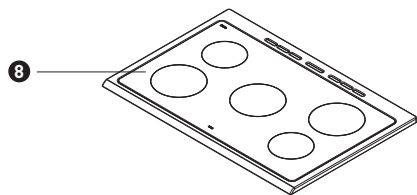
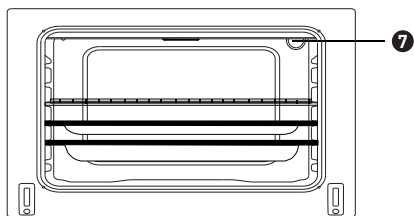
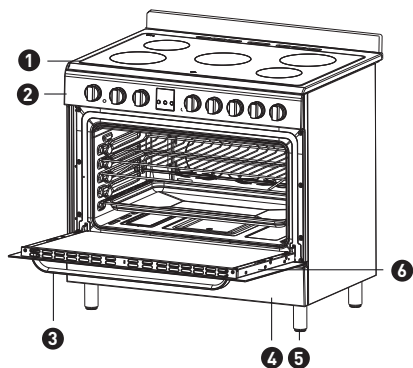
PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS

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>**



**ELECTRO DEPOT**



\* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

\* Las imágenes usadas en el presente manual se muestran con carácter indicativo y pueden variar en función de los modelos.

<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	13	Description de l'appareil
	14	Spécifications techniques
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	16	Installation et préparation à l'utilisation
	19	Utilisation de l'appareil
<b>D</b> Informations pratiques	26	Nettoyage et entretien
	29	Reparation et transport
	30	Emballage et environnement
	30	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

**Consignes de sécurité**

**LIRE ATTENTIVEMENT ET INTÉGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.**

**CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODÈLE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHES COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.**

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

**AVERTISSEMENT**

Le présent appareil, tout comme ses pièces accessibles, peut s'échauffer au cours de l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT**

Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture d'extinction.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie : Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

Si la surface présente des fissures, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

- Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.

**AVERTISSEMENT**

Pour éviter que l'appareil ne bascule, utilisez des supports de stabilisation (pour plus de détails à ce sujet, référez-vous au guide du kit anti-basculément).

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Pendant l'utilisation, les poignées tenues pendant de courtes périodes en temps normal peuvent s'échauffer.

- Évitez d'utiliser des nettoyants fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte

du four et d'autres surfaces car ils peuvent rayer la surface, briser la vitre, et endommager la surface.

- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

**AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de la lampe, afin d'éviter un éventuel choc électrique.

**ATTENTION**

Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.

- En ce qui concerne les tables de cuisson à induction, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds (si votre cuisinière est dotée de plaques à induction).

- S'agissant des plaques de cuisson, éteignez l'élément de la plaque de cuisson après utilisation à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (si votre cuisinière est dotée de plaque à induction).

- Pendant les options de pyrolyse, tout excès de déversement, les grilles du four, les supports d'étagère, les étagères métalliques et tous les accessoires doivent être retirés avant le nettoyage de votre cuisinière (si votre cuisinière est dotée d'une fonction de nettoyage pyrolytique).
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce type de four (avec l'option sonde à viande) (si votre cuisinière est dotée d'une sonde à viande).
- La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

**ATTENTION**

Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments.

Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, faites attention lors du nettoyage afin d'éviter toutes rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

**Avertissements pour Installation**

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.
- Les matériels adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

### **Au cours de l'utilisation**

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se dégage des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où votre produit est installé.
- Au cours de l'utilisation, les surfaces externes et internes du four s'échauffent.

En ouvrant la porte de votre four, tenez-vous à l'écart, de sorte à éviter la vapeur chaude qui s'en échappe. Ces vapeurs pourraient vous brûler.

- Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

- Utilisez toujours des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.

- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Elles peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'extrême. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.

- Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton principal de contrôle éteint. Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position « 0 » (arrêt) quand il n'est pas utilisé.

- Les plaques s'inclinent lorsqu'on les tire pour les faire sortir. Faites attention à ne pas déverser un liquide chaud.

- Ne laissez jamais rien posé sur la porte ou le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou d'en casser le couvercle.

- Ne placez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- Évitez d'accrocher des serviettes, lavettes ou autres torchons sur l'appareil ou ses poignées.
- N'enlevez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

**POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIECES DE RESERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'A NOS SERVICES AGREES EN CAS DE BESOIN.**

### **Au cours du nettoyage et de l'entretien**

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.

## Description de l'appareil

Liste des composants :

- |                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| ❶ Table de cuisson    | ❺ Pieds réglables                   |
| ❷ Bandeau de commande | ❻ Porte du four                     |
| ❸ Poignée du four     | ❼ Ampoule du four                   |
| ❹ Couvercle de tiroir | ❽ Élément chauffant lumineux unique |

### Dimensions du produit

Profondeur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)
60	90	85/90

Panneau de commande :

- |   |  |
|---|--|
| ❾ Minuterie mécanique   | ❿ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Avant gauche  |
| ❿ Indicateur du fonctionnement du thermostat                        | ⓫ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Centre        |
| ⓪ Bouton de commande de fonction                                    | ⓬ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Avant droit   |
| ⓫ Bouton de commande du thermostat du four                          | ⓭ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Arrière droit |
| ⓬ Bouton de commande de l'élément chauffant lumineux Arrière gauche |  |

## Spécifications techniques

Marque		VALBERG
Modèle		VALCV905MFCNVT
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	67,0 (+/- 2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		104,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,4
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	1,02
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,92
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	101
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.

Marque	VALBERG	
Modèle	VALCV905MFCNVT	
Type de plaque de cuisson	ÉLECTRIQUE	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage -zone de cuisson 1	Radiant	
Taille -zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique -zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 2	Radiant	
Taille -zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique -zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 3	Radiant	
Taille -zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 4	Radiant	
Taille -zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 4	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage -zone de cuisson 5	Radiant	
Taille -zone de cuisson 5	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique -zone de cuisson 5	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme a la norme EN 60350-2		

### Conseils en matière d'économie d'énergie

#### Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine a fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence a bouillir, réduisez le réglage.

## Installation et préparation à l'utilisation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez certainement lire ce manuel afin de ne rencontrer aucun problème à l'avenir et de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont des règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.



### IMPORTANT

Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, à la réglementation locale en matière de construction, et aux consignes relatives au câblage électrique.

### Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.

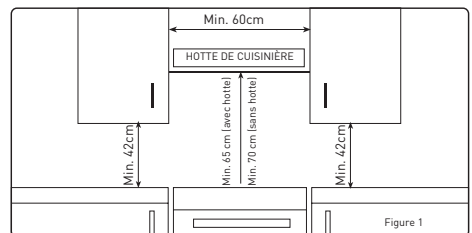
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.

- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.

- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm entre leurs côtés.

- Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

- Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 1. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à fixée à une hauteur minimale de 65 cm du sup port de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.



**Branchement électrique et sécurité****AVERTISSEMENT**

Avant de pouvoir accéder à la borne, tous les circuits d'alimentation doivent être débranchés.

**IMPORTANT**

Les couleurs des fiches de raccordement respectent le code suivant :

VERT et JAUNE.....TERRE  
BLEU.....NEUTRE  
MARRON ou ROUGE.....DIRECT

• L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la toute récente édition des normes IEE et en conformité avec les consignes du fabricant.

• Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez que la capacité d'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour une puissance maximale du four.

• L'installation électrique de la maison et la prise électrique utilisée doivent être reliées à la terre selon les normes de sécurité. S'il n'existe aucune sortie électrique de terre appropriée et conforme aux normes sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé.

• La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil. Tout disjoncteur doté d'une ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.

• L'interrupteur à fusibles doit être facilement accessible une fois la table de cuisson installée.

**IMPORTANT**

Les diamètres suivants du câble d'alimentation doivent être utilisés au moins dans le cas d'une connexion de phase.

Courant sur l'étiquette signalétique	Diamètre du câble d'alimentation	Puissance nominale sur l'étiquette signalétique
		à 400 V
0-3 A	3x0.75	0-699W
3-10 A	3x1	700-2299W
10-16 A	3x1.5	2300-3649W
16-40 A	3x2.5	3650-8999W
40-...A	3x4	9000-.....W

• N'utilisez pas d'adaptateurs, de prises multiples ni de rallonges.

• Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.

- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommages et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.
- L'appareil est réglé en fonction de 230 V ou de 220-240 V et de 400 V 3 N ou de 380-415 V 3 N d'électricité. Si le réseau électrique est différent de la valeur indiquée, contactez immédiatement votre service agréé.
- Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV, H05V2V2 ou H05RR.
- Certains appareils peuvent être dotés de prise spéciale (Peritex ou Norplug). Si nécessaire, remplacez-la avec les mêmes pièces de rechange spécifiées.
- Ces prises peuvent être utilisées uniquement dans certains pays.
- Utilisez les broches 16 A/400 V 5 pour les prises Perilex et 25 A/250 V pour les prises Norplug.
- Le schéma de branchement est présenté ci-après :

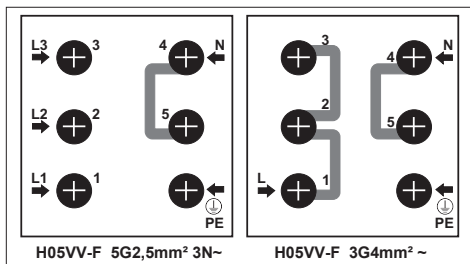


Figure 2



## AVERTISSEMENT

Pour le raccordement monophasé, installez trois ponts du circuit de raccourci comme on le voit sur l'image ci-dessus.

- Si pont circuit n'est pas correctement installé, certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.

## Réglage des pieds

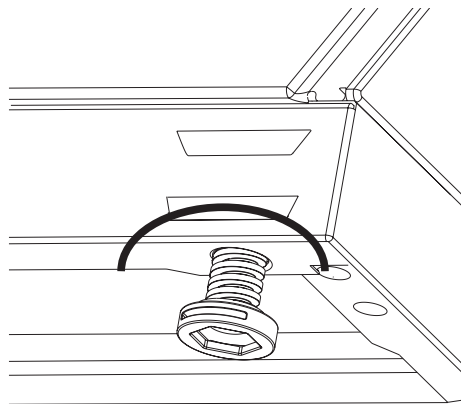


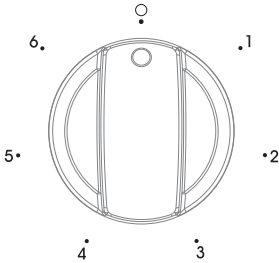
Figure 3

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à son endroit d'utilisation, vérifiez qu'elle est en équilibre. Le cas échéant, procédez à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30 mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

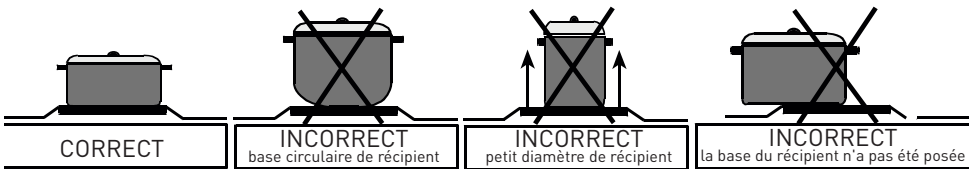
## Utilisation de l'appareil

### Utilisation des éléments chauffants lumineux

Ces éléments chauffants sont contrôlés par un contacteur à 6 positions.



En plaçant le bouton de commande sur l'une de ces positions, l'élément chauffant est activé. Près de chaque bouton de contrôle de la table de cuisson se trouve un petit schéma présentant l'élément chauffant contrôlé par chaque bouton. Un témoin lumineux sur le panneau de commande indique, lorsqu'il est allumé, si l'un des éléments chauffants est utilisé, ou non, lorsqu'il est éteint.



- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques loin de l'élément chauffant pendant et après la cuisson.

### Avertissement

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine plats avec une base suffisamment épaisse.

- N'utilisez jamais de casserole de diamètre inférieur à celui de l'élément chauffant.

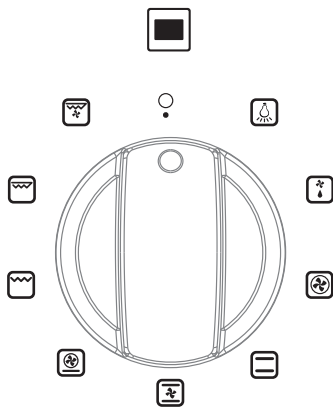
- Assurez-vous que le dessous de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur l'élément chauffant. Lorsque l'élément chauffant fonctionne, il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine y est correctement centré.

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur l'élément chauffant.

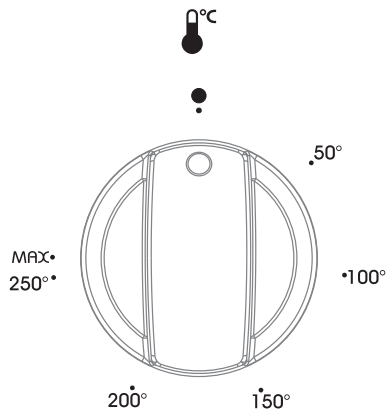
- Si vous remarquez une fissure sur le verre vitrocéramique, le four doit être immédiatement éteint et le verre remplacé.

## Utilisation du four

Bouton de commande des fonctions du four:



Bouton de commande du thermostat du four :



Pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton vers le symbole correspondant (Figure 4). Les détails relatifs aux fonctions du four sont expliqués dans la section suivante.

Après avoir réglé la fonction de cuisson, vous pouvez régler la température souhaitée à l'aide du bouton du thermostat (Figure 5) et le four commence à fonctionner (la minuterie doit être réglée au besoin). Le témoin lumineux du thermostat est activé ou désactivé en fonction de son utilisation.

## Fonctions du four

\* Selon le modèle de votre appareil, les fonctions de votre four peuvent être différentes.



### Ampoule du four

L'ampoule du four uniquement est allumée et le reste dans toutes les fonctions de cuisson.



### 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 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 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.



### 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.



### 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.

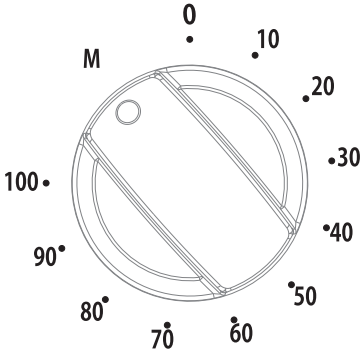
Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront alimentés en même temps que le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage 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

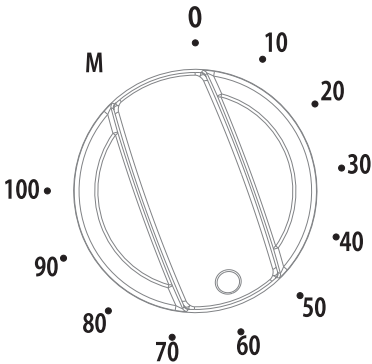
En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

### Utilisation de la minuterie mécanique



#### Fonctionnement manuel :

Lorsque vous réglez le bouton Minuterie à la position marquée M tel qu'indiqué dans le schéma, vous pouvez déjà faire fonctionner votre four de manière continue. Lorsque le bouton de minuterie se trouve à la position 0, le four ne fonctionnera pas.



#### Faire fonctionner l'appareil en réglant le temps :

Réglez la durée de cuisson souhaitée en tournant le bouton de la minuterie à une certaine marge de temps entre 0 et 100 minutes. À la fin de cette période, le four arrête de fonctionner et la minuterie émet un avertissement sonore une fois.

#### Accessoires

- Le produit est déjà livré avec des accessoires. Vous pouvez également utiliser des accessoires que vous achetez sur le marché, mais ils doivent être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle en verre, des moules à gâteaux, des plaques de cuisson spéciales appropriées pour une utilisation dans le four. Prenez en compte le mode d'utilisation fourni par le fabricant de ces accessoires.

- Lorsque vous utilisez de petits ustensiles, placez-les sur la grille métallique pour qu'ils soient positionnés exactement au milieu.

- Si les aliments à faire cuire ne couvrent pas complètement la plaque à four, si les aliments étaient dans le congélateur ou si vous utilisez la plaque à four pour une collection de jus d'aliments qui s'écoule au cours de la grillade, vous pouvez remarquer un changement de forme sur la plaque en raison de la chaleur excessive produite par la cuisson ou la grillade. Lorsque la plaque à four refroidit, elle retrouve sa forme initiale. Ce phénomène physique est normal pendant le transfert de chaleur.

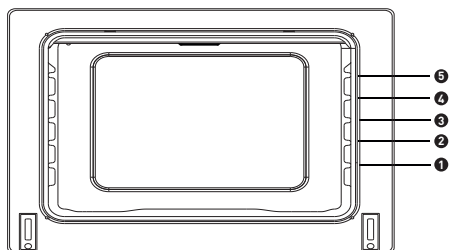
- Ne laissez pas la plaque en verre ou des ustensiles dans un lieu froid directement après la cuisson sur la plaque ou dans un ustensile en verre. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon de cuisine sec ou sur un repose-plat et laissez refroidir lentement. Autrement, la plaque ou ustensile en verre pourrait se briser.

- Si vous souhaitez faire des grillades dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser la grille livrée avec la plaque de l'appareil (si votre appareil dispose de ce matériel). Si vous souhaitez utiliser la grande grille métallique, placez le plateau sur l'une des étagères inférieures pour recueillir la graisse. Ajoutez-y également un peu d'eau pour faciliter le nettoyage.

- Ainsi que déjà mentionné dans les sections correspondantes, n'essayez jamais d'utiliser les brûleurs de gril au gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four fonctionne avec des brûleurs à gaz, mais sans écran de protection contre la chaleur ou celui-ci est endommagé et inutilisable, demandez une pièce de rechange au service d'entretien le plus proche.

## Cavité du four

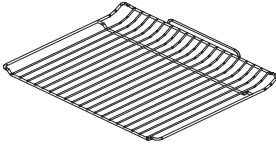
### Positions du support



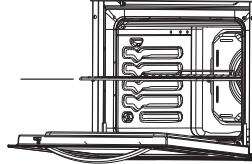
- 1 Râtelier de stockage
- 2 Râtelier de stockage
- 3 Râtelier de stockage
- 4 Râtelier de stockage
- 5 Râtelier de stockage

**Accessoires du four**

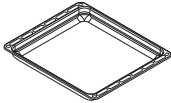
\* Selon le modèle de votre appareil, les accessoires de votre four peuvent être différents.

**Grillage métallique**

La grille métallique sert à griller ou à disposer les différents ustensiles.

**AVERTISSEMENT**

Montez correctement la grille sur un râtelier de stockage correspondant dans la cavité du four et poussez-la vers l'extrémité.

**Plaque creuse**

Les plaques creuses servent à cuisiner des ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

### Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud.

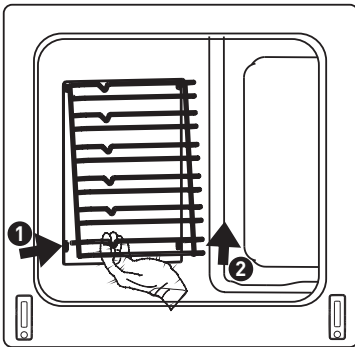
Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

### Nettoyage catalytique (Si disponible)

Le nettoyage catalytique comprend un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les résidus de petite graisse pendant la cuisson élevée à de grandes températures.

En cas de résidus de graisse après cuisson, les éliminer en chauffant le four à vide à 250 C pendant une heure. Cette méthode présente des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base qui est en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyés à l'aide des nettoyants ménagers.

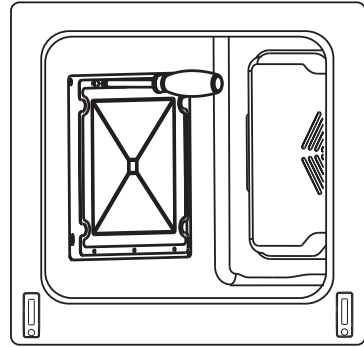
### Pour enlever la grille



Pour enlever la grille ;

Poussez la grille comme indiqué dans la figure. Après l'avoir libérée ❶, soulevez-la ❷.

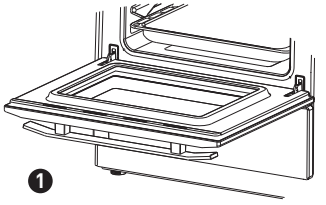
### Pour enlever le panneau catalytique



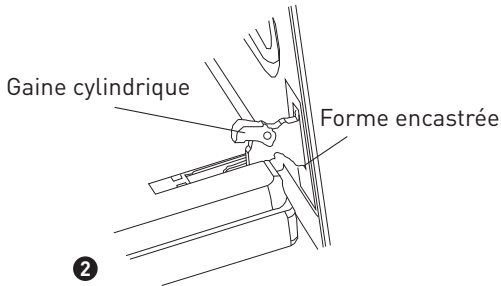
Pour enlever le manchon catalytique :

Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

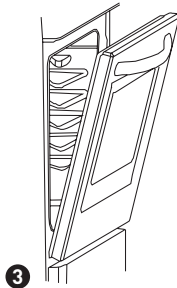
## Pour enlever la porte du four



①



②



③

Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four
- ①.
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, des pinces, etc.) jusqu'à la fin
- ②.
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne pratiquement sa position de fermeture complète, comme indiqué dans la figure ③ et retirez le couvercle en le tirant vers vous.

REMARQUE: Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur les mécanismes de charnière comme illustré sur 2<sup>ème</sup> figure.

### Nettoyage de la table en céramique (si disponible)

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Attendez que le verre vitrocéramique soit complètement froid avant de le nettoyer.

- Vérifiez si les produits de nettoyage que vous allez utiliser ne contiennent pas de particules qui puissent rayer le verre. Utilisez des détergents en crème ou des liquides.

- La surface vitrocéramique doit être nettoyée avec de l'eau froide et séchée avec un chiffon jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune trace.

- Certains aliments doivent être nettoyés immédiatement quand ils se renversent sur le verre vitrocéramique sans attendre que le verre refroidisse.

- Les éponges métalliques peuvent endommager la surface en verre vitrocéramique. La poussière doit être éliminée avec un chiffon mouillé.

- La couleur peut changer sur la surface en verre mais ceci n'affecte pas le fonctionnement et la performance du vitrocéramique. Le changement de couleur est causé par des résidus brûlés sur la surface et qui ne sont pas nettoyés, ou les casseroles utilisées ont usé la surface en verre ou les produits de nettoyage sont inappropriés.

- La spatule doit être utilisée avant l'utilisation de produits de nettoyage. Avec cette spatule, vous pouvez nettoyer toutes les saletés qui sont sur la surface vitrocéramique. Les saletés qui sont difficiles à enlever comme du plastique fondu, l'huile, le sucre peuvent être éliminées avec la spatule. La spatule contient un rasoir, c'est pourquoi elle ne doit pas être utilisée par les enfants. Ne pas racler le silicone situé sur les parties latérales du verre.

#### Nettoyage de la table des plaques chauffantes (si disponible)

Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Le nettoyage des parties en inox doit être effectué avec de l'eau et séchées avec un chiffon sec en peau de chamois.

#### Surface de la table de cuisson

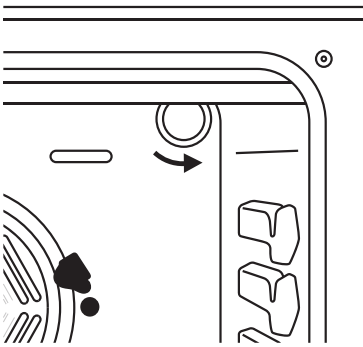
- Parties émaillées :  
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

- Acier inoxydable :  
Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou de matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé

avec les parties en acier inoxydable.

## Entretien

### Pour changer la lampe du four (Si disponible)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles de verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300° C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 15-25 Watts, Type E14). Placez les lentilles de verre. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

La lampe est conçue pour une utilisation dans les appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

### Autres commandes

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le remplacer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

## Reparation et transport

### Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

#### Si le four ne fonctionne pas :

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas :

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez si les lampes sont défectueuses. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

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

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel. Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'assistance Autorisé.

### Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

## Emballage et environnement

### MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

### Mise au rebut de votre ancien appareil

#### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES




Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

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



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)



[https://www.youtube.com/@sogedis\\_repare](https://www.youtube.com/@sogedis_repare)



La solution réparation

Pour vos appareils du quotidien



s'abonner



[www.sogedis.fr](http://www.sogedis.fr)

## FR CONDITION DE GARANTIE

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

\*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT  
1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL  
France



**FR**  
Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**  
LE TRI  
+ FACILE

NOTICE