2/2

04/2024-V2

Four encastrable

988845 - MFO 65 C X 701T V2

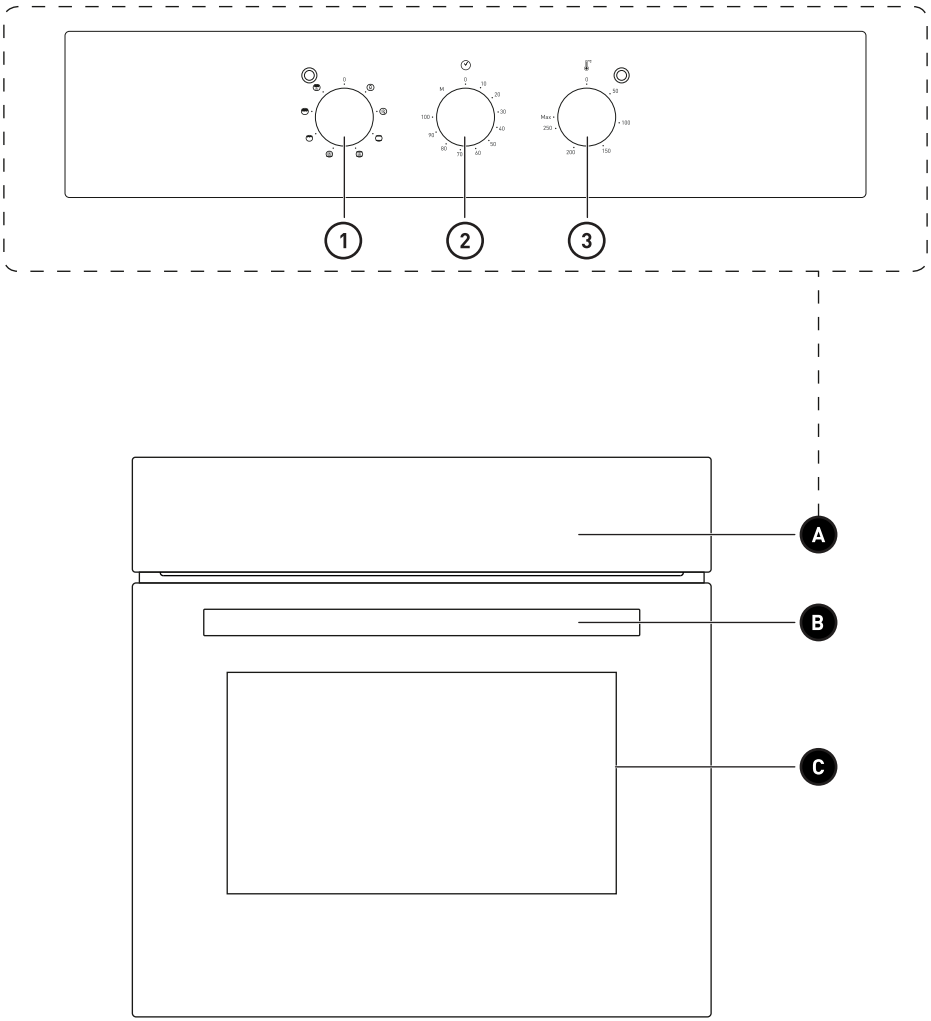
CONSIGNES D'UTILISATION 20

Informations techniques de votre appareil: MFO65CX701TV2

No de série --821312.....

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

VALBERG


1
2
3
A
B
C

Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product.
VALBERG products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.
We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.

ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A Product overview

Parts
Technical specifications

B Product usage

Installation and setup
Using the unit

C Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting

A Product overview

Parts

Important: Product specifications vary, and the appearance of your unit may differ from the one shown in the figures below.

- A Control panel
- 1 Function knob
- 2 Timer
- 3 Oven thermostat knob
- B Oven door handle
- C Oven door

Technical specifications

Model:	988845 - MFO 65 C X 701T V2
Type of oven:	ELECTRIC
Unit weight:	28.6 kg
Energy efficiency index - conventional:	104.9
Energy efficiency index - fan-assisted:	95.1
Energy class:	A
Energy consumption (electricity) - conventional:	0.86 kWh/cycle
Energy consumption (electricity) - fan-assisted:	0.78 kWh/cycle
Number of cavities:	1
Heat source:	ELECTRIC
Volume:	65 l

This oven complies with standard EN 60350-1

Energy saving tips
Oven
- Cook meals simultaneously, if possible.
- Reduce the preheating time.
- Do not extend the cooking time.
- Don't forget to turn off the oven when you've finished cooking.
- Do not open the oven door while cooking.

Installation and setup

WARNING: This unit must be installed by a licensed professional or qualified technician, in accordance with the instructions in this manual and the current installation standards.

- Improper installation voids the warranty and may result in damage or injury for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Before installation, ensure that the local supply (electricity voltage and frequency) and the unit's settings are compatible. The setting conditions for this unit are indicated on the label.
- The laws, regulations, decrees and standards in force in the country of installation must be applied (safety rules, recycling in accordance with regulations, etc.).
- If the product contains removable rack guides (wire racks) and the user manual includes recipes such as yoghurts, the wire racks must be removed and the oven operated via the set cooking mode for these recipes. Information regarding removing the wire rack is included in the **Cleaning and maintenance**section.

Instructions for the installer

General instructions

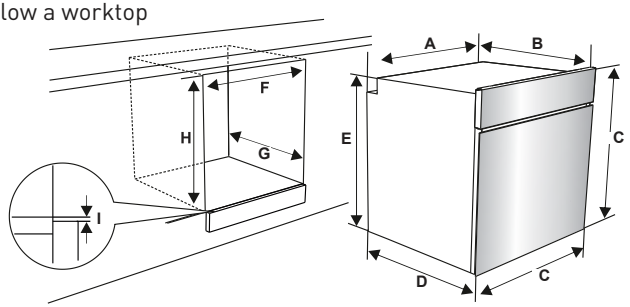
- After removing all packaging materials from the unit and its accessories, check the unit for damage. Should the unit be damaged, do not use it and contact a licensed professional or qualified technician immediately.
- Check that no combustible or flammable items/materials, e.g. curtains, oil, fabrics, etc., are in the immediate vicinity.
- The worktop and furniture around the unit must be able to withstand temperatures of above 100°C.
- This unit should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.

Installing the oven

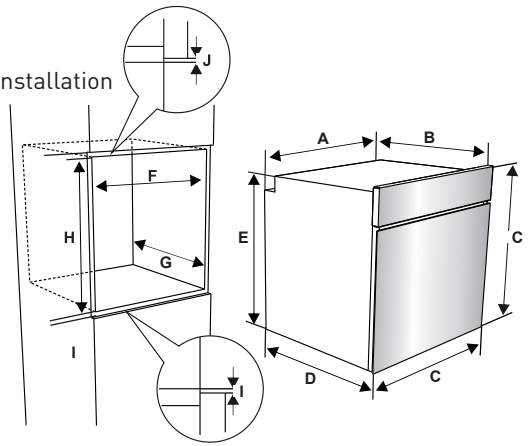
The units are supplied with installation kits and can be installed on a suitable-sized worktop. The installation dimensions of the hob and oven are shown below.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H (mm)**	600
D (mm)	575	**min. I/J (mm)**	5/10
E (mm)	576		

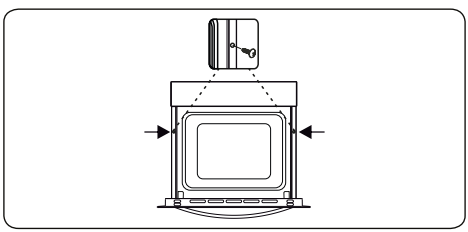
Installation
below a worktop



Wall installation



Once the electrical connections have been carried out, insert the oven into its location by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws into the holes in the oven frame. When the product's frame touches the furniture's wood surface, tighten the screws.



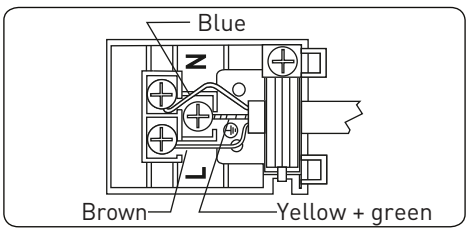
B Product usage

Electrical connection and safety

WARNING:
This unit must be electrically connected by a licensed professional or qualified electrician, in accordance with the instructions in this manual and the current installation standards.

WARNING: THE UNIT MUST BE EARTHED.

- Before connecting to the mains, check whether the unit's nominal voltage (indicated on its nameplate) corresponds to the power supply voltage. The power cable must also be able to support the unit's rated power (also mentioned on the unit nameplate).
- During the installation process, make sure to use properly insulated cables. Any incorrect connection may damage your unit. If the power cable is damaged and needs to be replaced, call a qualified person to carry out this operation.
- Do not use an adapter, multi-socket or extension cable.
- The power cable should be kept away from the hot parts of the unit and should not be kinked or crushed. Otherwise, the cable may become damaged and short circuit.
- If the unit is not connected to the mains via a socket, install a multi-pole isolator switch (with a minimum contact spacing of 3 mm), in accordance with safety regulations.
- This unit has been designed to use 220-240 V of power. If your power supply is different, contact a licensed professional or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be plugged into the unit, even if the unit is in front of the cabinet.
- Check that all connections are tight.
- Secure the power cable onto the terminal block, then close the cover.
- The junction box connection is placed on the junction box.



Using the unit

Oven controls

Function knob

Turn the knob to the symbol corresponding to the desired function. For details on the different functions, refer to the "Oven functions" section.

Oven thermostat knob

Once the cooking function has been selected, turn this knob to adjust the temperature. The oven thermostat indicator will turn on whenever the thermostat is heating the oven or maintaining its temperature.

Oven functions

	Oven light: Only the oven light comes on. It remains on throughout the cooking process.
	Defrost function: The oven warning lights come on and the fan starts to spin. To use the Defrost function, place your frozen food on a baking tray/rack in the oven, on the third level from the bottom. We recommend placing a roasting pan under the food being defrosted in order to collect the water obtained from the melted ice. This function does not cook your food, it simply speeds up the defrosting process.
	Natural convection function: The thermostat indicator and oven indicator light come on, and the lower and upper heating elements begin to heat up. The Static heat function emits heat to ensure the food is evenly cooked. It is ideal for pastries, cakes, pasta bakes, lasagna and pizzas. We recommend preheating the oven for 10 minutes and using only one level at a time in this mode.
	Fan function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the upper and lower heating elements begin to heat up, and the fan begins to spin. This function is suitable for baking pastries. The function uses the oven's lower and upper heating elements and the fan to cook the food. The latter stirs the air, providing a slightly "grilled" appearance to the food. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

Fan-assisted bottom heat function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the lower heating element begins to heat up, and the fan begins to spin. The Fan-assisted bottom heat function is suitable for evenly cooking foods, such as pizzas, over a short period of time. The fan evenly distributes heat throughout the oven, while the lower heating element cooks the food. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

Grill function: The thermostat indicator and oven indicator light come on, and the grill heating element begins to heat up.
This function is used to grill and toast foods placed on the upper levels of the oven. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack. Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

WARNING:
When grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.

Express grill function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, whilst the grill and upper heating elements begin to heat up. This function is recommended for grilling foods more quickly and over a larger surface area (e.g. meats). Use the upper level. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack. Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

WARNING:
When grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.

Fan-assisted double grill function: The thermostat indicator and oven warning lights come on, the grill and upper heating elements begin to heat up, and the fan begins to spin. This function is recommended for grilling thick foods more quickly and over a larger surface area. The upper heating elements and the grill operate simultaneously with the fan to ensure uniform cooking. Use the upper level. Use a brush to lightly grease the wire rack to prevent food from sticking, then place the food in the middle of the rack.
Always place a roasting pan under the grill to collect oil or fat. We recommend preheating the oven for approximately 10 minutes.

WARNING:
During grilling, the oven door should be closed and the oven temperature should be set to 190°C.

Hob

Function	Dishes			min.
Static	Puff pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grill	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chops	3 - 4	200	15-25
	Steak	4	200	15-25

*If available, use the roasting spit.

Using the mechanical timer

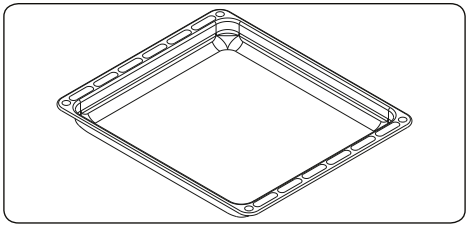
Function description	
M	Manual operation
0.....100	Via the timer setting

Manual operation
When the timer knob is set to the "**M**" position, the oven will operate continuously. When you set the timer knob to the "**0**" position, the oven will not operate.

Via the timer setting
Set the desired cooking time by turning the timer knob to a value between 0 and 100 minutes. Once the time has elapsed, the oven will automatically turn off and an audible alarm will sound.

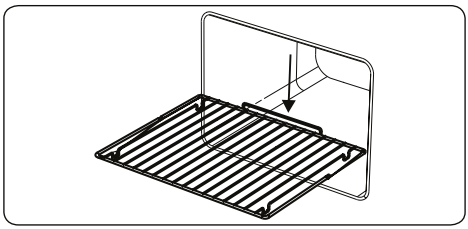
Hollow plate accessories

- The hollow plate is used to cook stews.
- To properly position the plate in the cavity, place it on any rack and push it all the way in.

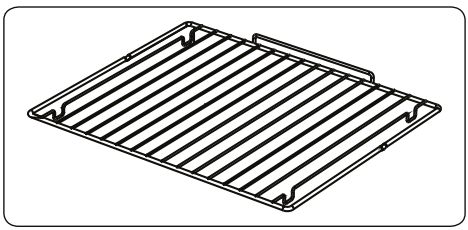


Wire rack

- The wire rack is used when grilling or preparing food in other containers.

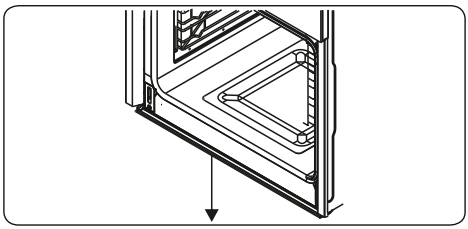


WARNING
Correctly position the rack in the oven cavity and push it all the way in.



Water collector

- Condensation may form on the internal glass in some cases, depending on the type of food being cooked.
- This is not a unit malfunction.
- Open the oven door to grill level and leave it open for 20 seconds.
- The water will then flow into the collector.
- Let the oven cool and clean it with a dry cloth.
- This procedure must be performed on a regular basis.



Cleaning and maintenance

WARNING: Turn off the unit and let it cool before cleaning it.

- Check whether your cleaning products are suitable and recommended by their manufacturer before using them on your unit.
- Use a cream or liquid cleaner that does not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, wire wool or harsh utensils as they may damage the surfaces of the unit.

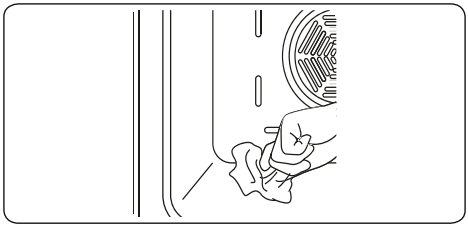
NOTE: Do not use cleaning products that contain particles, as they may scratch the glass, in addition to the enamelled and painted parts of your unit.

- Immediately clean up any liquid spills to avoid damaging the various parts.

NOTE: Do not use a steam cleaner to clean the different parts of the unit.

Cleaning the inside of the oven

- The best time to clean the enamelled surfaces inside the oven is when the oven is still somewhat warm.
- After each use, wipe the oven using a soft cloth dampened with water. Wipe the oven over once more with a damp cloth and dry it.
- You may occasionally need to use a liquid cleaning product to fully clean the oven.



Catalysis cleaning

- Catalytic walls are installed in the oven cavity. These are the light-coloured matte panels on the sides of the oven and/or the matte panel on the back of the oven. They collect grease and oil residue during the cooking process. The catalytic walls have been designed with a lifespan of approximately 300 hours.
- The liner automatically self-cleans by absorbing the splashes of grease and oil, and burning them off. They decompose in the form of ashes, which can easily be recovered from the oven floor. The liner must be porous to remain effective. The liners may discolour over time.
- Should a large amount of grease accumulate on the liner, it may lose its effectiveness. To resolve this problem, set the oven to its maximum temperature for 10 to 20 minutes. Once the oven has cooled, clean the oven floor.
- We do not recommend cleaning the catalytic walls by hand. The liners can be damaged by scouring pads and other abrasive surfaces. Furthermore, we do not recommend using cleaning sprays on the liners. Catalytic walls can lose efficiency due to excessive grease build-up. This excess grease can be cleaned via a soft cloth or sponge dipped in water. Next, carry out the above-described cleaning cycle.

Cleaning the glass parts

- Clean the glass parts of your unit on a regular basis.
- Use a window cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Rinse them, then dry them with a dry cloth.

Cleaning the stainless steel parts (if applicable)

- Clean the stainless steel parts of your unit on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth dipped in clean water. Rinse, then dry with a dry cloth.

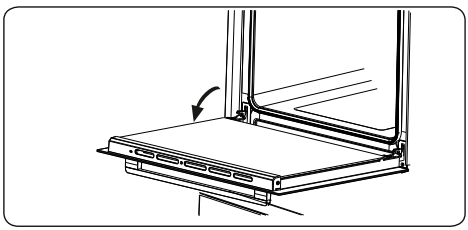
NOTE:

- Do not clean stainless steel parts while they are still hot after cooking.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon juice or tomato juice on stainless steel surfaces for too long.

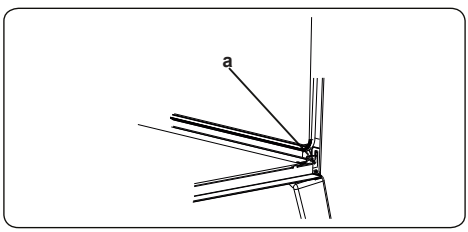
Removing the oven door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the internal glass as follows:

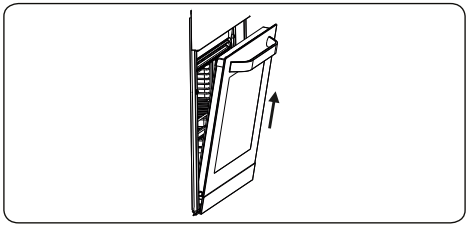
1. Open the oven door.



2. Open the saddle bracket (**a**) as far as it will go (using a screwdriver).



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove it by pulling it towards you.

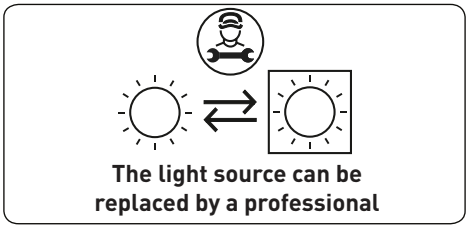


WARNING: This unit must be maintained by licensed persons or a qualified technician.

Replacing the oven light

WARNING: Turn off the unit and let it cool before cleaning.

- Remove the glass lens cover, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the one you've removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Reposition the glass lens cover. Your oven is now ready to operate.
- The product contains a light source with a G energy efficiency rating.
- The light source cannot be replaced by the end user. After-sales service is required.
- The included lighting source cannot be used in other applications.



The light source can be replaced by a professional

NOTE: The light has been designed exclusively for use in home cooking units. It is not suitable for room lighting.

Troubleshooting

NOTE: Should the problem persist on your unit after following these basic troubleshooting steps, contact a licensed professional or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The oven won't turn on.	• The power supply is cut off.	• Check that the power supply is connected. Also check that your other kitchen appliances are working.
No heat is being produced or the oven is not preheating.	• The oven temperature setting is incorrect. • The oven door has been left open.	• Check that the oven temperature knob has been correctly set.
The food is cooking unevenly in the oven.	• The trays/racks are incorrectly positioned.	• Check that the recommended temperatures and levels have been adopted. • Do not open the door frequently unless the dish needs to be turned. Opening the door too frequently causes the temperature in the oven to drop, which can impact the end result.
The oven light (if present) does not work.	• The bulb is not working. • The power supply is turned off or disconnected.	• Replace the bulb according to the instructions. • Check that the power supply is connected to the mains socket.
The oven fan (if present) is noisy.	• The oven plates/ racks are vibrating.	• Check that the oven is level. • Check that no baking trays or racks are vibrating or touching the oven's rear panel.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A **Aperçu de l'appareil**

Pièces
Caractéristiques

B **Utilisation de l'appareil**

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

C **Nettoyage et entretien**

Nettoyage et entretien
Dépannage

Les notices sont aussi disponibles sur le site
http://www.electrodepot.fr/sav/notices/
http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices

A Aperçu de l'appareil

Pièces

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

- **A** Bandeau de commande
- (1) Manette de fonction
- (2) Minuteur
- (3) Manette thermostat du four
- **B** Poignée de la porte du four
- **C** Porte du four

Caractéristiques

Modèle :	988845 - MFO 65 C X 701T V2
Type de four :	ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil :	28,6 kg
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel :	104,9
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée :	95,1
Classe énergétique :	A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle :	0,86 kWh/cycle
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée :	0,78 kWh/cycle
Nombre de cavités :	1
Source de chaleur :	ÉLECTRIQUE
Volume :	65 l

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1

Conseils en matière d'économie d'énergie
Four
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Installation et préparation à l'utilisation

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

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

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

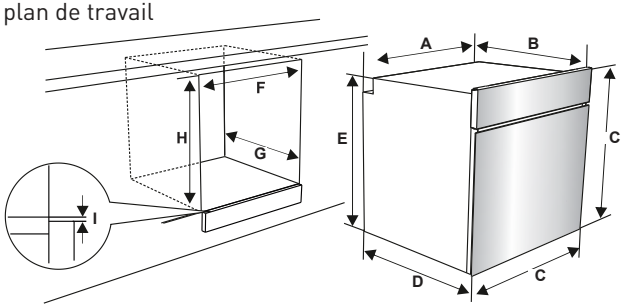
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau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

Installation du four

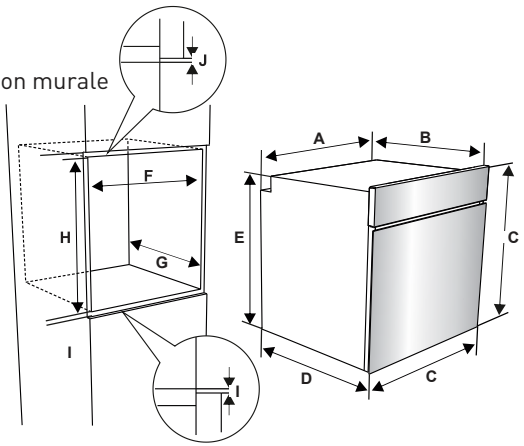
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées.
Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H (mm)**	600
D (mm)	575	**min. I/J (mm)**	5/10
E (mm)	576		

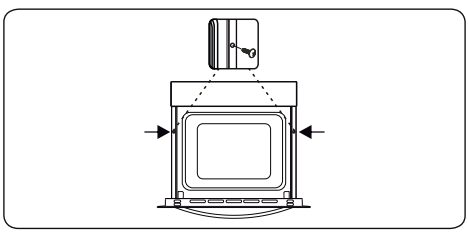
Installation sous
un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



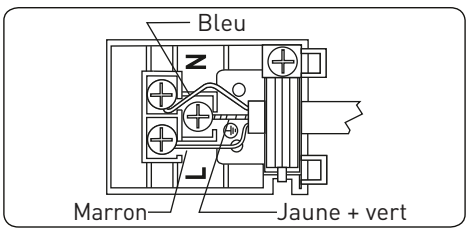
B Utilisation de l'appareil

Branchement électrique et sécurité

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

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

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



Utilisation de l'appareil

Commandes du four

Manette de fonction

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

Manette thermostat du four

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

Fonctions du four

	Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson
	Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.
	Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.
	Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Chaleur de sole ventilée : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance inférieure commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille.
Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

Table de cuisson

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

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

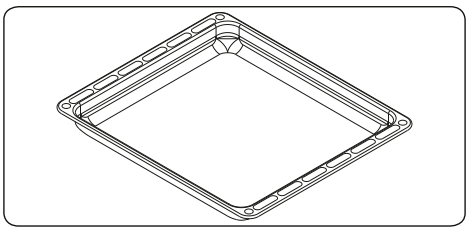
Utilisation du minuteur mécanique

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

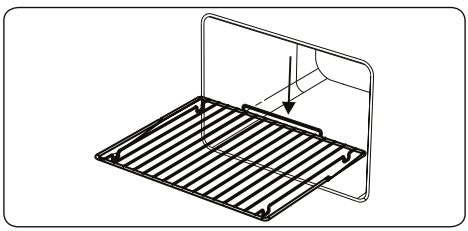
Fonctionnement manuel
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **M** », le four fonctionne en continu.
Lorsque l'on règle le bouton du minuteur sur la position « **0** », le four ne fonctionne pas.

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

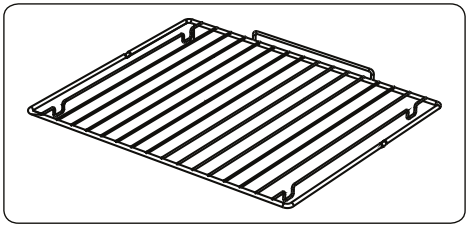
Accessoires plaque creuse
- La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.
- Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



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

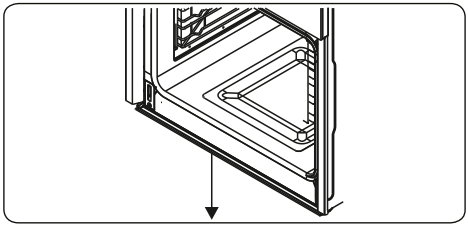


AVERTISSEMENT
Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

- Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.
- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.
- Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.
- L'eau s'écoule alors dans le collecteur.
- Laissez le four refroidir et nettoyez- le à l'aide d'une serviette sèche.
- Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

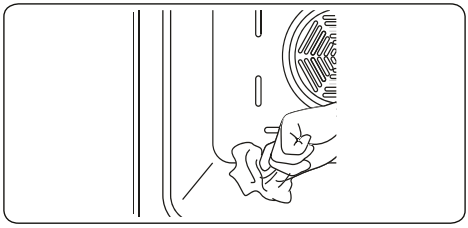
REMARQUE : Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage par catalyse

- Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.
- La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.
- Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.
- Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

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

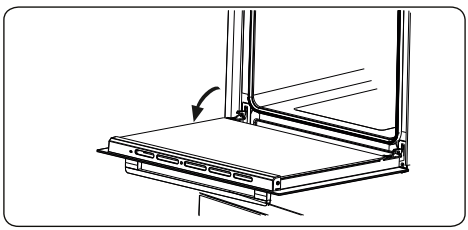
REMARQUE :

- Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.
- Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

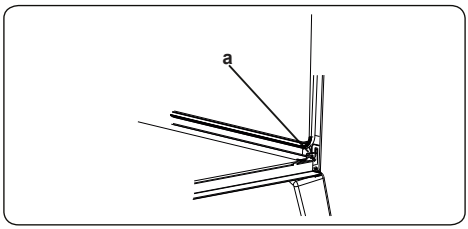
Démontage de la porte du four

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

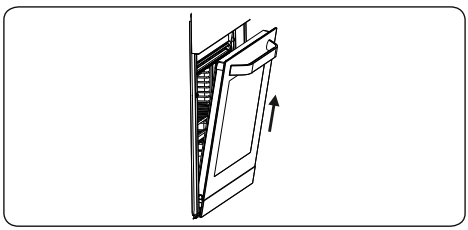
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



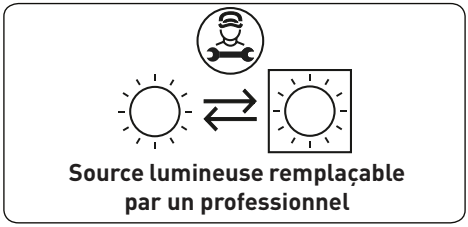
AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

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

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

- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



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

Dépannage

REMARQUE : Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	• L'alimentation électrique est coupée.	• Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	• Le réglage de la température du four est incorrect. • La porte du four est laissée ouverte.	• Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.

Problème	Cause possible	Solution
La cuisson est inégale dans le four.	• Les plaques/ grilles sont mal positionnées.	• Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. • Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	• L'ampoule ne fonctionne pas. • L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	• Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. • Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	• Les plaques/grilles du four vibrent.	• Vérifier que le four est à niveau. • Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

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 Türkiye

52504602