

**Four électrique encastrable
Elektrische inbouwoven
Horno eléctrico empotrable**

**965402
MFO 70 P X CD 343C**

GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	20
MANUAL DEL USUARIO	40

**▲▲▲▲▲
VALBERG**

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



A	Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité								
B	Aperçu de l'appareil	8	Description de l'appareil 8	Spécifications techniques							
C	Utilisation de l'appareil	9	Description du fonctionnement	10	Installation du four dans le meuble de cuisine	11	Avertissement concernant l'installation de la grille	13	Utilisation de l'appareil	16	Accessoires
D	Informations pratiques	17	Entretien et nettoyage	18	Mise au rebut de votre ancien appareil						

Avant d'employer ce produit, veuillez lire attentivement l'intégralité de ce manuel d'instructions. Conservez ce manuel dans un endroit sûr à des fins de consultation ultérieure. Assurez-vous que toute autre personne utilisant ce produit a également pris connaissance de ces instructions.

Consignes de sécurité

- Lorsque le four est branché pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû au liant utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. Veuillez faire fonctionner le nouveau produit à vide en le réglant sur la fonction de cuisson conventionnelle, à 250 °C pendant 90 minutes, pour nettoyer les particules d'huile à l'intérieur de la cavité.
- Au cours de la première utilisation, il est complètement normal qu'une légère fumée et des odeurs se dégagent du four. Si cela survient, il vous faudra simplement attendre que l'odeur se dissipe avant de placer de la nourriture dans le four.
- Veuillez utiliser le produit dans un environnement ouvert.
- L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher ces éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience, si ces derniers sont supervisés

ou formés à l'utilisation sécurisée de cet appareil et comprennent les risques 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.

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

- N'autorisez pas les enfants à s'approcher du four lorsqu'il fonctionne, notamment lorsque le gril est allumé.

- Mettez l'appareil hors tension avant de remplacer la lampe du four, pour éviter tout risque d'électrocution.

- Les moyens de déconnexion doivent être intégrés dans l'installation électrique fixe selon les spécifications de câblage.

- Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.

- Les moyens de déconnexion omnipolaires doivent être intégrés dans l'installation électrique fixe selon les règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents de service ou toute autre personne présentant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

- N'utilisez pas des produits abrasifs durs ou des grattoirs métalliques pour nettoyer la porte vitrée du four, car cela risquerait de rayer la surface et par conséquent, de casser la vitre.

- Tout déversement excessif doit être éliminé avant de procéder au nettoyage.

- Pendant le nettoyage pyrolytique, les pièces accessibles peuvent devenir plus chaudes que la normale. Les jeunes enfants doivent être maintenus à distance.
- Pendant le nettoyage pyrolytique, la sonde doit être retirée.
- Il ne faut utiliser de nettoyeur à vapeur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les instructions relatives aux fours dotés de clayettes doivent présenter de façon détaillée l'installation adéquate des clayettes.
- N'utilisez pas le four si vous êtes pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : la porte du four ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien autorisé. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages susceptibles d'être occasionnés par la mise en place incorrecte et l'installation par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dedans, car votre appareil pourrait basculer ou la porte se casser.
- Certaines pièces de l'appareil peuvent rester chaudes pendant longtemps ; il est recommandé d'attendre qu'elles refroidissent avant de toucher les points directement exposés à la chaleur.
- Si vous n'avez pas prévu d'utiliser l'appareil pendant une période prolongée, il est conseillé de le débrancher.

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.

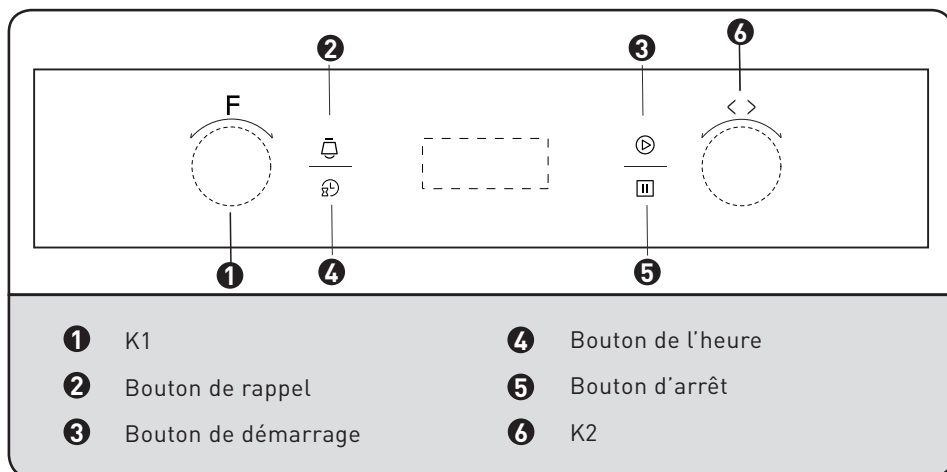
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

- Si le four dispose d'une fonction autonettoyante par pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage et l'ensemble des ustensiles fournis ou non (grille, lèchefrite, gradins,...) doivent être retirés du four avant le lancement de ce programme.

- ATTENTION : Surface très chaude.
Lors de l'utilisation du programme de nettoyage automatique par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il convient d'éloigner les enfants.



Description de l'appareil



Spécifications techniques

Fiche produit			
Mesures effectuées suivant les règlements UE N° 65/2014 & 66/2014 de la Commission Européenne et la norme EN 60350-1.			
	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Marque		Valberg	
Identification du modèle		MFO 70 P X CD 343C	
Code produit		965402	
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	94	
Classe d'efficacité énergétique par cavité		A	
Consommation d'énergie en mode conventionnel par cavité	ECcavité électrique	0.99	kWh/cycle
Consommation d'énergie en mode chaleur tournante par cavité	ECcavité électrique	0.79	kWh/cycle
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité		Electricité	
Volume utile par cavité	V	70	L

Documentation technique et informations complémentaires			
Electro-Dépôt, 1 Route de Vendeville, 59155 Faches-Thumesnil (France)	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Fonction de chauffage par cavité		Chaleur tournante pulsée	
Type de four		Encastrable	
Masse nette de l'appareil	M	39	kg









Caractéristiques techniques	<i>Symbole</i>	<i>Valeur</i>	<i>Unité</i>
Tension assignée		220-240	V
Nature du courant		~	
Fréquence assignée		50-60	Hz
Classe de protection électrique		I	
Type d'éclairage		Halogène E14	
Puissance d'éclairage		25	W
Eclairage remplaçable par l'utilisateur		Oui	
Puissance totale assignée		3200	W
Type de nettoyage par cavité		Pyrolyse	
Encombrement en service	L x H x P	59,5 x 59,5 x 57,5	cm
Dimensions d'installation dans un meuble	L x H x P	56 x 60 x 57	cm

L'endroit où est installé votre four doit être convenablement aéré et respecter scrupuleusement les dimensions d'installation précisées dans les instructions du fabricant.

Lors de la maintenance, veuillez-vous assurer de démonter les composants adéquats conformément à la partie du guide d'utilisation concernant la maintenance de l'appareil. Pour le recyclage, la récupération et la mise au rebut à la fin de vie de l'appareil, veuillez-vous rapprocher des organismes locaux.

Lors du processus de cuisson, vous pouvez observer l'état de cuisson de vos aliments par la porte en verre, n'ouvrez pas la porte de manière répétée à moins que cela ne soit nécessaire.

Description du fonctionnement

Symbole	Description du fonctionnement
	Lampe du four : permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. La lampe du four s'illuminera pour toutes les fonctions de cuisson (à l'exception de la fonction pyrolytique).
	Décongélation : la circulation de l'air à température ambiante permet de décongeler plus rapidement les aliments surgelés (sans utiliser une autre source de chaleur). C'est une façon douce, mais rapide, de réduire le temps de décongélation et de décongeler les plats cuisinés et les produits à base de crème, etc.
	Chauffage inférieur : un élément dissimulé dans la partie inférieure du four permet de chauffer de façon plus concentrée la base des aliments sans les brunir. Cela est idéal pour cuire lentement des plats, comme des ragoûts, des mijotés, des pâtisseries et des pizzas, lorsque vous souhaitez obtenir une base croustillante. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C. La température par défaut est de 60 °C.
	Cuisson traditionnelle : la chaleur émane du haut et du bas en vue d'une cuisson par convection. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220 °C.
	Cuisson traditionnelle avec ventilateur : la combinaison entre le ventilateur et l'élément de chauffage offre une meilleure pénétration de la chaleur, permettant ainsi d'économiser entre 30 à et 40 % d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Remarque : cette fonction convient pour griller ou faire rôtir de gros morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C. La température par défaut est de 220°C.
	Rôtissage : le grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.
	Double grill : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent ensemble. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.
	Double rôtissage avec ventilateur : l'élément radiant intérieur et l'élément supérieur fonctionnent avec le ventilateur. La température est comprise entre 180 et 240 °C. La température par défaut est de 210 °C.

Symbole

Description du fonctionnement



Convection : un élément autour du ventilateur de convection offre une source de chaleur supplémentaire pour la cuisson par convection. En mode convection, le ventilateur se met automatiquement en marche pour améliorer la circulation de l'air dans le four et distribue la chaleur uniformément pour la cuisson.

La température peut être réglée entre 50 et 240 °C. La température par défaut est de 180 °C.

Mode
pyrolytique

Fonction pyrolytique : lorsque la fonction est réglée sur le mode pyrolytique, la LED affiche « PyR ». La température par défaut est de 450 C. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h.

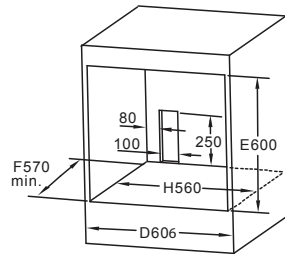
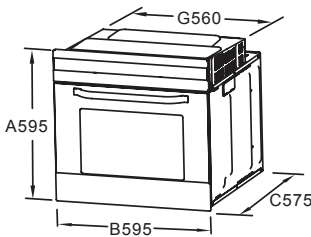


Pour une cuisson économe en énergie.

Installation du four dans le meuble de cuisine

Agencez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être fixé sous le plan de travail ou dans un placard à la verticale. Fixez le four en le vissant dans les deux trous de fixation situés dans le cadre. Pour

situer les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour garantir une ventilation adéquate, les mesures et distances doivent être respectées lors de la fixation du four.



REMARQUE

1. Seuls les écarts supérieurs sont admissibles pour toutes les dimensions.
 2. La niche n'inclut pas l'interrupteur ou la prise.
- Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil acheté.

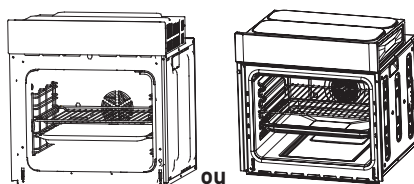


ATTENTION

Le meuble qui va supporter le four doit présenter des caractéristiques adaptées si le four ne fonctionne pas correctement. Les panneaux du meuble de cuisine à côté du four doivent être fabriqués à base d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des meubles en bois plaqué peuvent supporter des températures d'au moins 120 °C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondront et déformeront le meuble ; une fois le four encastré, les pièces électriques doivent être entièrement isolées. Il s'agit d'une exigence de sécurité légale. Toutes les protections doivent être fixées de sorte qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser d'outils spéciaux. Retirez l'arrière du meuble de cuisine pour garantir une bonne aération autour du four. La plaque chauffante doit avoir un espace à l'arrière d'au moins 45 mm.

Avertissement concernant l'installation de la grille

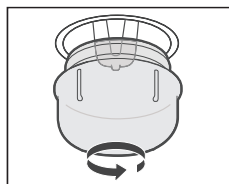
Pour garantir que les grilles du four fonctionnent correctement, placez-les entre les rails latéraux. Ainsi, vous pourrez retirer la grille ou le plateau en toute sécurité sans que des aliments chauds ne glissent et tombent.



Changement de l'ampoule

Pour changer l'ampoule, procédez comme suit :

- 1>.Débranchez l'alimentation de la prise principale ou débranchez le disjoncteur de la prise secteur de l'unité.
- 2>.Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il peut être dur) et remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule du même type.
- 3>.Revissez le couvercle de l'ampoule.

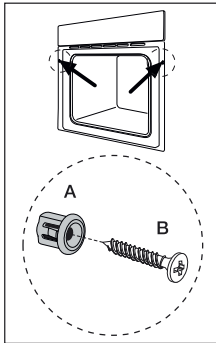
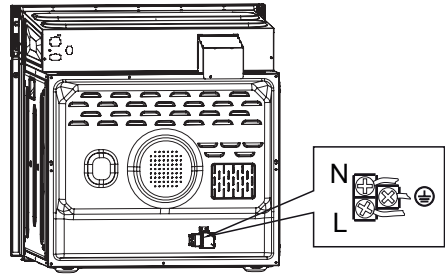


**REMARQUE**

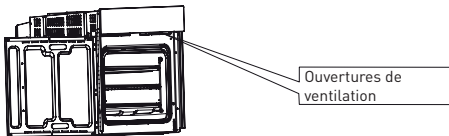
Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25-40 W/220 V-240V, T300°C.

Fixation du four dans la niche

1. Installez le four dans la niche.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble de cuisine prévu à cet effet avec deux entretoises « A » qui s'insèrent dans les trous situés dans le cadre du four, et vissez-y deux vis « B ».

**Raccordement du four****Ouvertures de ventilation**

Lorsque la cuisson est terminée, en pause ou en attente, si la température centrale du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 15 minutes. Si la température centrale du four passe en dessous de 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrêtera à l'avance.



Utilisation de l'appareil

1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil, les symboles « 0:00 » s'afficheront sur l'écran.

1> Appuyez sur « ⏸ » , les chiffres de l'heure clignoteront.

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure (l'heure doit être comprise entre 0 et 23).

3> Appuyez sur « ⏸ » , les chiffres des minutes clignoteront.

4> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes (les minutes doivent être comprises entre 0 et 59).

5> Appuyez sur « ⏸ » pour terminer de régler l'heure. « : » clignotera et l'heure s'affichera.



REMARQUE

Il s'agit d'une horloge de 24 heures. Après la mise sous tension, si elle n'est pas réglée, l'horloge affichera « 0:00 ».

2. Réglage de la fonction

1> Tournez le bouton « K1 » pour choisir le mode de cuisson que vous désirez. Le symbole correspondant s'affichera.

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler la température.

3> Appuyez sur « ▶ » pour confirmer le début de la cuisson.

4> Si l'étape 2 est ignorée, appuyez sur « ▶ » pour confirmer le début de la cuisson; la durée par défaut est de 9 heures et la température par défaut s'affichera sur la LED.



REMARQUE

1> Le pas de réglage du temps de cuisson est le suivant : entre 0 et 30 minutes : toutes les minutes ; entre 30 minutes et 9h : toutes les 5 minutes.

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

3> Tournez le bouton « K1 » pour ajuster le temps de cuisson lorsque la cuisson commence. Puis, appuyez sur « ▶ » pour confirmer.

Si le bouton « ▶ » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur l'heure précédente.

4> Tournez le bouton « K2 » pour ajuster la température lorsque la cuisson commence.

L'indicateur connexe s'illuminera. Appuyez ensuite sur « ▶ » pour commencer la cuisson. Si le bouton « ▶ » n'est pas enfoncé en l'espace de 3 secondes, le four reprendra la cuisson sur la température précédemment choisie.

3. Réglage de la lampe

1> Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction souhaitée, puis l'icône correspondante s'allumera.

2> Appuyez sur le bouton « ▶ » pour démarrer, « 0:00 » et la lampe « ☹ » s'allumeront et « : » clignotera.

4. Fonction d'interrogation

Dans les modes suivants, vous pouvez utiliser la fonction d'interrogation, revient au mode actuel après un délai de 3 secondes.

1> En mode de fonctionnement, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton « ⏸ » pour régler l'heure actuelle ; si la fonction de rappel a été réglée, appuyez sur le bouton « ⏰ » pour régler l'heure de rappel.


2> En mode de rappel, si l'horloge a été réglée, appuyez sur le bouton « ⏸ » pour visualiser l'heure actuelle.

3> En mode d'affichage de l'horloge, si la fonction de réservation a été réglée, appuyez sur le bouton « ⏸ » pour visualiser l'heure de programmation.

5. Fonction sécurité enfants

Pour verrouiller : appuyez sur « ⏸ » et « ⏪ » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip et « ⏸ » s'affichera.

Arrêt du verrouillage : appuyez sur « ⏸ » et « ⏪ » simultanément pendant 3 secondes, vous entendrez un bip indiquant que la sécurité enfants est enclenchée.



REMARQUE

En mode fonctionnement, si vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez rapidement sur le bouton arrêt. Il n'est pas nécessaire d'appuyer longtemps sur le bouton arrêt.

6. Fonction de rappel :

Cette fonction vous permet de vous rappeler de démarrer la cuisson à une certaine heure entre 0:01 et 9:59. Le rappel peut être réglé uniquement lorsque le four est en état de veille. Suivez les étapes suivantes pour régler le rappel :


1> Appuyez sur le bouton de réglage de rappel « ⏰ » ;

2> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de rappel. (l'heure doit être réglée entre 0 et 9).

3> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de rappel « ⏰ » ;

4> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. (les minutes doivent être réglées entre 0 et 59).

5> Appuyez sur « ⏸ » pour confirmer le réglage. Le décompte commencera.



REMARQUE

L'alarme du four sonnera 10 fois une fois le décompte terminé. Vous pouvez annuler le rappel pendant le réglage en appuyant sur le bouton arrêt; une fois que le rappel a été réglé, vous pouvez l'annuler en appuyant deux fois sur le bouton arrêt.

7. Fonction démarrage/pause/arrêt

1> Si le temps de cuisson a été réglé, appuyez sur « ⏸ » pour démarrer la cuisson. Si la cuisson est sur pause, appuyez sur « ⏸ » pour reprendre la cuisson.

2> Pendant la cuisson, appuyez sur « ⏪ » une fois pour arrêter la cuisson. Appuyez sur « ⏪ » deux fois pour annuler la cuisson.

8. Fonction économie d'énergie

1> En mode attente et de rappel, appuyez sur « ⏸ » pendant trois secondes, l'affichage LED disparaîtra et passera en mode économie d'énergie.

2> Si aucune opération n'est effectuée pendant 10 minutes en mode attente, l'affichage LED disparaîtra et passera en mode économie d'énergie.

3> En mode économie d'énergie, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez un bouton pour quitter le mode économie d'énergie.

9. Fonction pyrolyse

Cette fonction vous permet de nettoyer avec soin la cavité de votre four.

1> Tournez le bouton « K1 » pour sélectionner la fonction pyrolytique. La LED affichera « PyR ».

2> Appuyez sur « ⏸ » pour confirmer la cuisson. Le temps par défaut est de 2 heures, « PyR » s'affichera sur la LED.

3> Tournez le bouton « K1 » pour changer l'heure de la pyrolyse. La minuterie peut être réglée sur 1h30 ou 2h00.

Remarque :

A) Lorsque la porte du four n'a pas été fermée, vous ne pouvez pas appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affichera « door » et « PyR ».


B) Lorsque la température centrale du four est supérieure à 320 °C, vous ne pouvez pas appuyer sur le bouton de démarrage. La LED affichera « Cool » et « PyR ». Lorsque la température centrale du four est supérieure à 200 °C, appuyez une fois sur le bouton annuler, le four se mettra alors en pause. Appuyez de nouveau sur ce bouton pour repasser en mode attente. Si la température dépasse 200 °C, appuyez sur le bouton annuler une fois, il repassera directement en mode attente.


C) Ouvrez la porte lorsque le four fonctionne, la LED affichera « door » et l'alarme retentira en continu jusqu'à ce que la porte se ferme, ou appuyez sur le bouton annuler.


D) Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tout déversement excessif et veillez à ce que le four soit vide. Ne laissez rien à l'intérieur, cela pourrait gravement les endommager.




E) Une fois que le nettoyage par pyrolyse est terminé, n'interrompez pas le courant dans l'heure qui suit.


10. Fonction de programmation

1> Pour utiliser la fonction de programmation, l'horloge doit être réglée au préalable. Puis, afin de régler l'horloge, il faut régler l'heure de programmation à laquelle le four doit commencer à chauffer (a> Appuyez sur le bouton de réglage de programmation «  »; b> Tournez le bouton « K2 » pour régler l'heure de programmation. L'heure doit être réglée entre 0 et 23. c> Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage de programmation

«  » ; d> Tournez le bouton « K2 » pour régler les minutes. Les minutes doivent être comprises entre 0 et 59. N'appuyez pas sur l'horloge. Puis, tournez le bouton « K1 » pour choisir la fonction.

2> Appuyez sur le bouton «  » pour régler l'heure et la température de cuisson. Puis tournez le bouton « K1 » pour régler l'heure et le bouton « K2 » pour ajuster la température.

3> Appuyez sur le bouton «  » pour terminer le réglage de la cuisson, l'horloge s'affichera alors sur l'écran, de même que «  ». Aucun autre signal de fonction n'est présenté. Le temps de programmation peut être contrôlé en appuyant sur le bouton «  » pendant 3 secondes. L'écran affichera de nouveau l'horloge.

4> Au moment de la programmation, la cuisson démarrera automatiquement après qu'un son de bourdonnement a été émis. Le symbole de programmation «  » sera mis hors circuit tandis que les autres symboles fonctionneront normalement.



REMARQUE

1. La lampe, la décongélation et la sonde ne peuvent pas être programmées.
2. En mode programmation, appuyez une fois sur le bouton annuler pour afficher l'heure et la température programmées avec l'icône menu constamment allumée. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour afficher l'horloge ou appuyez sur le bouton de démarrage pour revenir au statut de programmation.
3. La fonction de rappel n'est pas valide en mode programmation.

11. Remarque

1> La lampe du four sera allumée pour toutes les autres fonctions (à l'exception de la fonction pyrolyse)

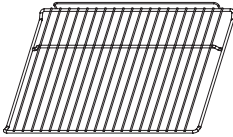
2> Une fois que le programme de cuisson a été réglé et si le bouton «⏸» n'a pas été enfoncé pendant 5 minutes, l'heure actuelle s'affichera ou repassera en mode attente. Le programme de réglage sera invalide.

3> L'alarme sonnera une fois si le bouton est bien enclenché. Le cas contraire, elle n'émettra aucun son.

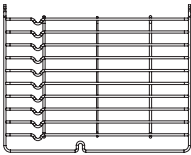
4> L'alarme retentira 5 fois pour vous indiquer que la cuisson est terminée.

Accessoires

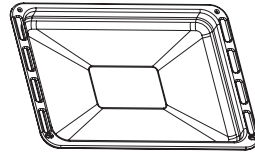
Grille : pour poser les grillades, les moules à gâteaux, les plats à rôtir.



Guide de niveaux : les rails de support du plateau à droite et à gauche du four peuvent être retirés pour nettoyer les parois du four. (uniquement pour certains modèles spécifiques)

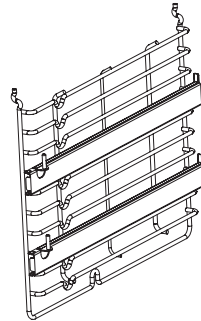


Lèche-frite : pour cuire de grandes quantités de nourriture comme des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. ou pour recueillir la graisse/le jus de viande.



Rails télescopiques : certains modèles peuvent être équipés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four.

Ces glissières télescopiques peuvent être démontées en vue de leur nettoyage en dévissant les vis qui les maintiennent en place. (uniquement pour certains modèles spécifiques)



Entretien et nettoyage

- Pour garantir une bonne apparence et fiabilité, maintenez l'appareil dans un bon état de propreté. La conception moderne de l'appareil minimise l'entretien. Les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec de la nourriture devront être nettoyées régulièrement.
- Avant toute opération d'entretien et de nettoyage, coupez l'alimentation électrique. Réglez toutes les commandes en position OFF.
- Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil ne soit plus brûlant, mais légèrement chaud seulement. Le nettoyage en sera facilité. Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez.
- En cas de salissures plus importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques car cela risquerait de rayer la surface.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules peuvent être nettoyés avec du détergent doux.

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

Valeurs testées et calculées conformément à la réglementation EU65-2014/EU66-2014

Afin de réduire l'impact global sur l'environnement (par ex. la consommation énergétique) du processus de cuisson, veuillez vous assurer que votre produit est installé conformément au manuel de l'utilisateur, que l'espace (où l'appareil est installé) est suffisamment aéré et que le conduit d'évacuation est le plus droit et le plus court possible. Pour les produits fonctionnant en mode manuel, nous vous suggérons de mettre le moteur hors tension dans les 10 minutes après avoir terminé de cuisiner. Pour tout entretien : veuillez vous assurer de démonter les pièces correspondantes conformément au manuel de l'utilisateur.

Pour obtenir des informations concernant le recyclage, la valorisation et l'élimination en fin de vie de votre appareil, veuillez contacter votre municipalité.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

*mediante la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



Made in PRC

PN:16171100A31623