

Four encastrable

963311
MFO 78 P D X701T

GUIDE D'UTILISATION02

Informations techniques de votre appareil: **MFO78PDX701T**

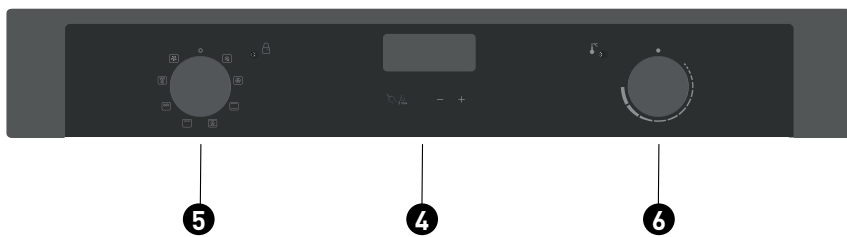
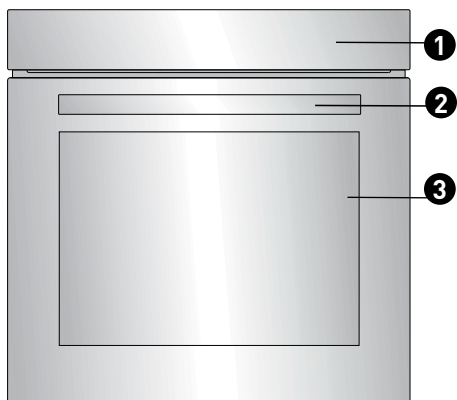
Code Electro-Dépôt 963311

No de série --730032.....

- 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
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	12	Description de l'appareil
		13	Fiche produit
		13	Caracteristiques techniques
C	Utilisation de l'appareil	14	Installation et préparation à l'utilisation
		17	Utilisation de l'appareil
D	Informations pratiques	25	Nettoyage et entretien
		30	Dépannage et transport
		32	Emballage et environnement
		32	Mise au rebut de votre ancien appareil

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

Merci d'avoir choisi ce produit.

- Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de cet appareil.

Consignes de sécurité

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

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

Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués

par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants, et de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs, ni de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.

**AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie:
ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT**

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

**AVERTISSEMENT**

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

- Lors des opérations de pyrolyse, il convient d'éliminer les éclaboussures excessives, et de démonter les supports des grilles ainsi que l'ensemble des autres accessoires avant de lancer le processus de nettoyage.

- Votre appareil a été fabriqué conformément à l'ensemble des normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer, ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protection non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électriques) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur sa plaque signalétique.

**AVERTISSEMENT**

Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson, et est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, pour le chauffage d'un local, ou à des fins commerciales.

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

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

- Il est recommandé de tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'un quelconque

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

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en oeuvre pour garantir votre sécurité. Étant donné que le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de heurter le verre avec les accessoires de cuisine.

dommage généré suite à une installation incorrecte, réalisée par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe, conformément aux règles d'installation.

- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

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

- Les matériaux entourant l'appareil doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

- Afin d'éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation du four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire fonctionner vide et à température maximale pendant 45 minutes. Vérifier

que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT**

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

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

**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

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

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.

- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Veiller à ne pas renverser de liquide, ni d'aliments en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commande.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration de conformité CE

CE • Nous déclarons

que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

- Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Ainsi, il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Description de l'appareil



ATTENTION

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

Liste des éléments

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

Bandeau de commande

- 4 Minuteur
- 5 Manette de fonctions
- 6 Manette thermostat du four

Fiche produit

- Selon le règlement UE 65/2014 et les normes harmonisées en vigueur.

Marque	Valberg
Code produit	963311
Référence du modèle	MFO 78 P DX 701T
Indice d'efficacité énergétique en mode conventionnel par cavité	106
Indice d'efficacité énergétique n mode chaleur tournante par cavité	94.6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode conventionnel par cavité	0.93
Consommation d'énergie en kWh par cycle en mode chaleur tournante par cavité	0.83
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Electricité
Volume en litres par cavité	78

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

Type de four	Encastrable
Masse nette de l'appareil en Kg	35

Caracteristiques techniques

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	230 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante pulsée
Type de nettoyage	Pyrolyse
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	25/2600
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée en W	2600
Pays de fabrication	TR

Installation et préparation à l'utilisation



AVERTISSEMENT

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur son étiquette.

- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

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

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

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

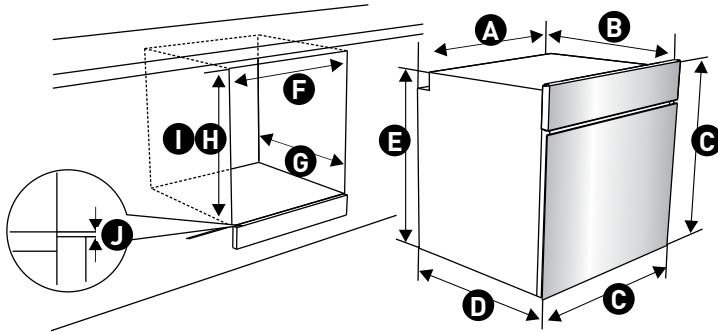
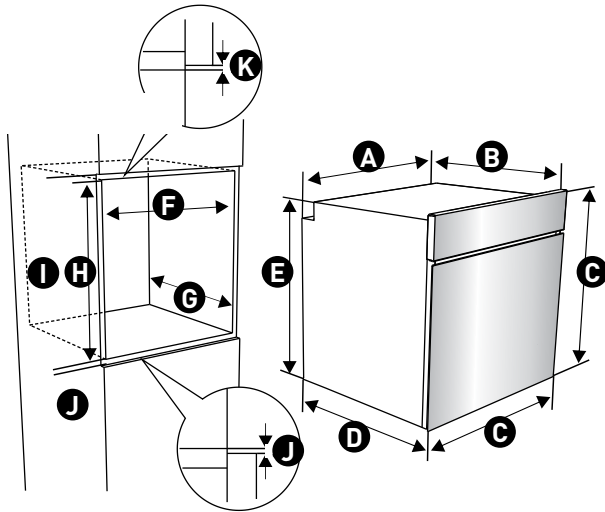
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lavevaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

Installation du four

- Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées.

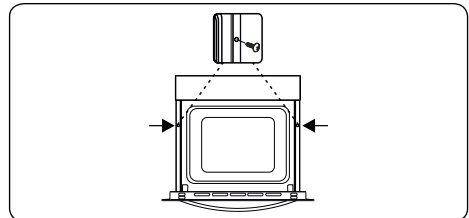
- Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées cidessous.

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

Installation sous un plan de travailInstallation murale

• Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en le poussant vers le fond.

• Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface en bois du meuble, serrer les vis.



Branchement électrique et sécurité**AVERTISSEMENT**

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

**AVERTISSEMENT**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

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

- Lors de l'installation, s'assurer d'utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager l'appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.

- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié, ni écrasé. À défaut, le cordon risque de s'endommager et de provoquer un court-circuit.

- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.

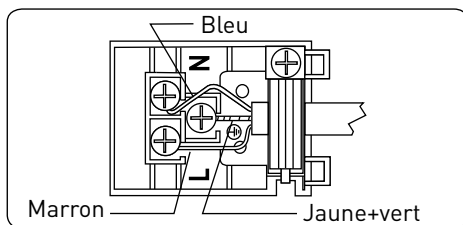
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380- 415 V 3 N~. Si l'alimentation du logement est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si ce dernier se trouve devant le meuble.

- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.

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



Utilisation de l'appareil

Fonctions du four

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

Fonction Décongélation :



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

Fonction Chaleur tournante :



- Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Convection naturelle :



- Le voyant du thermostat et la lampe

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

Fonction Convection naturelle avec ventilateur :



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

Fonction Gril :



- Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments

d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

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

Fonction Gril express :



• Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

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

Fonction Double gril ventilé :



• Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huiler légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis disposer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



ATTENTION

Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C. Utilisation du minuteur électronique



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

AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

• Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.

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

• Lorsque la fonction Nettoyage par pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (ci celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait

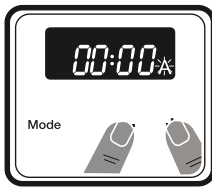
entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.

- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse : aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

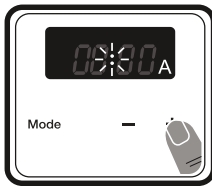
Réglage de l'heure

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

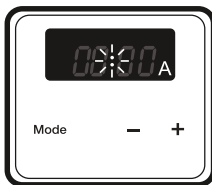
1. Appuyer simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



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



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



Verrouillage

Le verrouillage s'active automatiquement si le minuteur n'est pas utilisé pendant 5 secondes. Le symbole « **A** » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyer sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut ensuite être effectuée.

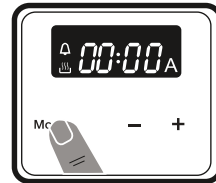
Réglage du temps d'avertissement audible

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

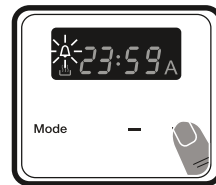
Réglage de l'alarme sonore

L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore du temps existe à des fins d'alerte uniquement et n'active pas le four.

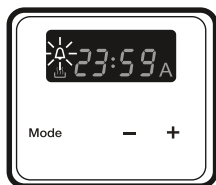
1. Appuyer sur « **MODE** ». Le symbole **A** se met à clignoter et le symbole « **000** » apparaît.




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



3. Le symbole **A** reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

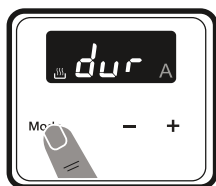


- Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit et le symbole  clignote. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité et effacer le symbole.

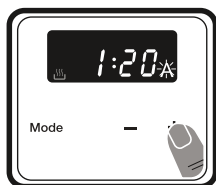
Réglage semi-automatique du temps [temps de cuisson]


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

1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



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



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

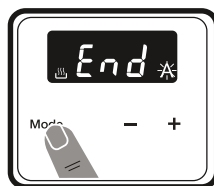


- Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement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

Réglage semi-automatique du temps [heure de fin de cuisson]

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

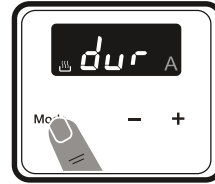
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.
2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **End** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » et l'heure actuelle se mettent à clignoter.




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

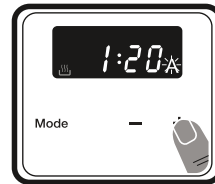
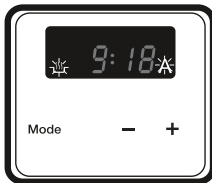


2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.




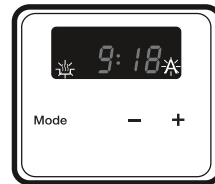
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

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



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

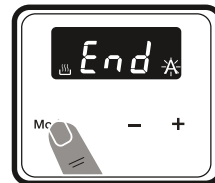
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.



Programmation entièrement automatique

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

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

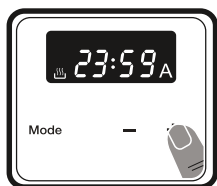



1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.

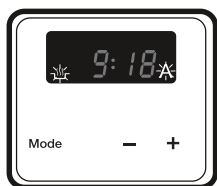
6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des boutons « + » et « - ».



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. L'heure de fin de cuisson peut être différée jusqu'à 23h59 minutes à compter de l'heure actuelle.



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






- L'heure de début de cuisson sera alors calculée et le four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « A » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du son

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

Table de cuisson

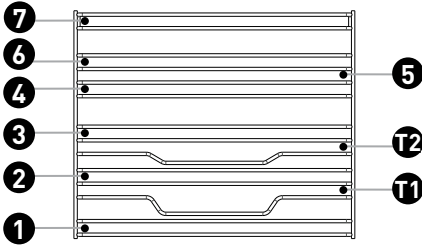
Fonction	Plats		 °C	
Convection naturelle	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilation	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

Accessoires

Grille métallique EasyFix

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



- Insérer l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.

- Laisser un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.

- Veiller à retirer les ustensiles de cuisine et/ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.

- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.

- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés sur n'importe quel niveau, de ① à ⑦.

- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux ①①, ①②.

- Le niveau ③ est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.

- Le niveau ①② est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.

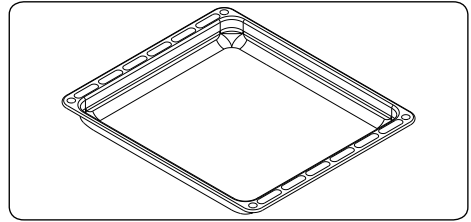
- Les niveaux ② et ④ sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.

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

Lèche-frite

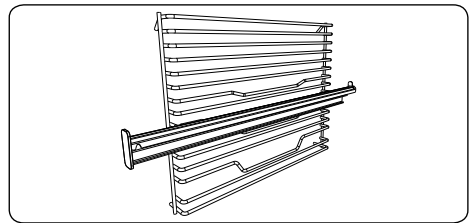
- La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

- Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur en veillant à la pousser correctement jusqu'au fond.



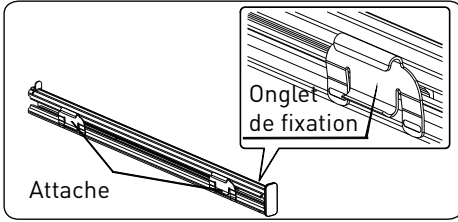
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

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

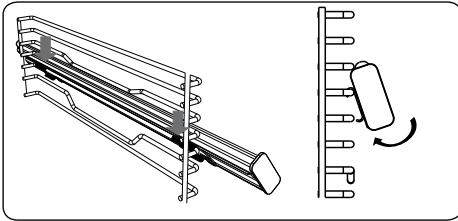


Rails télescopiques

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



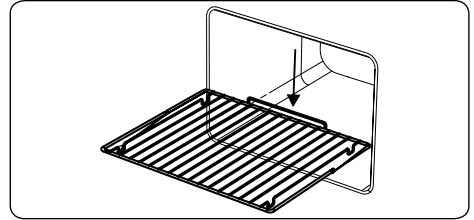
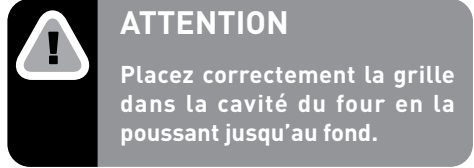
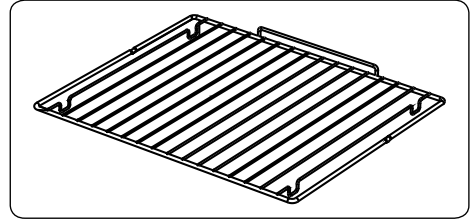
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



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

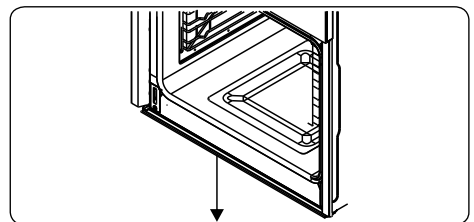
Grille

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



Collecteur d'eau

- Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.
- Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.
- L'eau s'écoule alors dans le collecteur.
- Laisser le four refroidir et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



Nettoyage et entretien

Nettoyage



AVERTISSEMENT

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage ont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur l'appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs : ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules : ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de l'appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter tout endommagement des différentes pièces.



AVERTISSEMENT

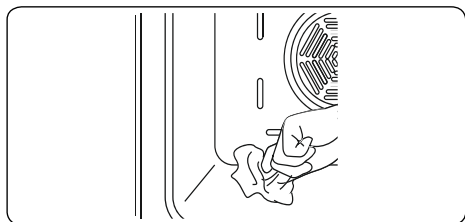
Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore légèrement chaud.

- Après chaque utilisation, nettoyer le four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau. Essuyer ensuite le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.

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



Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT

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

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

- Pour des raisons de sécurité, la porte du four est automatiquement verrouillée lorsque la fonction Pyrolyse est en cours. Une fois le nettoyage terminé, le ventilateur de refroidissement démarre et le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
 - Il est conseillé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude après chaque cycle de cuisson ou chaque cycle de nettoyage par pyrolyse.
 - Au cours du nettoyage par pyrolyse, il est possible que des odeurs se fassent sentir et que des vapeurs s'échappent du four. Ceci est dû à la combustion des résidus de nourriture dans le four. Ceci est donc parfaitement normal. Ces vapeurs dues au nettoyage peuvent être mortelles pour les enfants, les oiseaux et autres animaux domestiques. Les tenir à l'écart tant que l'opération de nettoyage n'est pas terminée.
 - L'espace dans lequel le four est installé doit rester correctement ventilé, en particulier pendant le nettoyage par pyrolyse. Toutes les portes menant à cet espace doivent être fermées afin d'éviter toute propagation des vapeurs et des odeurs.
- Nettoyage des parties en verre
- Nettoyer régulièrement les parties en verre de l'appareil.
 - Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de l'appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



AVERTISSEMENT

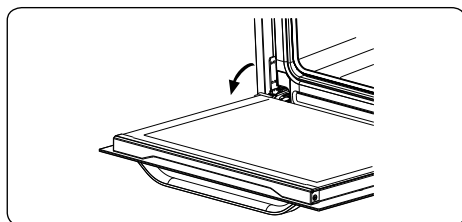
• Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

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

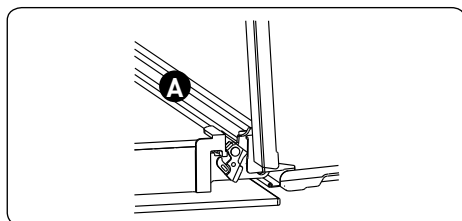
Démontage de la porte du four

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

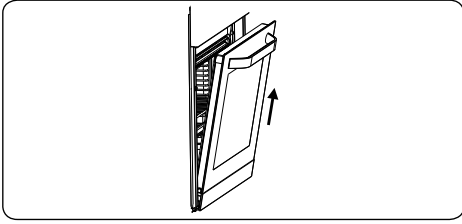
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (A) (à l'aide d'un tournevis).

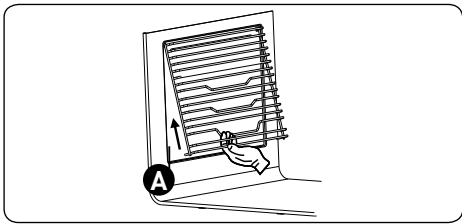


3. Rabattre la porte jusqu'à ce qu'elle soit pratiquement en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



Retrait de la grille

Pour retirer la grille, la tirer comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (A), la lever.



Entretien



AVERTISSEMENT

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

Remplacement de la lampe du four



AVERTISSEMENT

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Insérer la nouvelle ampoule (résistante à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15 - 25 watts, type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à l'emploi.



AVERTISSEMENT

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

Dépannage et transport

Dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. • Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le réglage de la température du four est incorrect. • La porte du four est laissée ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. • Ne pas ouvrir fréquemment la porte, sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule ne fonctionne pas. • L'alimentation électrique est coupée ou débranchée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille, ni plat, ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

Transport

- S'il est nécessaire de transporter le produit, le ranger dans son emballage et carton d'origine. Respecter les indications de transport indiquées sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.
- En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

Mise au rebut de votre ancien appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

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

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



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

FR CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in Turkey

52294388