



Manuel d'utilisation
FOUR
CHALEUR TOURNANTE
PYROLYSE 65L



VAL FM 65 P N MSC
938630

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	- 2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	- 5
UTILISATION DE L'APPAREIL	- 7
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	- 11
SCHEMA D'INSTALLATION	- 13
NETTOYAGE ET MAINTENANCE	- 13

REMERCIEMENT

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctionnalités et avantages qu'il procure. Avant d'utiliser ce produit, merci de bien lire la totalité de la notice.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour des références futures. Assurez-vous que les autres personnes qui utilisent le produit sont également familière ces instructions.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Avant l'utilisation, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil ; assurez vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil de cette puissance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de l'âge de 8 ans et plus et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience et des connaissances en rapport, si elles ont été supervisées et formées sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectués par les enfants sans surveillance.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être maintenus à distance. Le nettoyeur de vapeur ne doit pas être utilisé.

MISE EN GARDE : Cet appareil doit être branché à une prise de courant comportant une mise à la terre.

- Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est à cause de l'agent adhésif du panneau isolant à l'intérieur du four qui chauffe pour la première fois. C'est totalement normal si cela se produit vous devez attendre un moment et mettre les alimentations dans le four une fois l'odeur disparue.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauds dans le four.
- Maintenez les enfants à distance quand le four est chaud, surtout quand le grill est activé.
- Assurez vous que l'appareil soit éteint avant le remplacement de la lampe intérieure pour éviter un possible choc électrique.
- Le cordon d'alimentation doit avoir une section transversale nominale d'au moins 3G1.5mm².
- Des moyens de mise de hors tension de l'appareil doivent être

installés lors de l'installation électrique conformément à la réglementation électrique en vigueur.

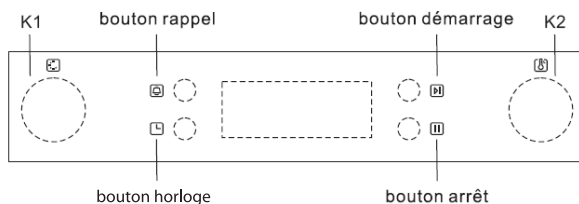
- Avant le nettoyage, retirez tous les accessoires du four.
- Toujours débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant avant tout nettoyage ou toute maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs ni d'abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut conduire à briser le verre.
- Lors du nettoyage automatique par pyrolyse, les surfaces du four deviennent plus chaudes que d'habitude, il convient de garder les enfants à distance.
- Avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse, assurez-vous de retirer avant les excès de graisse et de nourriture. Assurez-vous également que le four soit vide, et que les accessoires (grille / lèche-frites ...) soient retirés, au risque de les endommager.
- 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.
- Le four doit être utilisé pour le but pour lequel il est conçu il doit seulement être utilisé pour faire la cuisine. Les autres usages sont une utilisation impropre et dangereuse.
- Le fabricant n'est responsable pour aucun dommage causé par une utilisation impropre, incorrecte ou irraisonnable.
- Il faut suivre les manuels d'utilisations lorsque vous utilisez les appareils électriques.
- N'utilisez pas le four lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes irresponsables d'utiliser le four sans une surveillance.
- Ne pas utiliser les adaptateurs, les prises multiples et les rallonges.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Si le four est en panne, éteindre l'appareil directement à l'alimentation électrique sans le toucher. Contactez le centre des services après-ventes.
- Si le câble est endommagé il faut le remplacer tout de suite. Lorsque vous le remplacez, suivre les instructions.
 - Enlevez le câble d'électricité et le remplacer avec un câble de type de H05VV-F et H05V2V2-F, (La prise est sous la responsabilité de clients).
 - Le câble doit supporter la puissance électrique consommé par le four.
 - Le remplacement du câble doit être exécuté par des techniciens diplômés.
 - Le câble de terre (jaune-vert) doit être 10mm plus long que le câble électrique.
- La température de la résistance chauffante du cordon d'alimentation dépasse 70°C.
- Si les instructions au-dessus ne se sont pas respectées les fabricants ne peuvent pas garantir la sécurité de four.
- Toute opération de maintenance doit être effectuée par le Centre de Services Après-ventes ou par une personne de qualification similaire.






Quand vous avez déballé le four, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage. Si vous avez des problèmes, ne l'utilisez pas et contactez une personne qualifiée. Gardez les matériaux d'emballage comme les sacs plastiques, polystyrène, ou les clous à distance des enfants car ils sont dangereux pour les enfants.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Modèle	VAL FM 65 P N MSC - 938630
Alimentation électrique	220-240V AC 50/60Hz
Puissance	3200W
Capacité	65L






Symbole	Description des fonctions
	<p>Lampe du Four</p> <p>Permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe ne fonctionne pas en mode pyrolyse.</p>
	<p>Décongélation</p> <p>Permet le dégel d'aliments surgelés (sans l'utilisation de toute la chaleur). C'est une manière douce mais rapide pour accélérer la décongélation des plats préparés et produits surgelés.</p> <p>A noter que la température n'est pas réglable dans ce mode.</p>
	<p>Cuisson par le bas</p> <p>La chaleur est concentrée à la base de l'aliment sans brunissement. Cette fonction est idéale pour les plats à cuisson lente comme les ragoûts, pâtisseries et pizzas où une base croustillante est souhaitée. La température réglable est comprise entre 60 et 120°C. La température par défaut est de 60°C.</p>
 	<p>Cuisson traditionnelle</p> <p>La chaleur vient du haut et du bas du four assurant ainsi une cuisson par convection. Le four doit être préchauffé à la température requise. Cette cuisson est idéale pour les pièces uniques, telles que des gros gâteaux. De meilleurs résultats seront obtenus en plaçant l'aliment à cuire dans le centre du four. La température réglable est comprise entre 50 et 250°C. La température par défaut est de 220°C.</p> <p>Ce mode de cuisson peut fonctionner avec le tournebroche.</p>

	<p>Cuisson traditionnelle ventilée La combinaison des deux éléments chauffants avec un ventilateur procure une meilleure pénétration de la chaleur et permet ainsi d'économiser jusqu'à 30-40% de l'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore moelleux à l'intérieur.</p> <p>Remarque : Cette fonction convient pour griller ou rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température réglable est comprise entre 50 et 250°C. La température par défaut est de 220°C.</p>
	<p>Rôtissage L'élément interne pour rôtir s'allume et s'éteint pour maintenir la température. Selon la taille de la pièce à cuire placez la plaque ou grille en haut du four pour les petites pièces, ou en bas pour les pièces de grande taille. La température réglable est comprise entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>Rôtissage double L'élément de chauffe du haut et l'élément de rôtissage fonctionnent en même temps. La température réglable est comprise entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>Rôtissage double avec ventilateur L'élément de chauffe du haut, l'élément de rôtissage et le ventilateur fonctionnent en même temps. La température réglable est comprise entre 180 et 240°C. La température par défaut est de 210°C.</p>
	<p>Chaleur tournante pulsée Un élément chauffant autour du ventilateur fournit une source supplémentaire de chaleur pour une cuisson de style convection.</p> <p>En ce mode de cuisson le ventilateur se met automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et y crée une chaleur uniforme. La température réglable est entre 50 et 240°C. La température par défaut est 180°C.</p>
<p>Pyrolyse</p>	<p>Pyrolyse En mode pyrolyse (pour le nettoyage), l'écran DEL affiche PYA. La température par défaut est de 450°C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.</p>

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Réglage de l'heure


Après le branchement de l'appareil, l'écran lumineux affiche 00:00


- Appuyez sur  pour faire clignoter les quatre chiffres
- Tournez K2 pour régler l'heure.
- Appuyez sur  les minutes clignotent.
- Tournez K2 pour régler les minutes.
- Appuyez sur  pour terminer le réglage de l'heure. clignote et l'heure va s'afficher.

2. Réglage des fonctions

- Tournez K1 pour choisir le mode de cuisson souhaitée. L'indicateur correspondant va s'illuminer.

- Utilisez le bouton K2 pour régler la température.

- Appuyez sur  pour commencer la cuisson. La température réglée va s'afficher.


- Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur  pour confirmer le démarrage. La température par défaut selon le mode de cuisson choisi s'affichera sur l'écran.


La durée par défaut est de 9 heures, tourner K1 pour régler la durée de cuisson

Remarques

Le pas de réglage de la durée de cuisson est : 1 minute pour 0 à 30mn et 5 minutes pour 30mn à 9H.




Le pas de réglage de la température est 5 et 30°C en mode de rôtissage.

Tourner K1 au démarrage de cuisson pour ajuster la durée et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en secondes le four va reprendre la cuisson avec la durée précédente.

Tourner K2 au démarrage de cuisson pour ajuster la température et appuyer sur  pour confirmation. Si le réglage n'est pas confirmé en secondes le four va reprendre la cuisson avec la température précédente.

3. Activation d'éclairage

- Tournez K1 pour choisir la fonction d'éclairage .

- Appuyez sur le bouton  pour allumer la lampe et sur  pour l'éteindre. A nouveau sur  pour quitter le mode d'éclairage.



4. Fonction d'interrogation

- Durant l'utilisation du four vous pouvez utiliser cette fonction pour voir l'état de l'opération en cours.




- Pendant le mode cuisson, appuyez sur  pour voir l'heure actuelle.

- Si le l'horloge n'a pas été réglée, seule la durée de cuisson est affichée.

5. Fonction verrouillage

Pour verrouiller le four, appuyez sur  et  en même temps pendant 3 secondes ; un long bip se fera entendre indiquant que la fonction verrouillage a été activé et le





symbole  va s'afficher.

- Pour désactiver le verrouillage : appuyez simultanément sur  et  pendant secondes. Un bip retentira , indiquant que le verrouillage est désactivé l'indicateur  s'éteint.

6. Fonction Rappel

Le four dispose du rappel sur 9 heures Si vous souhaitez démarrer une cuisson ultérieurement et que le four vous le rappelle, cette fonction vous aidera et vous rappellera quand commencer la cuisson. Vous pouvez choisir le temps du rappel dans une tranche allant de 1 minute à heures.



Le Rappel peut être réglé uniquement lorsque l'appareil est en veille :

- Appuyez sur le bouton de Rappel 
- Tournez K2 pour régler l'heure du rappel (entre 0-9)
- Appuyez une nouvelle fois sur le bouton de Rappel 
- Tournez K2 pour régler les minutes du rappel (entre 0-59)
- Appuyez sur  pour confirmer le réglage. « : » clignote et l'indicateur du rappel  s'allumera.





Le compte à rebours commence.

Remarque


L'alarme du four retentira pendant 10 secondes à la fin du compte à rebours.

L'indicateur  s'éteindra. Vous pouvez annuler la fonction Rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton Arrêt . Une fois le réglage effectué vous pouvez annuler la fonction Rappel en appuyant deux fois sur le bouton Arrêt.

7. Fonctions Marche/Pause/Annuler


- Si le temps de cuisson a été réglé appuyez sur  pour commencer la cuisson
- Pendant la cuisson, appuyez une fois sur  pour mettre la cuisson en pause.
- Appuyez sur  pour la reprendre Appuyez deux fois sur  pour annuler la cuisson.

8. Fonction Economie d'énergie

- Quand l'appareil est en mode attente ou en état de rappel, appuyez sur  pendant 3 secondes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode d'économie d'énergie.
- Si, en mode attente, aucune opération n'est faite pendant 10 minutes, l'écran LED s'éteindra et le four sera en mode d'économie d'énergie.
- Pour quitter le mode d'économie d'énergie, actionnez n'importe quel bouton.

9. Fonction Pyrolyse (seulement sur certains modèles)

Cette fonction vous permet de nettoyer parfaitement votre four.

- Tournez K pour sélectionner la fonction pyrolytique. L'écran LED affiche PYA.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le temps par défaut est 2 heures.
- Tournez K pour changer la durée de la fonction pyrolyse. Deux réglages possibles : 1H30 ou 2H00.

Remarque

A. Lorsque la porte du four n'est pas fermée, appuyer sur le bouton Marche ne démarre pas la fonction Pyrolyse l'écran LED affiche DOOR PYA.

B. Lorsque la température centrale du four est supérieure à 200°C, vous pouvez si vous le souhaitez, appuyer sur le bouton Annuler pour retourner directement au mode attente. Si la température centrale du four est supérieure à 300°C, le four a besoin d'être refroidi, appuyez sur le bouton Marche, l'écran LED affiche COOL.


C. Si vous ouvrez la porte lorsque la cuisson est en marche, les éléments chauffant du four s'arrêteront, l'écran LED affiche DOOR l'alarme émettra un bip continu jusqu'à ce que la porte soit fermée ou que vous appuyiez sur le bouton Annuler.

D. Lorsque la fonction pyrolyse est terminée et que la température du four est inférieure à 300°C, l'écran LED s'éteint.

E. Avant d'activer la fonction nettoyante de pyrolyse, enlevez tout déversement et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur (plateau, grille de cuisson, lèchefrite, plateau coulissant etc.), cela pourrait gravement les endommager.

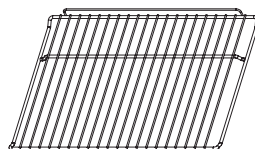
10. Remarque

1) La lampe du four s'allume pour toutes les fonctions (excepté pour la fonction pyrolyse).

2) Lorsque la fonction de cuisson est réglée et que le bouton  n'est pas pressé dans les 5 minutes qui suivent l'heure actuelle s'affiche ou bien le four retourne en mode attente. La fonction sélectionnée sera annulée.

3) Le buzzer retentit lorsqu'un bouton est pressé efficacement, sinon il n'y aura pas de réponse.

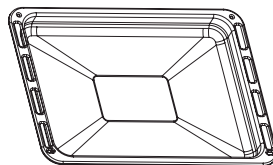
4) L'alarme retentira 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.



ACCESSOIRES

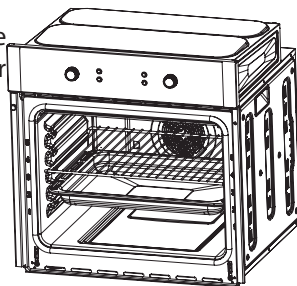
Grille de cuisson

Permet de poser les poêles à fond cannelé, les plats, les moules à gâteau et/ou grillades.



Lèchefrite

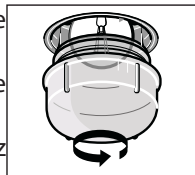
Pour la cuisson de grande quantité de nourriture, de grosses pièces de viande, de pâtisserie ou pour collecter le gras de cuisson et jus de viande.



Remplacement de l'ampoule

L'ampoule est une ampoule spéciale à résistance haute température (240V~25W) Procéder comme suit pour la remplacer :

1. Déconnectez l'alimentation électrique du four ou couper le disjoncteur correspondant.
2. Dévissez la glace de protection de la lampe et remplacez l'ampoule par une nouvelle de même type.
3. Vissez la glace de couverture afin de la remettre en place comme à l'origine.



ATTENTION : POSITIONNEMENT DES CLAYETTES

Pour assurer un bon fonctionnement des clayettes dans le four, il est impératif de les placer correctement entre les rails. Cela évitera que la nourriture chaude ne glisse et tombe pendant le retrait de la clayette ou du plateau de cuisson.

CONNEXION AVEC L'ALIMENTATION D'ELECTRICITE

Le four est sûr à utiliser s'il est lié à la terre en conformité avec la législation en vigueur sur la sécurité des installations électriques. Vous devez vous assurer que le four est correctement relié à la terre.

Le fabricant n'est pas responsable du mal ou des blessures portés sur une personne, un animal ou une propriété cause par une mauvaise ou inexistante connexion avec la prise de terre.

ATTENTION : L'alimentation électrique est indiquée sur la plaque signalétique. Le câblage et le système d'installation électrique doit supporter l'énergie électrique maximum demandé par le four. Cela est indiqué sur la plaque de spécification. Si vous avez des doutes, utilisez les services d'une personne professionnelle qualifiée.

L'utilisateur doit acheter les types de câbles disponibles comme H05VV-F, et H05V2V2-F. L'installation est de la responsabilité du client. Si l'aide du fabricant est demandée après une installation incorrecte, cette aide n'est pas sous la garantie. L'installation par une personne professionnellement diplômée doit être prouvée. L'installation incorrecte peut faire mal ou blesser des personnes des animaux ou avoir un impact sur une propriété. Le fabricant n'est pas responsable pour les situations évoquées.

INSTALLATION DU FOUR DANS LE MEUBLE DE CUISINE

Installez le four dans l'espace fourni dans votre meuble de cuisine ; il peut être fixé sous le plan de travail ou dans une niche prévue à cet effet. Fixez le four à la position voulue en le vissant. Utilisez les deux trous de fixation prévus à cet effet.

Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte de four et regardez à l'intérieur. Pour une ventilation satisfaisante, les distances indiquées dans le diagramme (page 13) doivent être respectées lorsque vous fixez le four.

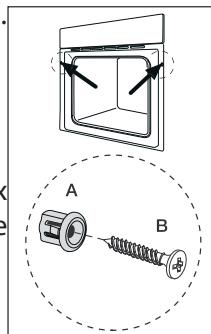
IMPORTANT

Si vous voulez que le four fonctionne correctement la cuisine doit être appropriée.

Les panneaux du meuble de la cuisine qui accueille le doivent être fabriqués de matériaux qui peuvent résister à la chaleur. Assurez-vous que la colle à bois utilisée pour votre cuisine, ou le four est installé peut supporter une température d au moins 120°C. Le plastique et la colle qui ne peuvent pas supporter cette température vont fondre et déformer le meuble de votre cuisine une fois le four installé et mis en usage. Les parties électriques doivent être isolées entièrement, c'est une mesure et une nécessité légale de sécurité. Toutes les vis doivent être fixées fermement pour qu'elles soient impossibles à retirer sans utiliser des outils Enlevez-le fond de votre meuble de cuisine pour assurer une circulation de l'air satisfaisante autour de votre four. La plaque doit avoir un trou d'arrière au moins 45mm.

Montage du four dans l'espace dédié

1. Installez le four dans la niche.
2. Ouvrez la porte du four
3. Fixez le four dans le meuble de cuisine avec deux éléments, les chevilles qui viennent dans le meuble de cuisine (A) et les deux vis B.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Le four est utilisé en mode \diamond , la nourriture peut s'enflammer si la durée de cuisson est trop longue. Une surveillance est nécessaire pendant l'utilisation de cette fonction et il ne faut pas régler un trop long temps de cuisson.

NOTE : Pour le temps de cuisson de moins de 60 minutes, réglez d'abord un temps plus long et tournez l'interrupteur au temps désiré

Choisissez la fonction en tournant le bouton de fonction sur le programme

désiré.

Le four commencera à fonctionner automatiquement après que la fonction, le temps et la température soient bien réglés.

Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton du minuteur au temps désiré en suivant le guide de cuisson.

Une fois le temps de cuisson terminé l'unité va émettre un bruit et s'arrêter.

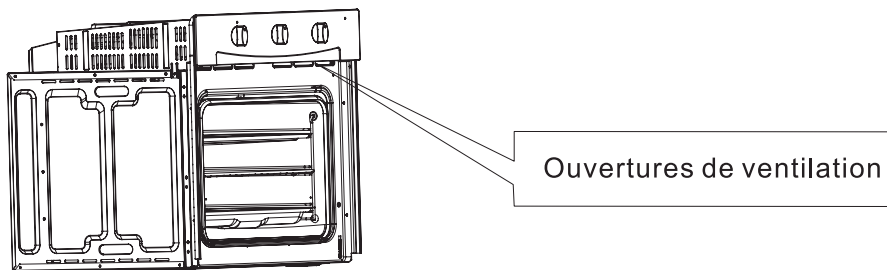
Réglez la température en tournant le bouton de température

Si l'unité n'est pas utilisée, il faut régler le bouton à <<0>>.

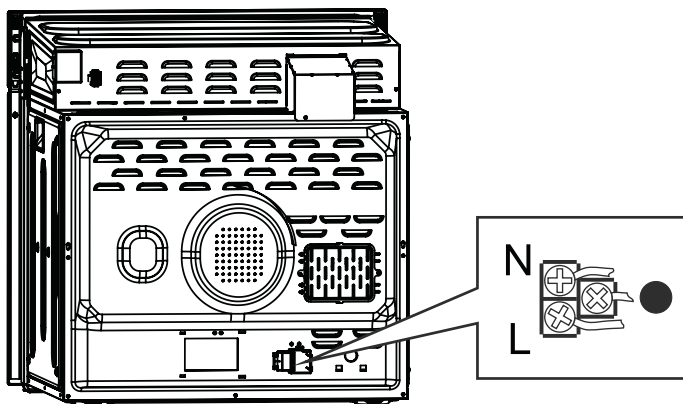
Avvertissement : Quand vous prenez l'aliment dans le four, assurez-vous que le four soit bien éteint.

OUVERTURES DE VENTILATION

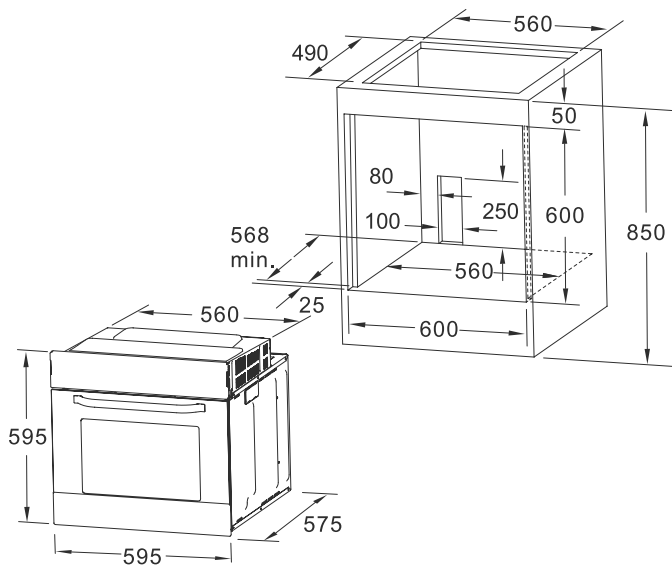
Après une cuisson la température de la cavité dépasse 70°C. La ventilation continuera de fonctionner 15 minutes après que le four ait été arrêté.



CONNEXION DU FOUR



SCHEMA D'INSTALLATION



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

ATTENTION : Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

- Ne jamais laisser les substances acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les parties inoxydables.
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez pas l'appareil avec des jets de vapeur ou un équipement de nettoyage haute pression.
- Les casseroles de cuisson peuvent être rincées dans un détergent doux.
- Les produits de nettoyage agressifs, les éponges abrasives et les tissus de nettoyage rugueux ne sont pas appropriés.
- Nettoyez l'acier inoxydable et la surface émaillée avec de l'eau chaude savonneuse ou avec des produits vendus à cet effet.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser d'abrasifs pour le nettoyage, car ils peuvent endommager le four et modifier son apparence.
- Il est très important de nettoyer le four après chaque utilisation.
- La graisse est rejetée sur les côtés du four pendant la cuisson. Lors de la prochaine utilisation, le gras peut causer une odeur désagréable et affecter le succès de votre cuisson. Nettoyez avec de l'eau chaude et du liquide de lavage, il faut ensuite rincer.
- Essuyez le four avec de l'eau et un peu de liquide de lavage. Le séchez

avec un tissu doux.

- Les substances caustiques et abrasives ne sont pas appropriées. Si des substances comme celles-ci sont en contact avec le four il faut le rincer immédiatement avec de l'eau.

Important : N'utilisez jamais de produit nettoyant abrasif grattoir pointu ou objets abrasifs.

ATTENTION : Il y a un risque de blessure si vous touchez l'articulation quand vous retirez la porte.

COLLECTE SELECTIVE DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

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 2002/96/CE

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.

CONDITION DE GARANTIE:

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

	Importé par ELECTRO DEPOT 1 route de Vendeville 59155 FACHES-THUMESNIL www.electrodepot.fr	Fabriqué en RPC
---	--	-----------------

La mise sur le marché de ce produit est opérée par ELECTRO DEPOT qui s'assure de la conformité du produit aux exigences applicables.