

Cuisinière

990605 - VC 5060 4MC S 701T

CONSIGNES D'UTILISATION .....28

Informations techniques de votre appareil: **VC50604MCS701T 990605**

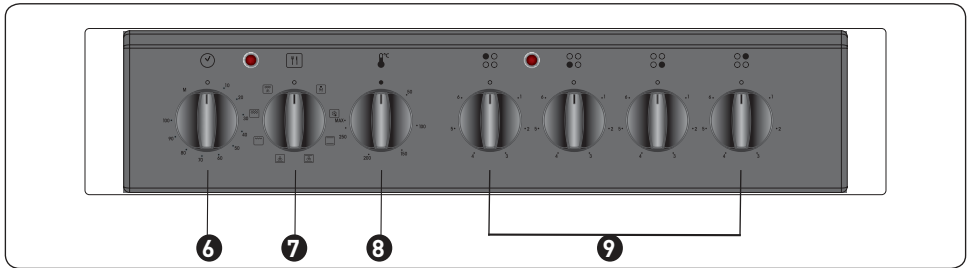
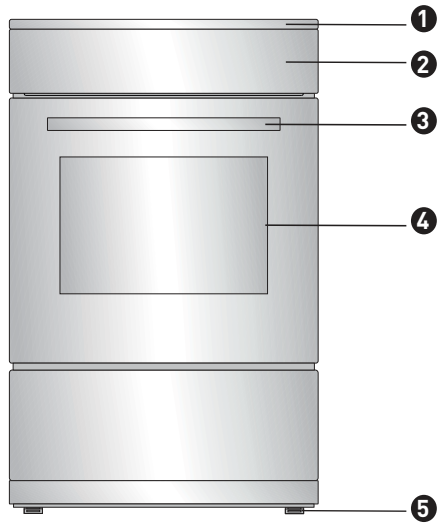
**No de série --821702.....**

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



**VALBERG**





# Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.

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

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

**A**

**Aperçu de l'appareil**

Caractéristiques du produit

---

**B**

**Utilisation de l'appareil**

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

---

**C**

**Informations pratiques**

Nettoyage et maintenance  
Dépannage et transport

## Caractéristiques du produit

### IMPORTANT

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

#### Liste des composants

- 1 Plan de cuisson
- 2 Bandeau de commande
- 3 Poignée de la porte du four
- 4 Porte du four
- 5 Pieds réglables

#### Bandeau de commande

- 6 Minuteur
- 7 Manette de fonction
- 8 Manette thermostat du four
- 9 Manette de la table de cuisson

## Installation et préparation à l'utilisation

### AVERTISSEMENT

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### Instructions destinées à l'installateur

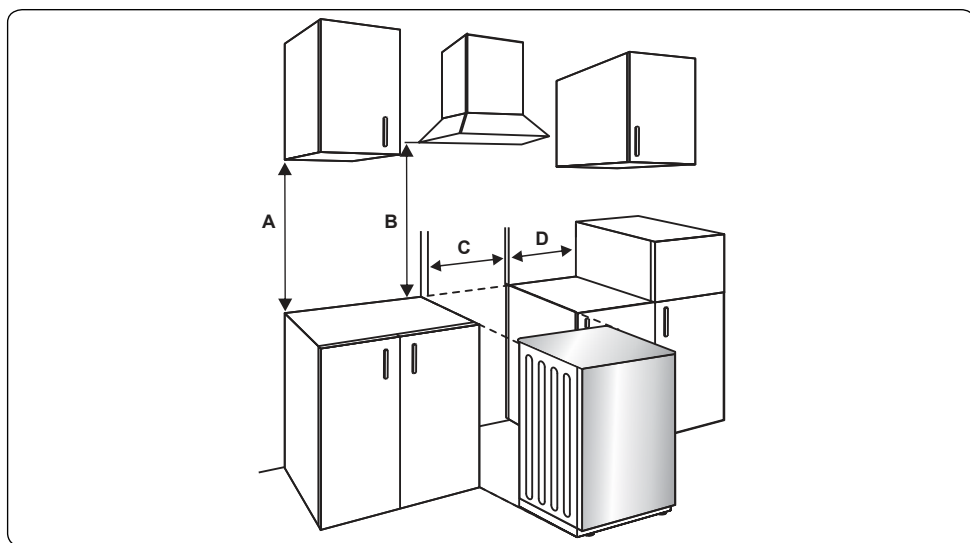
#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	Largeur du produit
D (mm)	50



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

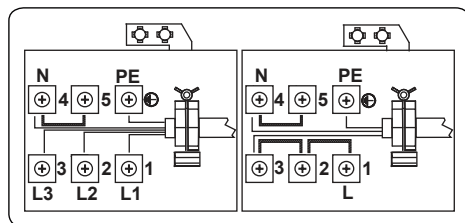
Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**AVERTISSEMENT**

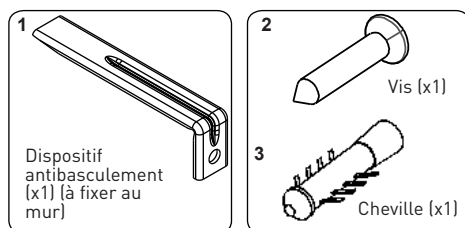
L'appareil doit être branché à la terre.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220-240 V~.380- 415 3N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

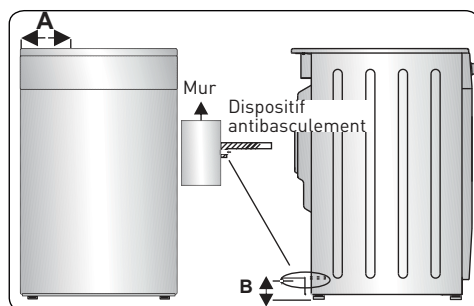
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### Kit antibasculement



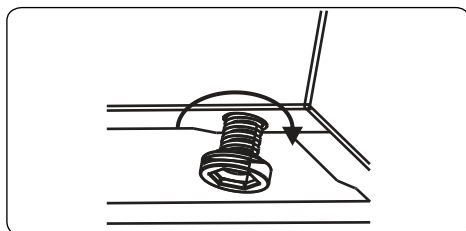
Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

### Réglage des pieds

Votre produit repose sur des pieds réglables. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner les pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner les pieds dans le sens horaire. Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 30 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.



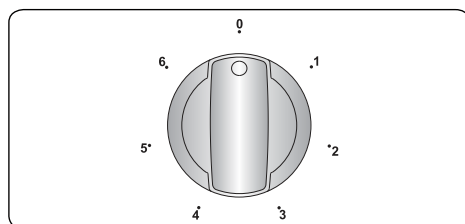
## Utilisation de l'appareil

### Commandes de la table de cuisson

#### Foyer radiant

Le foyer radiant est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer radiant est contrôlé par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle résistance est contrôlée par cette manette. Le voyant marche/arrêt du bandeau de commandes indique si un des foyers radiants est en cours d'utilisation.



Position du bouton	Fonction
0	Position Off
1	Position Maintien au chaud
2-3	Position chaleur basse
4-5-6	Position cuire, saisir et faire bouillir

## IMPORTANT

La direction de la rotation du bouton varie en fonction des caractéristiques du produit.

#### Zone de cuisson double et ovale (si disponible)

La zone de cuisson double et ovale se compose de deux zones de cuisson. Pour activer la partie extérieure d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position ☉. Les deux zones extérieures s'allument.

Pour désactiver la partie externe d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position Off. Les deux zones extérieures s'éteignent.

#### Témoin de chaleur résiduelle (si disponible)

Après utilisation de la table de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +60 °C, le témoin de chaleur résiduelle de la zone de cuisson qui dépasse cette température s'allume.

Si l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée alors que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, le voyant d'avertissement clignote lorsque l'alimentation est rétablie. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle ait diminué ou jusqu'à ce qu'une des zones de cuisson soit activée.

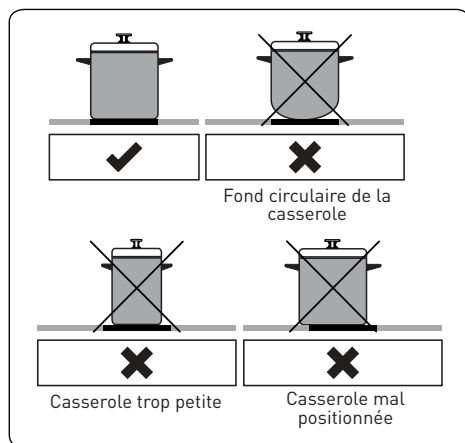
#### Astuces et conseils

### **IMPORTANT**

Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

### **AVERTISSEMENT**

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



## AVERTISSEMENT

- Ne pas utiliser d'ustensiles dont la base est rugueuse, car ils peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

## Commandes du four

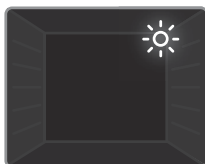
### Manette de fonction

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

### Manette thermostat du four

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

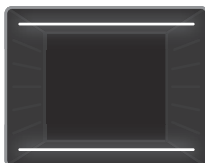
### Fonctions du four



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

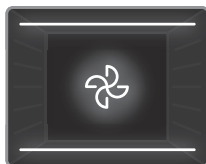


- Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous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

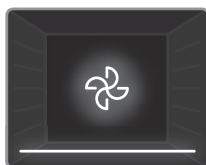


- Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle

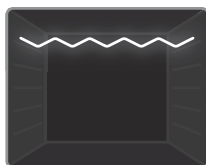
est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



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



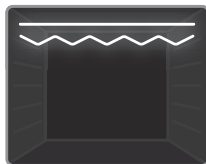
- **Fonction Chaleur de sole ventilée** : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les 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. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

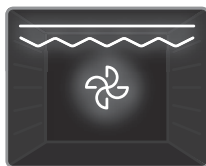
Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



- Fonction 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. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

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



- Fonction 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. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**AVERTISSEMENT**

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

**Table de cuisson**

Fonction	Plats			 min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Ventilateur	Poulet	1 - 2	200	45-60
	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	4	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	3 - 4	200	15-25
	Bifteck	4	200	15-25

\*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

**Utilisation du minuteur mécanique**

Description de la fonction	
M	Fonctionnement manuel
0.....100	Via le réglage du minuteur

**Fonctionnement manuel**

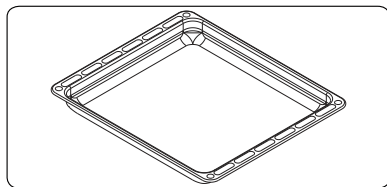
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu.  
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

### Via le réglage du minuteur

Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du minuteur sur une valeur comprise entre 0 et 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.

### **Accessoires**

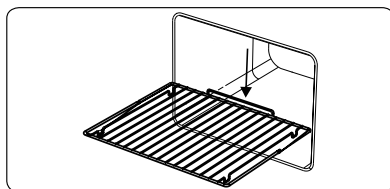
#### Plaque creuse



La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

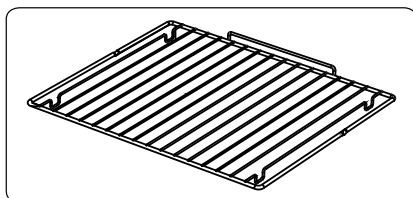
#### Grillage métallique



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

## **AVERTISSEMENT**

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



## Nettoyage et maintenance

### Nettoyage

#### **AVERTISSEMENT**

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'effectuer le nettoyage.

#### Instructions générales

- Vérifiez si les produits de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des nettoyeurs crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine de fer rugueuse ou d'outils durs, car ils pourraient endommager les surfaces de la cuisinière.

#### **AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils pourraient rayer la vitre, les parties émaillées et/ou peintes de votre appareil.

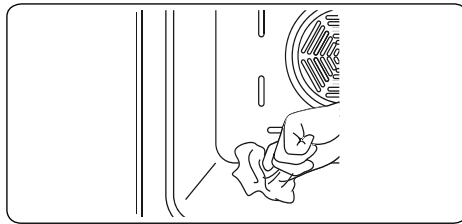
- Si des liquides débordent, essuyez-les immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

#### **AVERTISSEMENT**

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer toute partie de cet appareil.

### Nettoyage de l'intérieur du four

- Il est préférable de nettoyer l'intérieur des fours émaillés lorsque le four est chaud.
- Essayez le four avec un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Ensuite, essayez à nouveau le four avec un chiffon humide et séchez-le.
- Vous devrez peut-être utiliser occasionnellement un produit de nettoyage liquide pour nettoyer complètement le four.

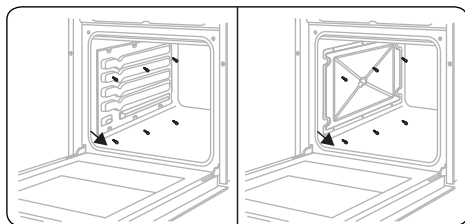


### Nettoyage catalytique

- Des revêtements catalytiques sont installés dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire sur les côtés et/ou du panneau mat à l'arrière du four. Ils fonctionnent en collectant tout résidu de graisse et d'huile pendant la cuisson.
- La doublure s'autonettoie en absorbant les graisses et les huiles et en les brûlant en cendres, qui peuvent ensuite être facilement retirées du fond du four avec un chiffon humide. La doublure doit être poreuse pour être efficace. La doublure peut se décolorer avec l'âge.
- Si une grande quantité de graisse est renversée sur la doublure, cela peut réduire son efficacité. Pour surmonter ce problème, réglez le four à la température maximale pendant environ 20 à 30 minutes. Une fois le four refroidi, essuyez le fond du four.
- Le nettoyage manuel des doublures catalytiques n'est pas recommandé. Des dommages se produiront si un tampon en laine d'acier imprégné de savon ou tout autre abrasif est utilisé. De plus, nous déconseillons l'utilisation de nettoyants aérosols sur les doublures. Les parois d'un revêtement catalytique peuvent devenir inefficaces en raison d'un excès de graisse. L'excès de graisse peut être enlevé avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude, et le cycle de nettoyage peut être effectué comme décrit ci-dessus.

### Retrait du revêtement catalytique

Pour retirer le revêtement catalytique, retirez les vis qui maintiennent chaque panneau catalytique au four.



### Nettoyer la vitre en céramique

Le verre céramique peut supporter des ustensiles lourds mais peut se briser s'il est heurté par un objet pointu.

## AVERTISSEMENT

Tables de cuisson en céramique : si la surface est fissurée, pour éviter la possibilité d'une électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service d'entretien.

- Utilisez une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la vitre vitrocéramique. Ensuite, rincez et séchez soigneusement le verre avec un chiffon sec.

## AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits de nettoyage destinés à l'acier, car ils pourraient endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans la base ou sur les revêtements, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Si du plastique, du papier d'aluminium, du sucre ou des aliments sucrés tombent sur la table de cuisson en vitrocéramique alors qu'elle est chaude, retirez-les aussi rapidement et de façon aussi sûre que possible. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson en vitrocéramique. Lorsque vous cuisinez des plats très sucrés, comme de la confiture, appliquez au préalable une couche d'un agent protecteur adapté si cela est possible.
- La poussière sur la surface doit être essuyée avec un chiffon humide.

- Tout changement de couleur du verre céramique n'affectera pas la structure ou la durabilité de la céramique, et n'est pas dû à un changement dans le matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent être dus à un certain nombre de facteurs :

1. Les aliments renversés n'ont pas été essuyés à la surface.
2. L'utilisation de plats incorrects sur la table de cuisson érodera la surface.
3. Utilisation de produits de nettoyage inadaptés.

#### Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez régulièrement les parties vitrées de votre appareil.
- Utilisez un nettoyant pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre. Ensuite, rincez et séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

#### Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyez les parties émaillées avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Ensuite, essuyez-les à nouveau avec un chiffon humide et séchez-les.

### **AVERTISSEMENT**

- Ne nettoyez pas les parties émaillées encore chaudes suite à la cuisson.
- Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'émail.

### Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez régulièrement les pièces en acier inoxydable de votre appareil.
- Essayez les pièces en acier inoxydable avec un chiffon doux imbibé d'eau uniquement. Ensuite, séchez-les soigneusement avec un chiffon sec.

### **AVERTISSEMENT**

- Ne nettoyez pas les pièces en acier inoxydable quand elles sont encore chaudes suite à la cuisson.
- Ne laissez pas trop longtemps tout dépôt de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou tomate sur l'acier inoxydable.

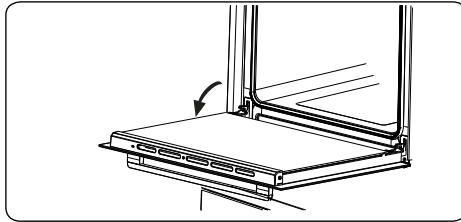
### Nettoyage des surfaces peintes (le cas échéant)

- Les taches de tomate, concentré de tomate, ketchup, citron, dérivés d'huile, lait, aliments sucrés, boissons sucrées et café doivent être essuyées immédiatement avec un chiffon trempé dans de l'eau tiède. Si ces taches ne sont pas essuyées et séchées sur les surfaces sur lesquelles elles se trouvent, ne les frottez PAS avec des objets durs (objets pointus, fils à récurer en acier et en plastique, éponge à vaisselle endommageant la surface) ou des produits de nettoyage contenant des niveaux élevés d'alcool, des détachants, des dégraissants ou des produits chimiques de surface abrasifs. Sinon, de la corrosion peut se produire sur les surfaces peintes en poudre, et des taches peuvent apparaître. Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'utilisation de produits ou de méthodes de nettoyage inappropriés.

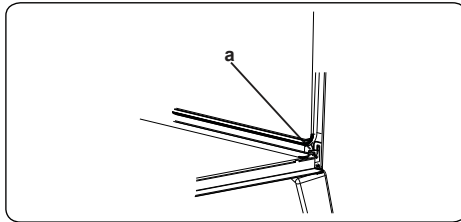
### Démontage de la porte du four

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

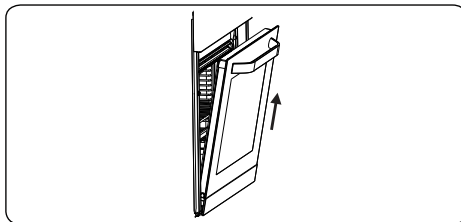
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



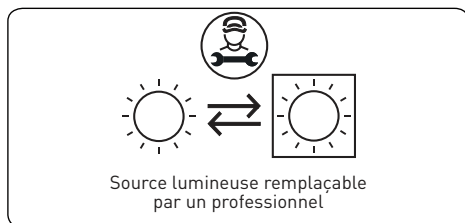
**Entretien****AVERTISSEMENT**

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

Remplacement de la lampe du four**AVERTISSEMENT**

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

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

**AVERTISSEMENT**

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

## Dépannage et transport

### Dépannage

#### AVERTISSEMENT

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
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles.</li> <li>• Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.</li> </ul>
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.</li> </ul>
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.</li> <li>• 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.</li> </ul>
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.</li> <li>• Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.</li> </ul>
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que le four est à niveau.</li> <li>• Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.</li> </ul>

**Transport**

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



## WARRANTY CONDITION

EN

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase\*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

\*upon presentation of the sales receipt.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\*sur présentation du ticket de caisse.



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

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

Made in Türkiye



52505934