

Four multifonction

950986 FM 73 C TZ ARDSC

GUIDE D'UTILISATION02



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par
ELECTRO DEPOT, les produits de la marque
VALBERG sont synonymes d'utilisation
simple, de performances fiables et de qualité
irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque
utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
B	Aperçu de l'appareil	16	Description de l'appareil
		17	Spécification techniques
C	Utilisation de l'appareil	18	Installation
		23	Avant utilisation
		25	Fonctions du four
		33	Utilisation du four
D	Informations pratiques	42	Nettoyage et entretien
		45	Garantie et service
		46	Mise au rebut de votre ancien appareil

Ce manuel de l'utilisateur contient des informations importantes sur la sécurité et des instructions dont le but est de vous aider à bien utiliser et entretenir votre appareil. Veuillez prendre le temps de lire ce manuel de l'utilisateur avant d'utiliser votre four, et veuillez le conserver pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Consignes de sécurité

Ce four doit être installé par un électricien agréé. L'installateur est responsable du branchement de l'appareil à la prise électrique dans le respect des consignes de sécurité pertinentes.



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 qu'ils ne soient sous une surveillance continue.



ATTENTION

Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou 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.
- 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.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes, la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- En ce qui concerne les instructions pour l'installation, l'encastrement et la connexion au réseau d'alimentation de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

- En ce qui concerne les instructions pour l'installation correcte des étagères, le remplacement de la lampe, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Sécurité électrique

- Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
- L'appareil ne peut être branché à la prise électrique que par un électricien agréé.
- Si l'appareil est défectueux ou endommagé, n'essayez pas de l'utiliser.
- Toute réparation doit être effectuée exclusivement par un technicien agréé. Toute réparation non conforme peut entraîner de graves dangers pour vous et les autres. Si votre four doit être réparé, veuillez contacter le service après-ventes ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Les câbles et fils électriques ne doivent jamais entrer en contact avec le four.

- Installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm entre l'appareil et la prise. La taille du disjoncteur omnipolaire doit être choisie en fonction de la charge, et doit respecter les législations en vigueur (le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).

- La plaque signalétique est posée sur le côté droit de la porte.

- L'alimentation électrique de l'appareil doit être arrêtée pendant toute réparation ou tout nettoyage.

- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques à des prises situées à proximité du four.



ATTENTION

L'appareil doit être mis hors tension avant le remplacement de la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique. Pendant le fonctionnement, les surfaces intérieures deviennent très chaudes.

Sécurité pendant le fonctionnement

- Ce four a été conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments ménagers.

- Pendant l'utilisation, les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne touchez pas les éléments de chauffage ou les surfaces intérieures du four tant qu'ils n'ont pas eu le temps de refroidir.

- Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à haute température pendant une longue durée.
- Lorsque vous cuisinez, faites attention en ouvrant la porte du four : de l'air chaud et de la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Lorsque vous préparez des plats contenant de l'alcool, l'alcool peut s'évaporer en raison des hautes températures, et la vapeur peut prendre feu si elle entre en contact avec des surfaces chaudes du four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.
- Les aliments surgelés comme les pizzas doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la plaque de cuisson, celle-ci pourrait se déformer en raison de la forte variation de températures.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque le four est chaud. Cela pourrait endommager la surface en émail.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec du papier d'aluminium, et n'y placez aucune plaque de cuisson ou récipient. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces en émail et entraîner de mauvais résultats de cuisson.
- Les jus de fruits laissent des taches qui peuvent devenir indélébiles sur les surfaces en émail du four. Lorsque vous cuisez des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas de plats de cuisson sur la porte ouverte du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des jeunes enfants ou par des personnes infirmes sans

surveillance d'une personne responsable s'assurant qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.

- Assurez-vous que l'appareil soit bien éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Si aucune durée de cuisson n'est programmée, le four s'éteindra de lui-même après la durée indiquée ci-dessous.

Sécurité enfant

- Les enfants âgés de moins de 3 ans doivent rester à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Les enfants de plus de 3 ans et de moins de 8 ans ne peuvent allumer/éteindre l'appareil que s'il est placé ou installé dans la position normale de fonctionnement et qu'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil, et qu'ils

comprennent les risques encourus. Les enfants de plus de 3 ans et de moins de 8 ans ne peuvent ni brancher, ni régler, ni nettoyer l'appareil, ni effectuer la maintenance utilisateur.



ATTENTION

Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Il convient d'être particulièrement attentif lorsque des enfants et des personnes fragiles sont présents.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées

sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Tenez les appareils électriques hors de la portée des enfants ou des personnes infirmes. Ne les laissez pas utiliser les appareils sans surveillance.



ATTENTION

Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque le grill est utilisé. Les enfants doivent être tenus à distance.

Assurez-vous que l'appareil soit bien éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout choc électrique.

- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des maniques sèches. Les maniques humides ou trempées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas la manique entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas un torchon ou un chiffon.

**ATTENTION**

Certaines parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant utilisation. Les enfants doivent être tenus à distance.

- Protégez les vêtements amples, etc. avant de commencer. Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas, et ne portez pas de vêtements amples ou des accessoires qui pendent comme une cravate, une écharpe, des bijoux ou des manches larges.
- Lorsque les enfants sont suffisamment grands pour utiliser l'appareil, il en va de la responsabilité légale des parents ou tuteurs légaux de s'assurer qu'ils aient reçu des instructions sur une utilisation sécurisée de l'appareil par des personnes qualifiées.
- Ne laissez personne escalader, monter, s'allonger, s'asseoir ou se suspendre à certaines parties de l'appareil, et en particulier à la porte, au tiroir chauffant ou au tiroir de stockage. Cela pourrait endommager l'appareil, et le four pourrait basculer, causant éventuellement de graves blessures.

**ATTENTION**

L'appareil et certaines de ses surfaces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les parties chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser cet appareil, à moins qu'ils ne soient étroitement surveillés par un adulte. Les enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone dans laquelle l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité de l'appareil, qu'il soit en cours de fonctionnement ou non.

Sécurité de nettoyage**ATTENTION**

Les articles destinés aux enfants ne doivent pas être stockés dans un appareil, dans un placard au-dessus d'un appareil ou sur le dossier. Les enfants grimpant sur un appareil pour atteindre un objet pourraient gravement se blesser. Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage produisent des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes. Des chiffons ou éponges humides peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur du four, utilisez un chiffon et un produit nettoyant doux ou de l'eau chaude savonnée.
- Séchez avec du papier essuie-tout ou un torchon sec.
- N'utilisez ni éponges à récurer, ni produits caustiques ou abrasifs. Face avant du four en acier inoxydable
- N'utilisez ni paille de fer, ni tampons à récurer ou abrasifs. Ils pourraient endommager la finition.

Face avant du four en aluminium

- Frottez délicatement la plaque avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibres et un produit nettoyant doux pour fenêtres.



ATTENTION

Vérifiez que le four est bien froid avant de nettoyer.

Intérieur du four

- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage épaisses.
- Afin d'éviter d'endommager les surfaces émaillées du four, utilisez un produit nettoyant pour fours disponible dans le commerce.
- Pour retirer les traces tenaces, utilisez un produit nettoyant spécial pour fours.

Vitre de la porte du four

La porte du four est équipée de trois couches de verre placées les unes contre les autres. Les couches intérieur et du milieu peuvent être retirées pour le nettoyage.

**ATTENTION**

Lorsque la porte est séparée du four, les clips doivent être ouverts.

- N'utilisez ni produits nettoyants abrasifs ni grattoirs agressifs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, cela pourrait griffer la surface et endommager la vitre.
- Lorsque la porte est montée, le retrait de certaines parties (la vitre de la porte ou d'autres parties) de la porte peut entraîner des blessures.

**ATTENTION**

La vitre peut se briser si vous employez une force excessive, notamment sur les bords de la vitre avant.

Accessoires

Nettoyez tous les plats et accessoires de cuisson après chaque utilisation, et séchez-les avec un torchon. Pour faciliter le nettoyage, faites-les tremper dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes.

Surface en émail catalytique

Le boîtier de couverture amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé, qui peut se couvrir d'huile et de graisse transmises par l'air circulant pendant la cuisson par convection. Ces dépôts vont brûler lorsque la température du four atteindra 200°C et plus, par exemple pendant la cuisson ou le rôtissage.

Des températures élevées brûleront plus rapidement les graisses. Le four et ses accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Dans le cas contraire, d'autres cuissons

et rôtissages pourraient cuire et durcir encore davantage les dépôts, rendant le nettoyage plus difficile et même impossible dans certains cas extrêmes.

Nettoyage à la main

- Vérifiez que le four est bien froid avant de nettoyer.
- Le boîtier de couverture en émail catalytique doit être nettoyé à l'aide d'une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle appliquée sur une brosse en nylon souple.
- N'utilisez ni produits nettoyants abrasifs, ni brosses dures, ni tampons ou chiffons à récurer, ni paille de fer, ni couteaux ou autres métaux abrasifs. N'utilisez pas de spray pour fours sur l'émail catalytique car les produits chimiques utilisés dans ce spray endommageront l'émail catalytique et le rendront inefficace.

- Si vous utilisez un spray pour fours sur les surfaces intérieures du four, le boîtier de couverture catalytique doit d'abord être retiré du four.

Nettoyage à haute température

- Avant de nettoyer le boîtier de couverture catalytique à haute température, vérifiez que les surfaces intérieures du four aient bien été nettoyées comme décrit ci-dessus. Dans le cas contraire, les hautes températures pourraient cuire des dépôts sur les surfaces intérieures du four, et les rendraient impossible à nettoyer. Si après un nettoyage manuel, le four est encore fortement souillé, le faire chauffer à haute température aidera à retirer les souillures causées par l'huile et les éclaboussures de graisse.

- Notez que les dépôts d'épices, de sirop et autres substances de ce type ne pourront être retirés par ce procédé. Ces dépôts doivent être retirés à la main avec une solution légère d'eau chaude et de liquide vaisselle appliquée sur une brosse souple.
- Retirez tous les accessoires du four.
- Réglez le four en mode conventionnel.
- Réglez la chaleur sur 250°C.
- Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée dépend du degré de souillure.
- Il est bon de fixer l'heure de fin du processus sur le minuteur, au cas où vous oublieriez d'éteindre le four à la fin.
- Toute souillure restante disparaîtra petit à petit à chaque utilisation ultérieure du four à haute température.

Instructions relatives à l'élimination des déchets

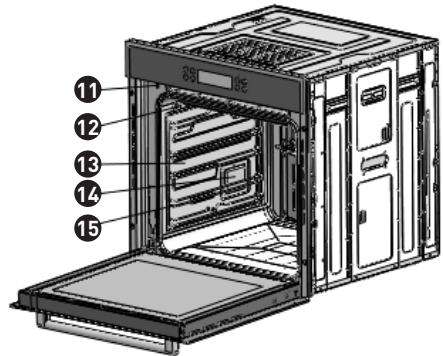
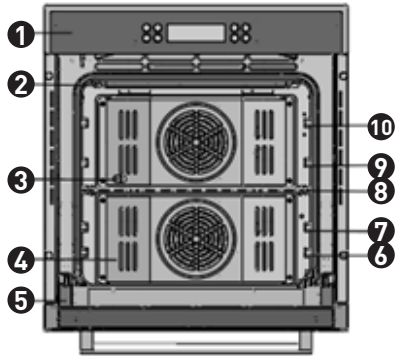
- Élimination des matériaux d'emballage
 - Les matériaux utilisés pour l'emballage de cet appareil sont recyclables.
 - Jetez les matériaux d'emballage dans le bon conteneur de votre centre de collecte des déchets local
- Élimination des appareils usagés.



ATTENTION

Avant de jeter votre ancien appareil, rendez-le inutilisable pour qu'il ne puisse pas être une source de danger.

Description de l'appareil



- ① Panneau de commande
- ② Éléments chauffant supérieurs
- ③ Rôtisserie
- ④ Émail catalytique boîtier de couverture
- ⑤ Porte en verre
- ⑥ Niveau 1
- ⑦ Niveau 2

- ⑧ Niveau 3
- ⑨ Niveau 4
- ⑩ Niveau 5
- ⑪ Interrupteur de porte
- ⑫ Sortie de sonde
- ⑬ Joint de rail de guidage
- ⑭ Lumière
- ⑮ Crochet de rail de guidage

Spécification techniques

Source d'alimentation	220-240V ~50/60Hz
Volume (capacité utile)	73 L
Puissance de sortie	4210-4890 W

Tableau – Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-		-
Type de four	-	Appareil encastré	-
Masse de l'appareil	M	41,5	kg
Nombre de cavités	-	1	-
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	1,01	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,83	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl _{cavité}	118 (en mode cuisson conventionnelle) 97 (en mode chaleur tournante)	-
Classe d'efficacité énergétique	-	Classe B (en mode cuisson conventionnelle) Classe A (en mode chaleur tournante)	-

Les valeurs sont testées et calculées conformément aux règlements UE 65-2014/UE 66-2014.

Installation

Installer le four

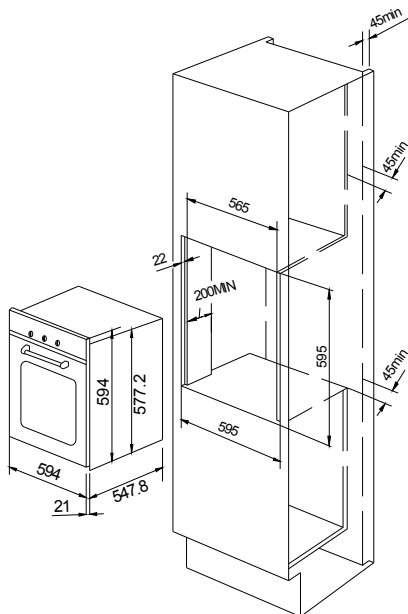
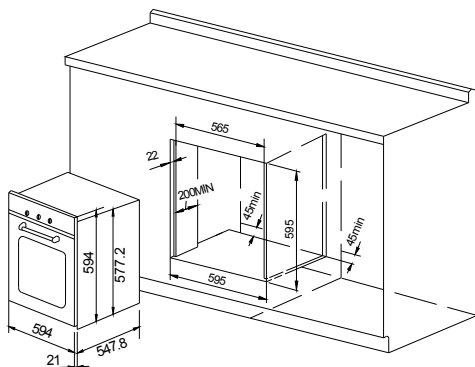
- L'installation électrique de cet appareil doit être effectuée par un électricien agréé.
- Le four doit être installé dans le respect des instructions fournies.
- Retirez le vinyle de protection de la porte avant première utilisation.

Instructions de sécurité pour l'installateur

L'installation doit garantir la protection contre toute exposition aux pièces sous tension.

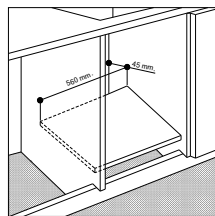
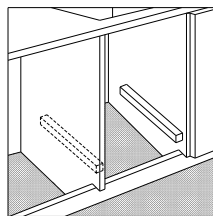
Installation de fours encastrés

Afin de s'assurer que l'appareil encastré fonctionne correctement, le placard dans lequel il est installé doit être adapté. Les chiffres ci-dessous indiquent les dimensions des découpes pour une installation sous le plan de travail ou dans un placard accroché au mur.



N.B : l'installation doit respecter la déclaration de consommation.


- Afin d'assurer une ventilation correcte, le panneau arrière du placard doit être retiré. Il est préférable d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur ses deux pieds de bois. Si le four repose sur une surface plane continue, il faut prévoir une ouverture d'au moins 45×560 mm.

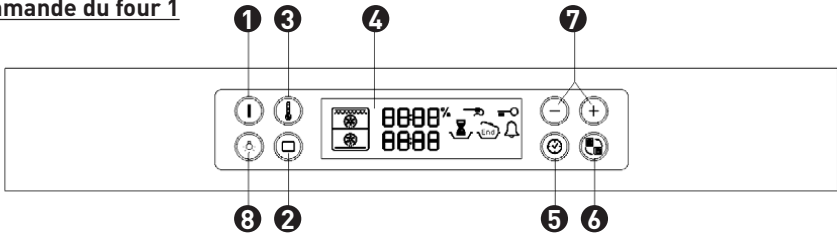


- Les panneaux des placards adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à la chaleur. Les placards dotés d'un placage extérieur notamment doivent être assemblés avec une colle capable de résister à des températures pouvant atteindre les 100°C.
- Conformément aux normes de sécurité actuelles, tout contact avec les composants électriques du four doit être impossible une fois le four installé. Toutes les pièces permettant une utilisation sécurisée de l'appareil ne doivent pouvoir être retirées qu'à l'aide d'un outil.
- Pour attacher le four au placard, ouvrez la porte du four et attachez-la en insérant les 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

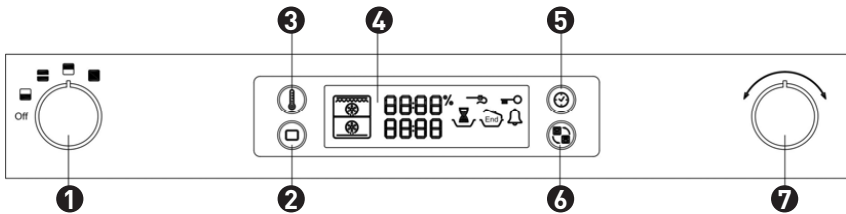
Branchement à la prise électrique

- Les branchements électriques doivent être réalisés conformément à ce qui est indiqué sur la plaque de branchement fixée à l'arrière de l'appareil par un monteur électrique qui doit s'assurer que l'appareil soit bien branché conformément aux instructions de montage et aux législations locales.

- Si l'appareil n'est pas branché à la prise électrique par une fiche, un dispositif de coupure omnipolaire (avec des intervalles de contact de 3 mm minimum) doit être monté du côté de l'alimentation pour respecter les normes de sécurité.
- Lorsque le four est branché, ses éléments électroniques s'initialisent. Le câble électrique (H05VV-F, min 1,1m, 3X2.5mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché au four encastré posé sur le sol devant son placard. Ouvrez le couvercle arrière du four par le bas (en utilisant un tournevis plat) et dévissez complètement les vis de branchement et le serre-câble avant de monter les fils conducteurs sur leurs terminaux respectifs.
- Le câble de mise à terre doit être branché au terminal sur le four ()
- Si le four est branché à la prise, celle-ci doit rester accessible une fois le four monté. Nous rejetons toute responsabilité en cas d'accident provoqué par l'absence de mise à terre ou la présence d'une mise à terre défectueuse.

Commande du four 1

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Bouton On/Off | 8 Touches de changement supérieure et inférieure |
| 2 Bouton de Fonctions | 9 Bouton de Réglage Temps/Température/Fonction |
| 3 Bouton de Température | 8 Bouton de la Lumière |
| 4 Vitre | |
| 5 Minuterie | |


Commande du four 2

- | | |
|---|---|
| 1 Bouton de Sélection de la Séparation | 5 Minuterie |
| 2 Bouton de Fonctions | 6 Touches de changement supérieure et inférieure |
| 3 Bouton de Température | 7 Bouton de Réglage Temps/Température/Fonction |
| 4 Vitre | |

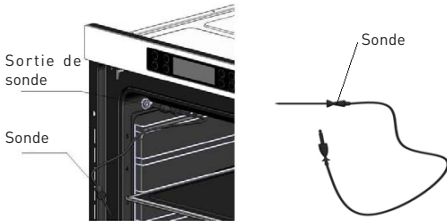
Caractéristiques spéciales

Le four présente les caractéristiques suivantes.


- **Modes de séparation:** Quand le séparateur est inséré, ce système permet de cuire indépendamment dans deux compartiments séparés, ce qui augmente l'efficacité énergétique de l'appareil et le rend plus pratique.

- **Sonde (au choix du consommateur):** Cette fonction peut uniquement être utilisée en mode simple. (Ces modes ne peuvent pas utiliser cette fonction )

Sortie de sonde à associer à la sonde.



Comment régler le four en rôtissage lorsque l'on utilise la sonde

- Insérez la sonde dans la viande.
- Branchez la sonde à sa sortie dans le four. Vérifiez qu'elle est correctement enfoncée. Si la sonde est insérée correctement, vous le verrez sur l'écran .

- Fermez la porte du four.
- Allumez le four en touchant le bouton **On/Off**, puis touchez le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner la fonction dont vous avez besoin.

- Touchez le bouton de **Température**, la température du four s'indique sur l'écran, vous pouvez utiliser le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour régler la température du four souhaitée, avec une augmentation de la température par tranches de 5°C, de 40°C à 250°C.

- Touchez à nouveau le bouton de **Température**, la température de la sonde s'affiche sur l'écran, en utilisant le bouton

de **Réglage Temps/Température/Fonction**, vous pouvez régler la température de la sonde, par tranches de 5°C, de 40°C à 95°C.

- Lorsque la température intérieure de la viande atteint la température réglée sur la sonde, la sonde et le four s'éteignent, End s'affiche sur l'écran et la commande du four émet un signal sonore.

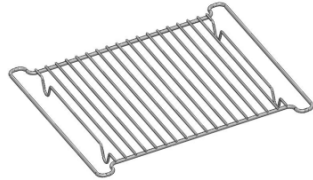
Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis avec votre four.

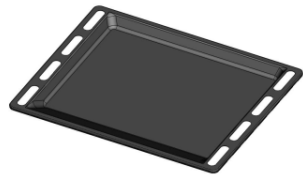
1. Grille pour vos plats, moules à gâteaux, et plaque de rôtissage et de grillade.



2. Grille de rôtissage pour rôtir.





3. Plaque de cuisson pour les gâteaux et biscuits.

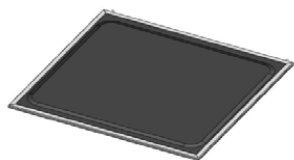


4. Lèchefrite pour collecter les écoulements de jus de viande ou de graisse issus du rôtissage.



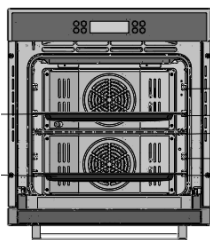
5. Broche de rôtisserie (ne peut être utilisée qu'avec ces deux modes :   comprend une broche, 2 branches, une poignée amovible et un support qui entre dans le troisième niveau à partir du bas. Pour utiliser la rôtisserie, placez la broche dans le trou de la paroi arrière, à l'intérieur du four. Placez la plaque profonde au niveau 1 lorsque vous utilisez la broche.

6. Séparateur, pour les modes supérieur, inférieur, et double. À insérer au niveau 3. Il y a un interrupteur/capteur de séparateur à l'arrière de la paroi du compartiment de cuisson. Insérez complètement vers le fond.



- Si vous entendez deux bips après avoir inséré le séparateur, cela signifie que vous pouvez utiliser la fonction de séparation. Lorsque vous retirez le séparateur, deux bips signifient que cette fonction n'est plus utilisée.

- La plaque de cuisson, la lèchefrite et la grille doivent être insérées correctement dans les glissières latérales. Lorsque vous retirez les aliments cuits du four, faites attention aux ustensiles et surfaces chaud(e)s.



Rôtisserie

Lèchefrite

Niveau 1

Niveau 2

Niveau 3

Niveau 4

Niveau 5

Exemple

niveau 1 : Lèchefrite

niveau 4 : Plaque de cuisson

- Lorsque vous utilisez la lèchefrite ou la plaque de cuisson pour récupérer les écoulements issus des aliments cuits, vérifiez que la plaque est correctement placée dans les glissières latérale. Si ces accessoires entrent en contact avec la surface du fond du four, cela pourrait endommager l'émail de la surface. Les plaques placées au niveau 1 doivent être séparées du fond du four de 2 cm minimum.

Utiliser les accessoires

Séparateur, sonde, grille, plaque de cuisson et lèchefrite

Placer le séparateur

Insérez le séparateur au niveau 3 du four.

Placer la sonde

Insérez la sonde dans la sortie de sonde.

Placer la grille

Insérez la grille au niveau souhaité.

Placer la plaque de cuisson ou la lèchefrite

Insérez la plaque de cuisson au niveau 4 du four et la lèchefrite au niveau 1



ATTENTION

Pour cuire en mode supérieur, inférieur ou double, vous devez insérer le séparateur.

Arrêt de sécurité

- Si aucune durée de cuisson n'est entrée, le four s'arrêtera automatiquement au bout de 2 heures.

- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système d'arrêt thermique. Si le four chauffe à des températures anormalement élevées, le système arrête l'alimentation électrique vers les éléments chauffants ou vers tout le four pour une certaine durée.

Ventilateur de refroidissement

- Pour refroidir la partie extérieure du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement. Lorsque le four chauffe, le ventilateur s'enclenche automatiquement.
- Lorsque le ventilateur fonctionne, un flux d'air normal se fera sentir entre la porte du four et le panneau de commande.



REMARQUE


Après cuisson, le ventilateur du four a fonctionné pour refroidir suffisamment.

Avant utilisation


Régler l'horloge (pour la commande de four 1)

• Si l'alimentation est d'abord dirigée vers le four, l'écran du panneau de commande s'allumera brièvement et 0:00 commencera à clignoter sur l'écran. Le four ne peut pas fonctionner tant que l'horloge n'est pas réglée.

1. "0: " clignote à l'écran lorsque l'alimentation est d'abord dirigée vers l'appareil, et indique l'heure réglée.
2. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps / Température / Fonction** pour régler l'heure de la journée. Exemple : pour régler 1:30. Attendez 5 secondes, l'horloge arrête de clignoter et indique l'heure réglée.


3. Appuyez sur le bouton de **Temps**  " :00" clignote.

4. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps / Température / Fonction** pour régler les minutes.

5. Appuyez sur le bouton de **Temps**  pour arrêter le réglage de l'horloge, ou attendez 5 secondes. " :30" arrête de clignoter. L'écran affiche l'heure de la journée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.


Régler l'horloge (pour la commande de four 2)

Si l'alimentation est d'abord dirigée vers le four, l'écran du panneau de commande s'allumera brièvement et 0:00 commencera à clignoter sur l'écran. Le four ne peut pas fonctionner tant que l'horloge n'est pas réglée.

1. "0: " clignote à l'écran lorsque l'alimentation est d'abord dirigée vers l'appareil, et indique l'heure réglée.
2. Touchez le bouton de **Réglage Temps/ Température/Fonction**  pour régler l'heure de la journée.

Exemple : pour régler 1:30.

Attendez 5 secondes, l'horloge arrête de clignoter et indique l'heure réglée.

3. Appuyez sur le bouton de **Temps**  " :00" clignote.

4. Touchez le bouton de **Réglage Temps/ Température/Fonction**  pour régler les minutes.

5. Appuyez sur le bouton de l'Heure pour arrêter le réglage de l'horloge, ou attendez 5 secondes. " :30" arrête de clignoter. L'écran affiche l'heure de la journée. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Nettoyage initial

Nettoyez entièrement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de matériaux de nettoyage coupants ou abrasifs. Cela pourrait endommager la surface du four. Pour les

fours dotés d'une face avant émaillée, utilisez les produits nettoyants disponibles dans le commerce.

Pour nettoyer le four

1. Ouvrez la porte, la lumière du four s'allume si vous touchez le bouton de la Lumière.

2. Nettoyez toutes les plaques, accessoires et glissières du four avec de l'eau chaude ou du liquide vaisselle et séchez avec un chiffon doux.

3. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

4. Essuyez la face avant de l'appareil avec un chiffon humide.

Vérifiez que l'horloge est correctement réglée. Retirez les accessoires et allumez le four en mode convection, et réglez le à 200°C pendant une heure avant utilisation. Vous sentirez une odeur particulière ; c'est normal, mais assurez-vous que votre cuisine est bien aérée pendant la durée du traitement.

Fonctions du four

Le four offre les fonctions suivantes :

1. Conventiennel

- Température recommandée : 200°C
- La fonction four conventiennel est idéale pour la cuisson et le rôtissage des aliments disposés dans un plat. Les éléments chauffants du haut comme du bas s'allument pour maintenir la température du four.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en le laissant en mode "conventiennel" mais également en mode "Chaleur par le haut + Convection").

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Lasagnes surgelées (500-1000 g)	3	180-200	Grille	40-50
Dorade et poissons de même taille (300-1000g) 3-4 incisions de chaque côté VERSER DE L'HUILE	3/2	240	Grille/ Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	15-20
Filets de poisson (500-1000 g) 3-4 incisions de chaque côté VERSER DE L'HUILE	3	200	Plaque de cuisson	13-20
Escalopes surgelées (viande découpée et farcie au jambon, au fromage ou aux champignons) (350-1000 g) VERSER DE L'HUILE	3	200	Plaque de cuisson	25-35
Carottes, betteraves ou pommes de terre émincées (350-1000 g) VERSER DE L'HUILE	3	200	Plaque de cuisson	20-30
Côtes de porc à l'os (500-1000 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	3/2	200	Grille/ Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	40-50
Pommes de terre au four (coupées en 2)	3	180-200	Plaque de cuisson	30-45
Roulade de viande farcie aux champignons (500-1000 g) VERSER DE L'HUILE	3	180-200	Plaque de cuisson	40-50

2. Chaleur par le haut + Convection

- Température recommandée : 190°C
- Ce mode doit être utilisé pour cuire des gâteaux placés sur un niveau et des biscuits qui doivent être bien dorés et croustillants sur le dessus. C'est également un bon choix pour les pizzas, quiches lorraines et cheesecakes. L'élément chauffant du haut s'allume, et le ventilateur assure une circulation constante de l'air chaud.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en mode "Chaleur par le haut + Convection")

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Côte de porc à l'os (1000 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	3/2	180-200	Grille avec produits Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	50-65
Épaule de porc en papillote (1000-1500 g) Viande marinée	3/2	180-230	Plaque de cuisson	60-120
Poulet entier (700-1500 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	3/2	190-200	Plaque de cuisson	40-55
Steaks de viande ou de poisson (400-800 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	3/2	180-200	Plaque de cuisson avec une rôtissoire	15-35
Génoise (1000 g)	3/2	180	Lèche-frite	20

3. Convection

- Température recommandée : 170°C
- Cette fonction cuit les aliments placés sur jusqu'à trois niveaux, et est également adaptée au rôtissage. Les éléments chauffants du panneau arrière assurent la cuisson, et le ventilateur distribue la chaleur.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en le laissant en mode "convection" ou en mode "Chaleur par le haut + Convection").

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Carré d'agneau (350-700g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	3/2	190-200	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	40-50
Bananes au chocolat, noix et sucre brun en papillote , 3-5 pièces Recouvrez chaque papier d'aluminium de 3-4 morceaux de sucre (sur de l'eau sucrée). Faites une petite incision et faites entrer 10-15 g de chocolat et 5-10 g de noisettes par la fente	3	220-240	Grille	15-20
Pommes au four 5-8 pièces x 150-200 g Retirez le cœur et ajoutez du sucre au centre de la pomme. Placez les pommes sur une plaque recouverte d'eau.	3	200-220	Plaque de cuisson	15-25
Viande hachée (300-600 g) VERSER DE L'HUILE	3	195	Plaque de cuisson	18-25
Roulades de viande farcies (viande hachée) (500-1000 g) VERSER DE L'HUILE	3	180-200	Plaque de cuisson	50-65

4. Grill

- Température recommandée : 240°C
- La fonction grill permet de griller de grandes quantités d'aliments plats comme les steaks, les escalopes viennoises et le poisson. Elle convient également pour toaster. En mode grill, les éléments chauffants supérieurs internes et externes s'allument.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en le laissant en mode "grill" mais également en mode "Chaleur par le haut + Convection").

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Saucisses 5-10 pièces	4/3	200	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	10-15
Saucisses type de Morteau 8-10 pièces VERSER DE L'HUILE	4/3	200	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	10-12
Toasts 5-10 pièces	4	240	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	8-12
Toasts au fromage 5-10 pièces	3/2	200	Plaque de cuisson	18-25
Blinis (pancakes) (avec farce congelée) 200-500g PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage) VERSER DE L'HUILE	3	180-200	Plaque de cuisson	20-30

5. Grill avec ventilation

- Température recommandée : 240°C
- Les éléments chauffants en haut au centre et le ventilateur s'allument. Cette association de fonctions augmente l'efficacité du rayonnement de chaleur unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent à la surface et à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments. D'excellents résultats sont obtenus avec les grillades composées de viande et de légumes, de saucisses, de côtes d'agneau, de poulet piquant, de caille, de côtes de porc, etc.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en le laissant en mode "grill avec ventilation" ou en mode "Chaleur par le haut + Convection").

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Camembert à frire surgelé (2x75 g-4x75g) PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	200	Grille	10-12
Panini tomate-mozzarella (avec baguette, avec jambon, salami) surgelé	3/2	220	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	15-20
Bâtonnets de poisson (300-700 g) PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3/2	200	Grille / Plaque de cuisson (pour récupérer le jus)	15-25
Burgers de poisson surgelés (300-600g) PLACER DANS LE FOUR FROID, VERSE DE L'HUILE	3	180-200	Plaque de cuisson	20-35
Pizza surgelée (300-500g) PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3/2	180-200	Plaque de cuisson	23-30

6. Chaleur par le bas + Convection

- Température recommandée : 190 °C
- Le mode Chaleur par le bas + Convection convient aux recettes pour lesquelles la partie supérieure doit rester moelleuse, tandis que le fond doit être croustillant, comme les pizzas, quiches lorraines, gâteaux aux fruits de type allemands et cheesecakes.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner (vous pouvez préchauffer le four en le laissant en mode "chaleur par le bas + Convection" ou en mode "Chaleur par le haut + Convection")

Produit alimentaire	Niveau de grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Tarte aux pommes à pâte levée surgelée (350-700 g)	3	180-200	Grille	15-20
Petite tarte à la pâte feuilletée avec garniture, surgelée (300-600 g) COUVRIR DE JAUNE D'ŒUF, PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	3	180-200	Plaque de cuisson	25
Boulettes de viande en sauce (250-500 g) UTILISER une poêle	3	180-200	Poêle sur la grille	25-35
Pâtisseries à la pâte feuilletée (500-1000 g) COUVRIR DE JAUNE D'ŒUF	3	180	Plaque de cuisson	15-23
Cannelloni en sauce (250-500g) UTILISEZ UN RÉCIPIENT	3	180	Récipient sur la grille	22-30
Tarte à pâte levée avec garniture (600-1000 g) COUVRIR DE JAUNE D'ŒUF	3	180-200	Plaque de cuisson	20-30

7. Convection double

- Sur les modèles de four équipés de la fonction "Convection double", il est possible de cuire 2 plats avec différents modes en même temps en utilisant le séparateur.
- Par exemple, vous pouvez cuire une tarte aux pommes en la plaçant en bas du four et un steak de viande en le plaçant en haut du four.
- Veuillez préchauffer le four avant de commencer à cuisiner.
- Vous pouvez préchauffer le four dans le mode de votre choix, convection double ou chaleur par le haut + convection.

Variante 1

SÉPARATION	Produit alimentaire	Niveau de grille	Mode de cuisson	Température (C)	Accessoire	Temps (min)
PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR	Steaks de viande ou de poisson (400-800 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	4	Chaleur par le haut + convection	180-200	Plaque de cuisson avec rôtissoire sur le dessus	15-35
PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR	Tarte aux pommes à pâte levée surgelée (350-700g)	1	Chaleur par le bas + convection	180-200	Grille	15-20

Variante 2

SÉPARATION	Produit alimentaire	Niveau de grille	Mode de cuisson	Température (C)	Accessoire	Temps (min)
PARTIE SUPÉRIEURE DU FOUR	Steaks de viande ou de poisson (400-800 g) VERSER DE L'HUILE, AJOUTER DU SEL ET DU POIVRE	4	Chaleur par le haut + convection	180-200	Plaque de cuisson avec rôtissoire sur le dessus	15-35
PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR	Petite tarte à la pâte feuilletée avec garniture, surgelée (300-600g) COUVRIR DE JAUNE D'ŒUF, PLACER DANS LE FOUR FROID (avant préchauffage)	1	Chaleur par le bas + convection	180-200	Grille	25




8. Sonde

Viandes			Minutes	Température du four	Température interne	
Bœuf	Côtes, côtes désossées	saignant	20-24	165°C	60°C	
	Haut de surlonge (1360 à 2270 g)	à point	24-28	165°C	70°C	
		bien cuit	28-32	165°C	75°C	
	Filet de boeuf	saignant	10-14	165°C	60°C	
		à point	14-18	165°C	70°C	
Porc	Avec ou sans os (1360 à 2270 g)		23-27	165°C	75°C	
	Côtelettes (de 1,3 à 2,5 cm)	2 côtelettes	30-35 total	165°C	75°C	
		4 côtelettes	30-40 total	165°C	75°C	
		6 côtelettes	40-45 total	165°C	75°C	
Jambon	en conserve, fumé ou en jarret (1360 à 2270 g) (entièrement cuit)		14-18	165°C	60°C	
Agneau	Avec ou sans os (1360 à 2270 g)		À point	17-20	165°C	70°C
			Bien cuit	20-24	165°C	75°C
Poisson	Poisson entier (1360 à 2270 g)		30-40 total	205°C		
	Queues de homard		20-25 total	175°C		
Volaille	Poulet entier (1134 à 1588 g)		24-26	175°C	80-85°C	
	Poule Cornish sans farce (453-680 g)		50-55 total	175°C	80-85°C	
	(farcié 453-680 g)		55-60 total	175°C	80-85°C	
	Canard (1800-2270g)		24-26	160°C	80°C	
	Dinde, entière* sans farce (4536-7260 g)		8-11	160°C	80°C	
	sans farce (8165-10890 g)		7-10	160°C	80°C	
	Poitrine de dinde (1814-2720 g)		16-19	160°C	75°C	

Utilisation du four

Régler le mode séparation (pour la commande de four 1)




Pour les modes supérieur, double, et inférieur, insérez le séparateur lorsque le four est éteint. Pour le mode simple, retirez le séparateur lorsque le four est éteint. Et changez le mode en touchant le bouton **“On/Off”**, puis touchez le bouton de **Fonctions** pour choisir le mode que vous souhaitez. Pour plus de détails, veuillez consulter le tableau ci-dessous.





1. Allumez le four en touchant le bouton **“On/Off”**.
2. Touchez brièvement le bouton de **Fonctions**  pour sélectionner la séparation souhaitée.
3. Touchez sur **“+”** ou **“-”** sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner la fonction du four souhaitée. Si 3 secondes se sont écoulées et qu'il n'y a plus aucun réglage, le four démarre automatiquement suivant le mode et les fonctions choisies. Si vous voulez modifier la séparation, touchez le bouton de **Fonctions**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes, puis touchez à nouveau le bouton de **Fonctions**  pour sélectionner la séparation souhaitée.

Régler le mode séparation (pour la commande de four 2)

Pour les modes supérieur, double, et inférieur, insérez le séparateur lorsque le bouton de **Sélection de la Séparation** est positionné sur **“OFF”**. Pour le mode simple, retirez le séparateur en position **“OFF”**.

Puis tournez le bouton de **Sélection de la Séparation** pour sélectionner le mode que vous souhaitez. Pour plus de détails, veuillez consulter le tableau ci-dessous.

1. Tournez le bouton de **Sélection de la Séparation**  pour sélectionner la séparation souhaitée.
2. Appuyez sur le bouton de **Fonctions**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes.
3. Tournez le bouton de **Réglage Temps / Température / Fonction**  pour sélectionner la fonction souhaitée. Si 3 secondes se sont écoulées et qu'il n'y a plus aucun réglage, le four démarre automatiquement suivant le mode et les fonctions choisies.

Modes	Fonction du four	Insérer le séparateur	Information d'utilisation
Mode supérieur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Chaleur par le haut 	Oui	Ce mode permet d'économiser de l'énergie et de gagner du temps lorsque vous cuisinez de petites quantités.
Mode double 	Fonction de séparation à la fois supérieure et inférieure	Oui	Vous pouvez cuire deux plats à différentes températures en même temps.
Mode inférieur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le bas + Convection 	Oui	Ce mode permet d'économiser de l'énergie et de gagner du temps lorsque vous cuisinez de petites quantités.
Mode simple 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Convection 2. Chaleur par le haut + Convection 3. Convectionnel 4. Grill 5. Grill avec ventilateur 6. Chaleur par le bas + Convection 7. Décongélation 	Non	

Mode supérieur

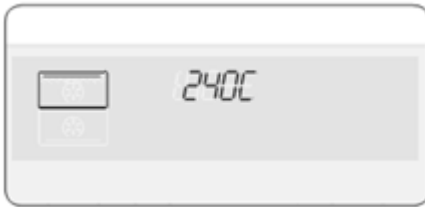
Le séparateur doit être inséré.



Convection



Chaleur par le haut + Convection



Chaleur par le haut

Mode inférieur

Le séparateur doit être inséré.



Convection

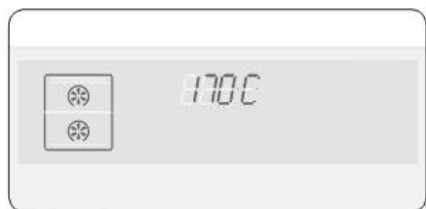


Chaleur par le bas + Convection

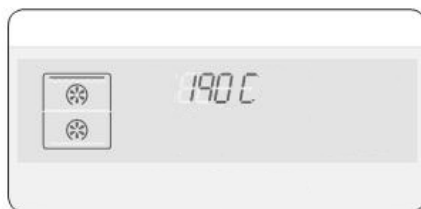
Mode double

Le mode supérieur et le mode inférieur fonctionnent en même temps. Il est possible de choisir quel mode s'enclenche en premier. Si l'un des plats à fini de cuire en mode double et que vous souhaitez changer la durée de cuisson ou la température de l'autre partie, touchez le bouton des **Fonctions** pour sélectionner le mode (supérieur et inférieur) que vous souhaitez continuer à utiliser, puis touchez le bouton de **Temps** et le bouton de **Température** pour sélectionner la durée de cuisson ou la température. Le séparateur doit être inséré.

Mode simple



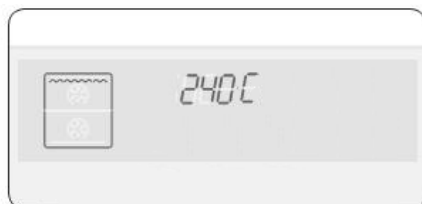
Convection



Chaleur par le haut + Convection



Convectionnel



Grill



Grill avec ventilateur



Chaleur par le bas + Convection



Décongélation

Régler le mode séparation (pour la commande de four 1)


En modes simple, supérieur et inférieur

1. Touchez le **bouton de Température**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes, la température clignote.


Mode simple	40°C - 250°C
Mode supérieur	40°C - 250°C
Mode inférieur	40°C - 250°C

La température peut être réglée au cours de la cuisson.

En mode double

1. Touchez le **bouton de Température**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes, la température clignote (mode supérieur ou inférieur).

2. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour régler la température par tranches de 5°C.

3. Touchez les  touches de changement supérieure et inférieure, la température clignote (mode supérieur ou inférieur).

4. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode supérieur	180°C-250°C
Mode inférieur	180°C-250°C

La température peut être réglée au cours de la cuisson. La différence de température entre les parties supérieure et inférieure est de 30°C.

Régler la température du four (pour la commande de four 2)

En modes simple, supérieur et inférieur

Touchez le **bouton de Température**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes, la température clignote.

Mode simple	40°C -250°C
Mode supérieur	40°C -250°C
Mode inférieur	40°C -250°C

La température peut être réglée au cours de la cuisson.

En mode double

1. Touchez le **bouton de Température**  et restez appuyé pendant environ 3 secondes, la température.

2. Tournez le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** 

3. Touchez les touches de changement supérieure et inférieure, la température clignote (mode supérieur ou inférieur).

4. Touchez sur "+" ou "-" sur le **bouton de Réglage Temps / Température /Fonction** pour régler la température par tranches de 5°C.

Mode supérieur	180°C -250°C
Mode inférieur	180°C -250°C

La température peut être réglée au cours de la cuisson. La différence de température entre les parties supérieure et inférieure est de 30°C. Éteindre/Allumer le four (pour la commande de four 1) Pour éteindre/allumer le four, appuyez sur le bouton On/Off. Éteindre/Allumer le four (pour la commande de four 2).



Pour éteindre le four, placez le bouton de sélection de séparation en position "Off".


Éteindre/Allumer la lumière

Pour éteindre ou allumer la lumière, appuyer sur le bouton de la **Lumière**.

Heure de fin (pour la commande de four 1)

Vous pouvez fixer l'heure de fin pendant la cuisson.

En modes simple, supérieur et inférieur

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Touchez sur "+" ou "-" sur le **bouton de Réglage Temps / Température / Fonction** pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.

3. Le four fonctionne en fonction de la durée fixée automatiquement après avoir appuyé sur le **bouton de Temps** ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.


(1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier l'heure de fin précédemment fixée à l'aide du **bouton de Temps** et du **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.

(2) Vous ne pouvez pas fixer le temps de cuisson si vous utilisez la sonde.


En mode double

Les heures de fin des modes supérieur et inférieur peuvent être sélectionnés en utilisant le **bouton de Temps**, les touches de changement supérieure et inférieure et


le **bouton de réglage temps/température/fonction**.

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (supérieur ou inférieur).

2. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.

3. Touchez les touches de changement supérieure et inférieure , l'icône d'heure de fin et les trois chiffres commencent à clignoter sur l'écran (inférieur ou supérieur).

4. Touchez sur "+" ou "-" sur le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.


5. Le four fonctionne en fonction de l'heure de fin fixée automatiquement après avoir appuyé sur le bouton de **Temps**  ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.


Pendant la cuisson, vous pouvez modifier l'heure de fin précédemment fixée à l'aide du **bouton de Temps** et du bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.

Heure de Fin (pour la commande de four 2)


Vous pouvez fixer l'heure de fin pendant la cuisson.

En modes simple, supérieur et inférieur

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Tournez le **Réglage Temps/Température/Fonction**  à l'heure de fin de cuisson souhaitée.

3. Le four fonctionne en fonction de la durée fixée automatiquement après avoir appuyé


sur le **bouton de Temps**  ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.

1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier l'heure de fin précédemment fixée à l'aide du **bouton de Temps** et du **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.


2) Vous ne pouvez pas fixer le temps de cuisson si vous utilisez la sonde.

En mode double

Les heures de fin des modes supérieur et inférieur peuvent être sélectionnés en utilisant le **bouton de Temps**, les touches de changement supérieure et inférieure et le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction**.

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (supérieur et inférieur).

2. Tournez le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** .

3. Touchez les touches de changement supérieure et inférieure , l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (supérieur et inférieur).


4. Tournez le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction**  à l'heure de fin désirée.

5. Le four fonctionne en fonction de l'heure de fin fixée automatiquement après avoir appuyé sur le bouton de **Temps** ou si vous attendez pendant environ 3 secondes. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier l'heure de fin précédemment fixée à l'aide du **bouton de Temps** et du **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.

Temps de Cuisson (pour la commande de four 1)

Vous pouvez fixer le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes simple, supérieur et inférieur

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône du temps de cuisson et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.


2. Touchez sur "+" ou "-" sur le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

3. Le four fonctionne en fonction du temps de cuisson fixé automatiquement après avoir appuyé sur le bouton de **Temps** ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.


(1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson précédemment fixé à l'aide du **bouton de Temps** et du bouton de **Réglage Temps / Température / Fonction** pour de meilleurs résultats.

(2) Vous ne pouvez pas fixer le temps de cuisson si vous utilisez la sonde.

En mode double

1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône d'heure de fin et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (supérieur ou inférieur).

2. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner la durée de cuisson souhaitée.

3. Touchez les touches de changement supérieure et inférieure , l'icône du temps de cuisson et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (inférieur ou supérieur).

4. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

5. Le four fonctionne en fonction du temps de cuisson fixé automatiquement après avoir appuyé sur le bouton de **Temps** ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.

Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson précédemment fixé à l'aide du **bouton de Temps** et du bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.

Temps de cuisson (pour la commande de four 2)

Vous pouvez fixer le temps de cuisson pendant la cuisson.

En modes simple, supérieur et inférieur

1. Touchez le **bouton de Temps** plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône du temps de cuisson et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Tournez le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** sur le temps de cuisson désiré.

3. Le four fonctionne en fonction du temps de cuisson fixé automatiquement après avoir appuyé sur le **bouton de Temps** ou si vous attendez pendant environ 3 secondes.

[1] Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson précédemment fixé à l'aide du **bouton de Temps et du bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour de meilleurs résultats.

[2] Vous ne pouvez pas fixer le temps de cuisson si vous utilisez la sonde.

Touchez les touches de changement supérieure et inférieure, l'icône de temps de cuisson et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (inférieur et supérieur).

En mode double

1. Touchez le **bouton de Temps** plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône du temps de cuisson et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter (inférieur et supérieur).

2. Tournez le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** pour fixer l'heure de fin.

3. Touchez le **bouton de Temps**. Le four ne pourra pas fonctionner avant ce moment différé.

Démarrage différé (pour la commande de four 1)

Si l'heure de fin est entrée après le choix de la durée de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin sont calculés et, si nécessaire, le four fixe une heure de démarrage différé.

1. Touchez le **bouton de Temps**.
Exemple : Il est actuellement 15h, et le temps de cuisson souhaité est de 5h.


2. Touchez sur "+" ou "-" sur le **bouton de Réglage Temps / Température / Fonction** pour sélectionner l'heure de fin souhaitée.
Exemple : Vous voulez que la cuisson dure 5h et s'achève à 20h30.




3. Touchez le **bouton de Temps** . Le four ne pourra pas fonctionner avant ce moment différé.

Démarrage différé (pour la commande de four 2)

Si l'heure de fin est entrée après le choix de la durée de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin sont calculés et, si nécessaire, le four fixe une heure de démarrage différé.


1. Touchez le **bouton de Temps** .
Exemple : Il est actuellement 15h, et le temps de cuisson souhaité est de 5h.

2. Tournez le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction**  pour fixer l'heure de fin.
Exemple : Vous voulez que la cuisson dure 5h et s'achève à 20h30.




3. Touchez le bouton de Temps. Le four ne pourra pas fonctionner avant ce moment différé.


Minuterie (pour la commande de four 1)


1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône "🔔" et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.


2. Touchez sur "+" ou "-" sur le bouton de **Réglage Temps/Température/Fonction** pour fixer la durée souhaitée.

3. Touchez le **bouton de Minuterie**  pour lancer la minuterie. Lorsque le temps prévu est écoulé, un signal sonore retentit.




Minuterie (pour la commande de four 2)



1. Touchez le **bouton de Temps**  plusieurs fois, jusqu'à ce que l'icône "🔔" et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Tournez le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction**  pour fixer le temps de cuisson souhaité.

3. Touchez le **bouton de Minuterie**  pour lancer la minuterie. Lorsque le temps prévu est écoulé, un signal sonore retentit.




Fonction Sécurité Enfant (pour la commande de four 1)



1. Touchez le **bouton de Temps**  et le **bouton de Fonctions**  en même temps et restez appuyé pendant 1 seconde. L'icône  apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur le **bouton de Temps**  et le **bouton de Fonctions**  en même temps et restez appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller.

Lorsque le four est verrouillé, tous les boutons sauf le **bouton de Réglage Temps/Température/Fonction** et le déverrouillage sont désactivés. Il est possible de verrouiller le four qu'il soit en cours de fonctionnement ou non.

Fonction Sécurité Enfant (pour la commande de four 2)

1. Touchez le **bouton de Temps**  et les touches de changement supérieure et inférieure  en même temps et restez appuyé pendant 1 seconde. L'icône  apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur le bouton de **Temps**  et les touches de changement supérieure et inférieure  en même temps et restez appuyé pendant 3 secondes pour déverrouiller.

Nettoyage et entretien

Nettoyer la porte du four

En utilisation normale, la porte du four ne doit pas être retirée, mais s'il est nécessaire de la retirer, par exemple pour le nettoyage, veuillez suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

Comment retirer la porte du four

Pour un nettoyage complet, vous pouvez retirer la porte du four. Procédez de la manière suivante :

- Ouvrez entièrement la porte (Figure 1) ;
- Ouvrez le levier A entièrement sur les charnières de gauche et de droite (Figure 2) ;
- Tenez la porte comme indiqué (Figure 3) ;

- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers A des charnières de gauche et de droite soient accrochés à la partie B de la porte (Figure 4) ; Remontez la porte en suivant la procédure ci-dessus dans l'autre sens.

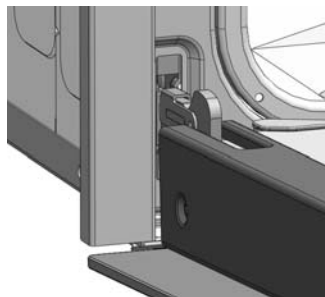


Fig 1.

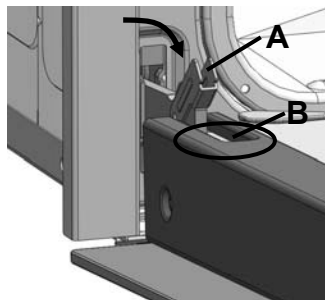


Fig 2.

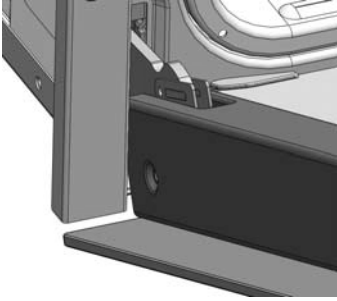


Fig 3.

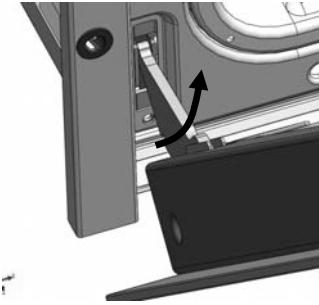


Fig 4.

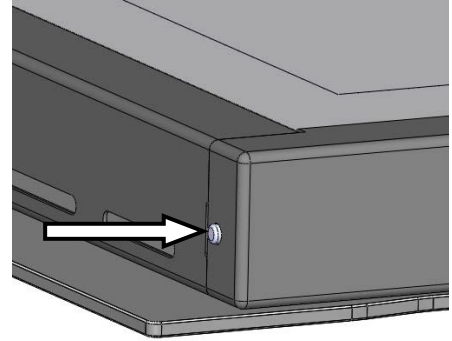


Fig 1.

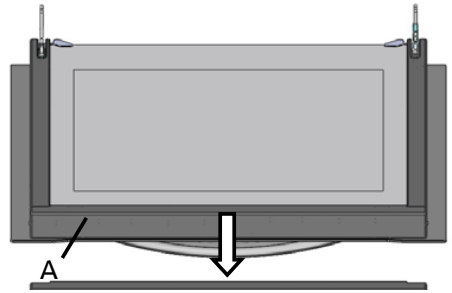


Fig 2.

Pour démonter la porte du four (deux méthodes)

Méthode 1 procédure de retrait et de démontage :

- Retirez les joints A (Fig.2), B, C (Fig.3) en poussant les barres n°2 des côtés gauche et droit (Fig.1).

- Tirez légèrement sur les plaques de verre de l'intérieur et du milieu (Fig.4).

- Nettoyez la vitre et les autres composants à l'aide

d'un produit adapté. Séchez entièrement, et placez sur une surface souple. Remontez la porte en suivant la procédure ci-dessus dans l'autre sens.

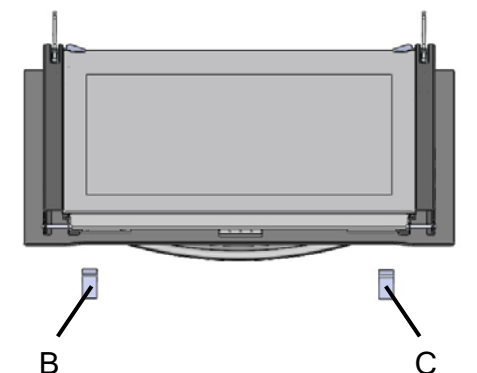


Fig 3.

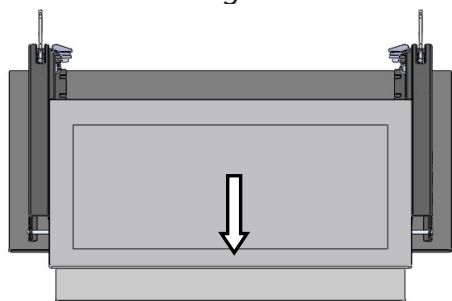


Fig 4.

Méthode 2 procédure de retrait et de démontage :

- Soulevez les supports de la vitre pour ouvrir (Fig.1).
- Soulevez doucement la vitre intérieure et retirez-la (Fig.2).
- Soulevez doucement la vitre du milieu et retirez-la (Fig.3).

- Nettoyez la vitre et les autres composants à l'aide d'un produit adapté. Séchez entièrement, et placez sur une surface souple. Remontez la porte en suivant la procédure ci-dessus dans l'autre sens.

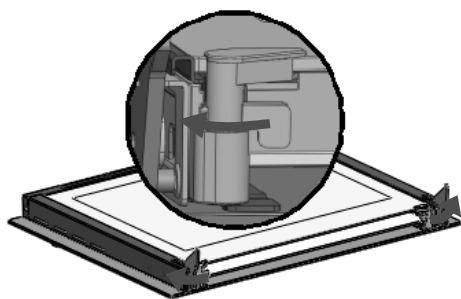


Fig 1.

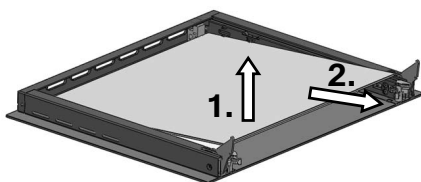


Fig 2.

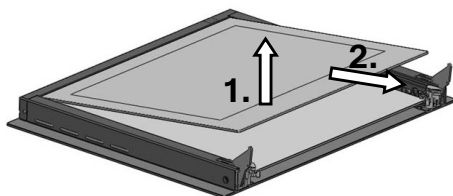


Fig 3.

Garantie et service

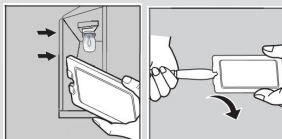
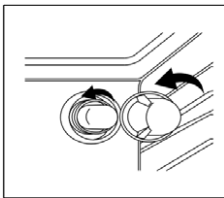
FAQ et résolution de problèmes

N'ouvrez le boîtier de l'appareil sous aucun prétexte !

L'installation, la maintenance et la réparation de l'appareil ne peuvent être effectués que par une personne compétente et dûment qualifiée dans le respect strict des législations locales et nationales actuelles relatives à la sécurité.

Toute réparation ou autre tâche réalisée par une personne non-qualifiée pourrait être dangereuse. Le fabricant ne saurait être tenu responsable en cas de réparation non autorisée. Vérifiez que l'alimentation électrique est coupée pour toute la durée des travaux de maintenance ou de réparation.

Problème	Cause et solution possibles
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les paramètres requis aient bien été appliqués. • Un fusible a peut-être sauté, ou un disjoncteur s'est déclenché. Remplacez le fusible ou remettez le circuit en marche. Si cela arrive fréquemment, appelez un électricien agréé.
Vous entendez un bruit après un programme de cuisson	Le ventilateur de refroidissement reste allumé après la fin d'un programme de cuisson.
La lumière arrière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique: éteignez et débranchez la prise, ou déconnectez le fusible, ou débranchez comme il se doit sur l'isolateur. • Tournez la lampe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la déconnecter puis tirez vers le bas pour la sortir. • Remplacez-la par une nouvelle lampe halogène. • Remplacez le couvercle de la lampe et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
La lumière latérale ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique : éteignez et débranchez la prise, ou déconnectez le fusible, ou débranchez comme il se doit sur l'isolateur. • Retirez les glissières. • Utilisez le levier pour retirer le couvercle de la lampe de son cadre. • Remplacez-la par une nouvelle lampe halogène. • Remplacez le couvercle de la lampe et les glissières. • Rebranchez l'appareil à la prise électrique.



Problème	Cause et solution possibles
Les gâteaux et biscuits dorment de manière inégale	Il y aura toujours une légère variation. Si la cuisson est très inégale, vérifiez que la température réglée est correcte et que le bon niveau de grille a été utilisé.
Un code d'erreur apparaît à l'écran : ER + un nombre	- ER 3 ou ER 4 : erreur de capteur de température, vous pouvez appeler votre service après-vente local -ER 0 : problème de communication, vous pouvez appeler votre service après-vente

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, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son 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 un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



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

FR

CONDITION DE GARANTIE

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

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in PRC