

963250
MFO 78 C DX 701T

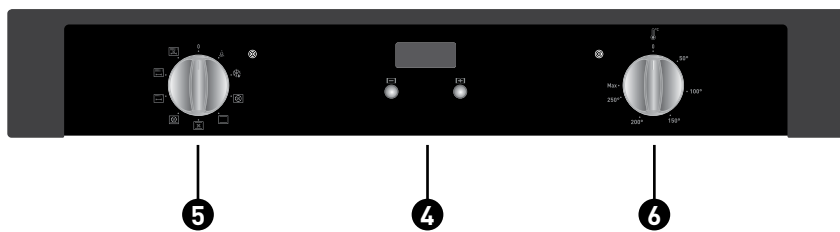
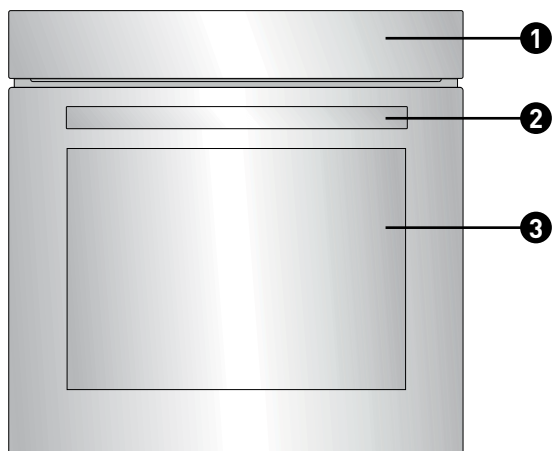
Four encastrable

GUIDE D'UTILISATION02

Informations techniques de votre appareil: **MFO78CDX701T**
Code Electro-Dépôt 963250
No de série --730163.....

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





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	11	Description du produit
	11	Spécifications techniques
C Utilisation de l'appareil	13	Installation et préparation à l'utilisation
	16	Utilisation de l'appareil
	20	Accessoires
D Informations pratiques	23	Nettoyage et entretien
	29	Dépannage et transport
	30	Emballage et environnement
	31	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 l'intégralité de la présente notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil, et la conserver dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.
- Ce manuel a été rédigé 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 la présente notice d'utilisation.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil, et qu'ils aient compris les dangers encourus. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**ATTENTION**

• 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 éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes : par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

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

**ATTENTION**

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins de les surveiller en permanence.

• 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 la vapeur.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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

- Cet appareil a été fabriqué conformément à toutes les 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 électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de ce dernier.



ATTENTION

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 chauffer un local, ou dans le cadre d'un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer

l'appareil.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme 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.

- 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.

- Tenir l'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'installation de l'appareil doit être réalisée par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte 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 immédiatement appel 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 contre les éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux entourant l'appareil (meubles) 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 dégage. Ce phénomène 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 à vide 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 qui s'échappe du four est susceptible de provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

**ATTENTION**

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

**ATTENTION**

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 éteindre l'appareil, puis couvrir les flammes : par exemple, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

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

**ATTENTION**

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. Attention à ne pas renverser, ni à faire tomber de nourriture 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 l'appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Description du produit



REMARQUE

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

- ❶ Bandeau de commande
- ❷ Poignée de la porte du four
- ❸ Porte du four
- ❹ Minuteur
- ❺ Manette de fonction
- ❻ Manette thermostat du four

Spécifications techniques

Fiche produit

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

Marque	Valberg
Code produit	963250
Référence du modèle	MFO 78 C DX 701 T
Indice d'efficacité énergétique par cavité en mode conventionnel	106
Indice d'efficacité énergétique par cavité en mode chaleur tournante	94,6
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie en kWh par cycle et par cavité en mode conventionnel	0,93
Consommation d'énergie en kWh par cycle et par cavité en mode chaleur tournante	0,83
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité	Électricité
Volume en litres par cavité	78

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

Type de four	Encastrable
Poids net de l'appareil en kg	35

Caractéristiques techniques

Alimentation assignée (tension en V, nature du courant et fréquence en Hz)	230 ~ 50
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante pulsée
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescente
Puissance d'éclairage en W par éclairage / Totale	25
Éclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée en W	3100

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.

Installation et préparation à l'utilisation



ATTENTION

Conformément aux instructions de la présente notice et aux normes d'installation en vigueur, cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié.

- 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 le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectés (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

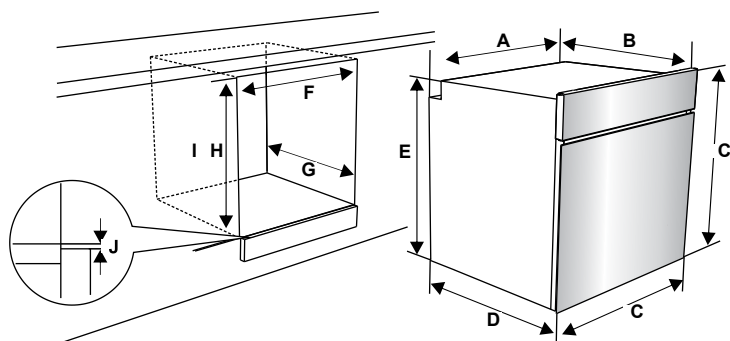
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil semble endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible 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 lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

INSTALLATION DU FOUR

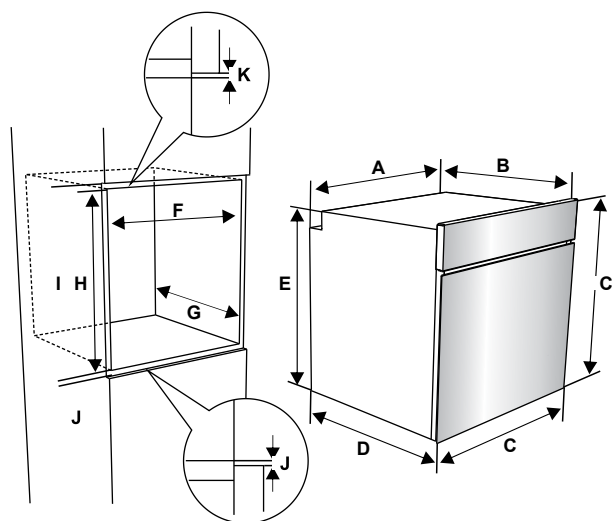
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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

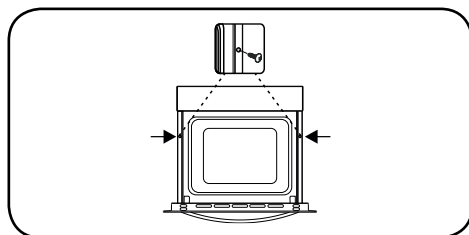
Installation sous un plan de travail



Installation 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 du bois du meuble, serrer les vis.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ



ATTENTION

Conformément aux instructions de la présente notice et aux normes d'installation en vigueur, le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

- Avant tout 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 la plaque signalétique de l'appareil).

- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager l'appareil.

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et nécessite d'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.

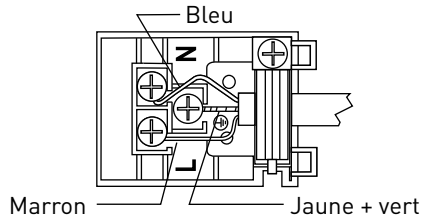
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380- 415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contactez un professionnel agréé ou un électricien qualifié.

- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour rester branché à 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

COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

Tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour accéder aux détails des différentes fonctions, se reporter à la partie « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

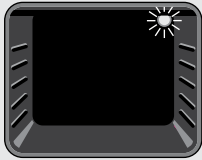
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat se met en fonctionnement pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

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

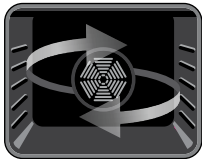
Lampe du four

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



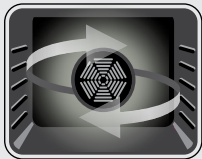
Fonction Décongélation

Les voyants d'avertissement du four 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 placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau issue de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



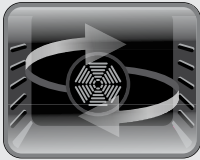
Fonction Turbo

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



Fonction Convection naturelle

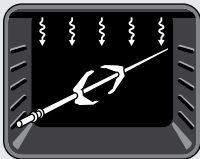
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle émet une chaleur qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins 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 pour ce mode.

Fonction Ventilation

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

Fonction Pizza

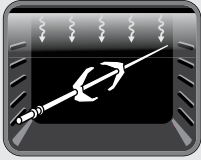
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

Fonction Gril et poulet rôti

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction sert à griller et toaster les aliments ainsi qu'à faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher. Placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes pour utiliser cette fonction.

**ATTENTION**

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

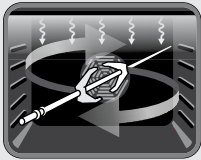
Fonction Gril express et poulet rôti

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Cette fonction convient également pour faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four.

Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes pour utiliser cette fonction.

**ATTENTION**

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

Fonction Double gril ventilé et poulet rôti

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 ainsi que la broche à rôtir se mettent à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement, cuire une plus grande surface ou faire rôtir un poulet à la broche. Les deux résistances supérieures du gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour faire rôtir un poulet, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION**

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

UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE DE FIN DE CUISSON

Réglage de l'heure

1. Appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». L'écran se met à clignoter.




2. Lorsque le point clignote, régler l'heure à l'aide des touches « + » et « - ».


Réglage de l'alarme sonore

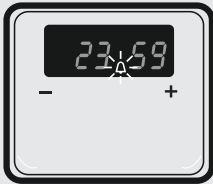
L'alarme sonore peut être réglée entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.






1. Appuyer sur les touches « + » et « - ». Le symbole  se met à clignoter et « 00:00 » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » lorsque le symbole  clignote.



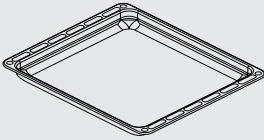
3. Lorsque le symbole  reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole . Le four continue de fonctionner même après l'effacement du symbole. Utiliser le bouton et les commandes du four pour éteindre le four.

Réglage du son

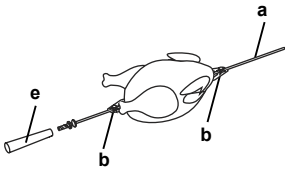
Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit ensuite à chaque pression sur le bouton « - ». Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton.

Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

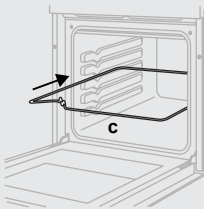
Accessoires**Lèche-frite**

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

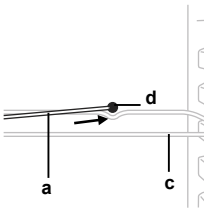
Placer correctement la lèche-frite à n'importe quelle hauteur, en la poussant jusqu'au fond du four.

Rôtissoire

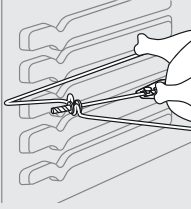
1. Dévisser les vis des attaches (**b**) et les retirer de la broche. Passer la broche à travers le poulet, réinsérer les attaches sur la broche en les enfonçant dans le poulet. Serrer les vis.



2. Placer le berceau tourne-broche (**c**) sur le niveau approprié.



3. Insérer la pointe de la broche (**a**) dans l'orifice prévu à cet effet (**d**).



4. Placer la broche sur le berceau tourne-broche, retirer la poignée, puis fermer la porte du four. La poignée (e) ne doit être fixée que pour retirer le poulet du four après la cuisson.

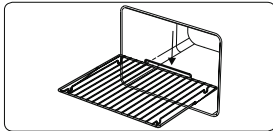
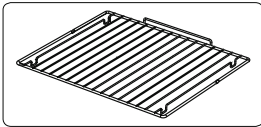


REMARQUE

Veiller à ce que le four ne soit pas en marche lors de la réalisation de ces opérations.

Placer le déflecteur de chaleur du gril sous le bandeau de commande si le four ne propose pas la fonction Gril porte fermée.

Grille



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

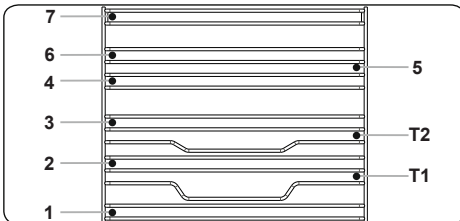


ATTENTION

Placer correctement la grille dans la cavité du four en la poussant jusqu'au bout.

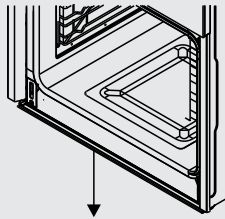
La grille métallique EasyFix

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



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.

- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
 - Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
 - Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
 - Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
 - Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
 - Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
 - La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
 - Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.
- ****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Collecteur d'eau

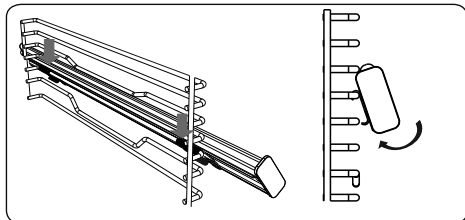
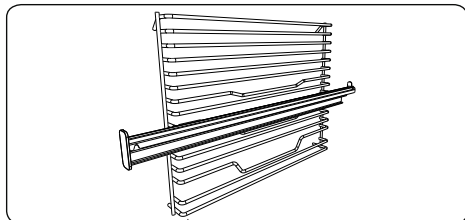
Lors de certaines cuissons, de la condensation peut se former sur la vitre intérieure de la porte du four. Ce phénomène est normal.

En mode « cuisson au gril », laisser la porte du four ouverte pendant 20 secondes.

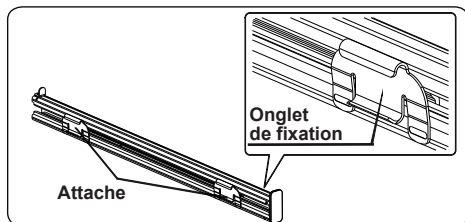
L'eau s'écoule alors dans le collecteur. Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.

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.



- 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.

- 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 ».

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE



ATTENTION

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de procéder à son nettoyage.

Instructions générales

- Vérifier que les produits de nettoyage sont 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, ni d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.



REMARQUE

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

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

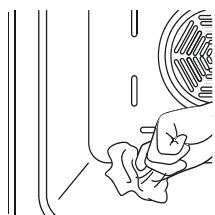


REMARQUE

Ne pas utiliser de nettoyeur à la 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 un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau 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 totalement le four.



Nettoyage par catalyse

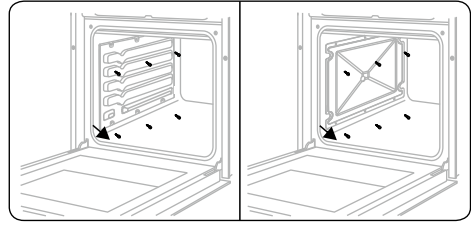
Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire, placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.

La protection se nettoie de façon automatique en absorbant et en brûlant les projections de graisse et d'huile. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Elle peut se décolorer au fil du temps. Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité.

Pour résoudre ce problème, régler le four à température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyeurs sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses.

Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.



Démontage des parois catalytiques

Pour démonter les parois catalytiques, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.

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 (le cas échéant)

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



REMARQUE

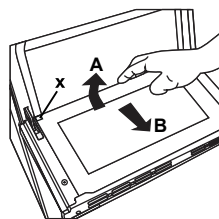
Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

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 vitre intérieure

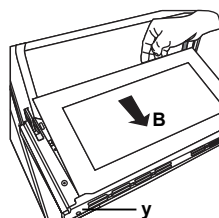
Il est nécessaire de retirer la vitre de la porte du four avant de la nettoyer, comme illustré ci-dessous.

1. Pousser la vitre en direction de **B** et la retirer de son support (**x**). Tirer la vitre en direction de **A**.

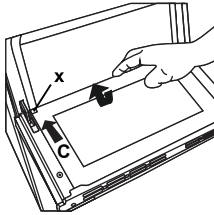


Pour replacer la vitre intérieure :

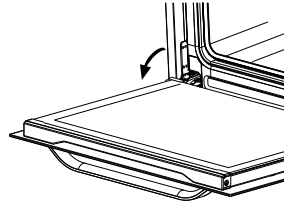
1. Pousser la vitre vers et sous le support (**y**), en direction de **B**.



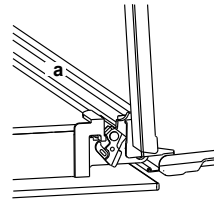
2. Placer la vitre sous le support (x), en direction de C.



1. Ouvrir la porte du four.



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



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



REMARQUE

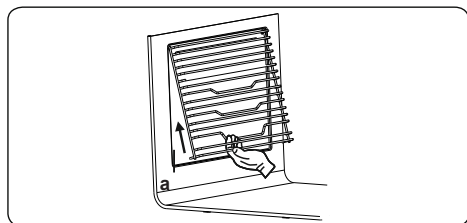
Si la porte du four comporte trois vitres, la troisième vitre peut être retirée de la même manière que la deuxième vitre.

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.

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



ATTENTION

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



ATTENTION

Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de procéder à son nettoyage.

- 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.



REMARQUE

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



REMARQUE

Si le problème persiste sur l'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.	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.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	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.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commande est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Essuyer toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport figurant sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les pièces mobiles du 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 porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

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

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, 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, ranger les vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors du 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

