

**CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
VITROCÉRAMIQUE**

963610 - VC 60 4 MFC S 373P

GUIDE D'UTILISATION02



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

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

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

A Avant d'utiliser l'appareil

4 Consignes de sécurité

B Aperçu de l'appareil

13 Description de l'appareil
13 Spécifications techniques
14 Équipement de la cuisinière
15 Données techniques

C Utilisation de l'appareil

16 Installation
19 Avant la première utilisation de la cuisinière
19 Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique
21 Les fonctions du four et son utilisation

D Informations pratiques

23 Cuisson au four - conseils pratiques
25 Nettoyage et entretien
32 Situations d'urgence
32 Conseils d'économie d'énergie
33 Déballage
33 Déclaration du fabricant
34 Emballage et environnement
34 Mise au rebut de votre ancien appareil

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



Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cher(s) client(s),

La cuisinière Valberg combine à la perfection la facilité d'utilisation et une efficacité optimale. Après lecture de ce mode d'emploi, vous n'aurez aucun problème pour utiliser ses fonctionnalités.

À la sortie de l'usine, avant d'être emballée, la cuisinière a passé tous les tests de sécurité et de compatibilité.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.

Respecter les indications vous permettra d'éviter toute utilisation incorrecte.

Conservez ce mode d'emploi dans un endroit accessible.

Le respect des recommandations de ce mode d'emploi vous préservera de risques importants.



ATTENTION

N'utilisez l'appareil qu'après avoir lu ce mode d'emploi.

La cuisinière a été conçue pour un usage domestique uniquement.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil.

Consignes de sécurité



ATTENTION

Les principes et les dispositions contenus dans ce mode d'emploi doivent obligatoirement s'appliquer.

N'autorisez pas les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi utiliser la cuisinière.

Installation

• Les matériaux d'emballage (par ex. les films plastiques, les polystyrènes) représentent un danger pour les enfants :

risque d'asphyxie !

Conservez-les hors de portée des enfants

• Lorsqu'il est correctement installé, votre produit répond à toutes les exigences de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être portée au dessous de l'appareil, car il n'est pas destiné à être touché et peut présenter des bords tranchants ou rugueux, susceptibles de causer des blessures.

• Cet appareil est lourd ; faites attention lors de tout déplacement.

• Cet appareil est fragile. Transportez-le dans sa position d'utilisation, faites attention lors de son déplacement et de son installation.

• Lors du déballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez votre point de vente.

• Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

• Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, etc.), l'installation, les raccordements au réseau électrique, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

**AVERTISSEMENT**

Avant d'accéder aux bornes de raccordement, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés du réseau électrique.

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, assurant une coupure complète en cas de surtensions de catégorie III.

- Instruction de mise à la terre : cet appareil doit être

relié à la terre. Dans le cas d'un dysfonctionnement ou d'une coupure, la mise à la terre permet de réduire le risque de choc électrique en fournissant un accès au courant électrique de plus faible résistance. Cet appareil est équipé d'un cordon pourvu d'un conducteur de mise à la terre et d'une prise de mise à la terre. La prise doit être branchée dans une prise murale appropriée, installée et mise à la terre conformément à la réglementation locale.

Utilisation

- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire pour la cuisson domestique de denrées alimentaires. Toute autre utilisation de l'appareil serait considérée comme inappropriée et, par conséquent, dangereuse. Le fabricant décline toute

responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

- Il est interdit de modifier les caractéristiques techniques ou de tenter de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

- Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer l'appareil ou en dessous, au remplacement de la lampe d'éclairage ; au déplacement de l'appareil ou au nettoyage du sol, en dessous de l'appareil.

- Ne branchez pas l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

- N'utilisez jamais de prises multiples ou de rallonges pour brancher l'appareil.

- L'appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

MISE EN GARDE :
Maintenez dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation ou quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- N'entreposez pas de substances explosives, telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables, dans l'appareil.

- Pour éviter les risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'objets imbibés de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient d'enlever tout résidu de débordement avant de l'ouvrir.

- Si votre cuisinière est dotée d'un couvercle, il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de le fermer.

- Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans récipient.

- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande. Ne comptez pas sur le détecteur de récipients.

- Les tables de cuisson vitrocéramique peuvent comporter des foyers halogènes, dans tous les cas et de manière générale, ne les fixez pas.
- N'utilisez pas votre table de cuisson à induction pour le chauffage de la pièce.
- Ne rayez pas la plaque de cuisson avec des objets pointus. N'utilisez pas la table comme surface de travail.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur de contrôle.
- N'utilisez jamais cet appareil si le cordon d'alimentation, le bandeau de commande ou les parties en verre sont endommagés de manière telle que l'intérieur de l'appareil est accessible.
- Assurez-vous que les petits appareils électroménagers ou leur cordon d'alimentation n'entrent pas directement en contact avec l'appareil chaud, car leur isolation ne résiste pas à des températures élevées.
- Utilisez une batterie de cuisine adaptée et compatible avec votre appareil : foyers à gaz ou plaque vitrocéramique ou plaque à induction.
- Il est interdit d'utiliser des récipients possédant un fond abîmé ou tranchant qui pourrait endommager la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent chauffer.
- Les liquides renversés sur la table de cuisson doivent être nettoyés avant de la faire fonctionner.

Français

- Le sucre chauffé à haute température, en particulier, entrant en contact avec la plaque vitrocéramique ou à induction peut provoquer des dommages irréversibles.
- La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Pour cette raison, surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse.
- Ne préparez jamais des aliments dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur les foyers chauds.
- Évitez de poser des récipients humides sur la plaque de cuisson vitrocéramique ou à induction, car ils peuvent provoquer des dommages irréversibles sur celle-ci (taches indélébiles).
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne posez pas d'objets d'un poids supérieur à 15 kg sur la porte du four ouverte et d'objets d'un poids supérieur à 25 kg sur la table de cuisson.
- Il est interdit de ranger dans le tiroir des récipients ou d'autres éléments ainsi que des matériaux inflammables car la température à l'intérieur peut être très importante.



ATTENTION

Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur la table de cuisson. Si la surface est fissurée ou fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contactez le service après-vente.

- N'utilisez pas de toiles abrasives ou d'outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

- L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de cuisine.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau : arrêtez l'appareil, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu par exemple.



ATTENTION

Ne placez d'objets sur la surface de cuisson : risque d'incendie.



ATTENTION

Les personnes possédant des objets métalliques dans le corps (pacemaker) ne doivent pas s'approcher de la table de cuisson lors de son fonctionnement ; il est conseillé de demander l'avis de son médecin avant d'utiliser la table de cuisson.

Entretien

- Avant d'utiliser le nettoyage automatique par catalyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées. Référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien de la cuisinière » qui précise quels ustensiles doivent être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la cuisinière ou la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer les plaques vitrocéramique, à induction ou la porte en verre du four, ils risqueraient de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

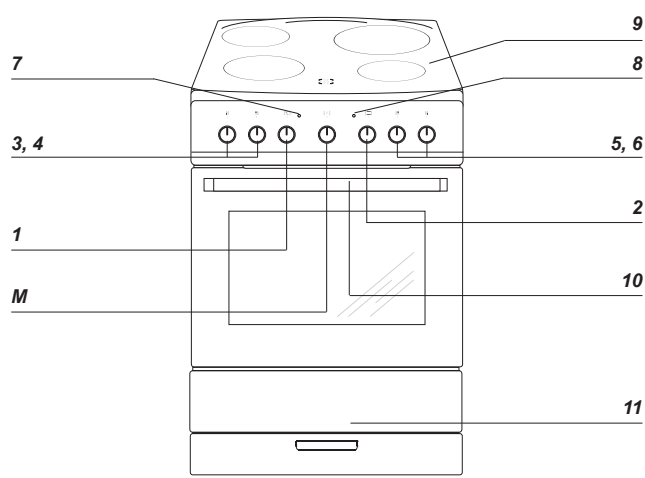
Réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dégâts. Contactez le service après-vente de votre revendeur. Demandez des pièces de rechange certifiées Constructeur.

MISE EN GARDE :

Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Description de l'appareil



- M : Minuterie mécanique
- 1 : Manette de réglage de la température du four
- 2 : Manette des programmes du four
- 3, 4, 5, 6 : Manettes des foyers de la plaque de cuisson
- 7 : Voyant de contrôle du thermostat
- 8 : Voyant de fonction du four
- 9 : Plaque de cuisson vitrocéramique
- 10 : Poignée de la porte du four
- 11 : Tiroir

Spécifications techniques

Ce tableau vous permettra de vous familiariser avec l'équipement de votre cuisinière

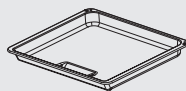
Type d'appareil	Foyers de la plaque de cuisson			Éléments chauffants du four				Équipement de la cuisinière							
 963610 VC 60 4 MFC S 373P	zone de chauffe 14,5 cm, 1200 W	zone de chauffe 18 cm, 1800 W	double zone de chauffe 21/12 cm, 2200 W	résistance supérieure 900 W / résistance inférieure 1100 W	résistance circulaire 2000 W	résistance de grill 1500 W	minuteur mécanique	éclairage du four	gradins fils	nettoyage par catalyse	grille d'écoulement	lèche-frite	plaque à pâtisserie	tiroir	couvercle en métal
	2	1	1	+	+	+	+	+	+	+	1	1	1	+	couvercle en verre

Plaque de cuisson	Diamètre	Puissance
Foyer arrière gauche	14,5 cm	1,2 kW
Foyer avant gauche	18,0 cm	1,7 kW
Foyer arrière droit	21,0 cm	2,1 kW
Foyer avant droit	14,5 cm	1,2 kW

Four	Puissance
Résistance supérieure	0,9 kW
Résistance inférieure	1,1 kW
Résistance de gril	1,5 kW

Équipement de la cuisinière

Lèchefrite



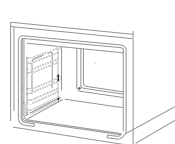
Grille d'écoulement



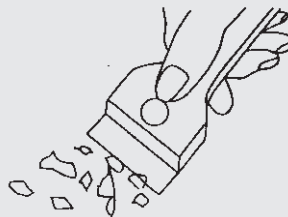
Plaque à pâtisserie



Gradins fils



Grattoir



Données techniques

Tension nominale	230 / 400V~50 Hz
Puissance nominale	9,5 kW
Plaque vitrocéramique	6,2 kW
Dimensions de la cuisinière (hauteur/largeur/profondeur)	85 / 60 / 60 cm
Volume utile du four*	65 litres
Classe énergétique	voir étiquetage énergétique
Poids	env. 45 kg

L'appareil est conforme aux exigences de la législation UE, normes EN 60335-1, EN 60335-2-6

* selon EN 50304
la capacité dépend des équipements du four. Elle est indiquée dans les spécifications techniques et sur l'étiquette d'efficacité énergétique.

Fabricant :



Modèle d'appareil	VC 60 4 MFC S 373P
Classe d'efficacité énergétique ¹⁾	A
Consommation d'électricité ^{2) 3)} en [kWh]	0,99
Volume utile ⁴⁾ en [L]	65
Dimensions du four ⁵⁾	grand
Temps nécessaire pour la cuisson des quantités standard ^{2) 3) 4)} en [min]	44
Niveau de bruit en [dB(A) re 1 pW]	52
La surface de cuisson maximale ⁴⁾ en [cm ²]	1280

1) classes d'efficacité énergétique sur une échelle de A (très économe) à G (peu économe)
 2) pour la fonction du chauffage par convection naturelle ou par circuit forcé d'air, le cas échéant
 3) charge standard
 4) selon EN 50304
 5) dimension selon l'échelle suivante : « petit » (12...34 L), « moyen » (35...64 L), « grand » (65 L et plus)

Installation

Aménagement de la cuisine

- Le local ou la cuisine doit être sec et facile à aérer, disposer d'une ventilation efficace et la disposition de son équipement doit garantir un accès facile à tous les éléments de commande.

- L'aménagement de la cuisine, conformément aux exigences de la classe 1 ou classe 1 sous-classe 2, permet de l'aménager d'un côté par des meubles hauts ou une paroi. Les meubles pour encastrement exigent l'utilisation de revêtements et de colles résistant à des températures de 100°C. Dans le cas contraire, la surface peut être déformée et le revêtement décollé.

- Posez la cuisinière sur un sol dur et plat (ne la posez pas sur un socle).

- Les hottes doivent être installées selon les recommandations de leurs modes d'emploi.

- Avant toute utilisation, la cuisinière doit être mise à niveau, ce qui est très important pour que la graisse soit distribuée de manière uniforme sur la poêle.

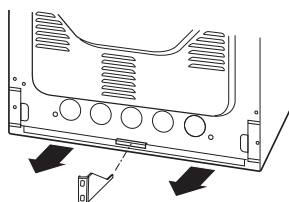
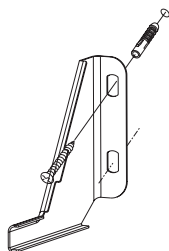
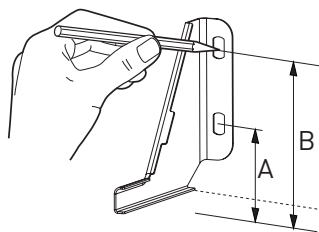
Pour une mise à niveau parfaite de l'appareil, utilisez les pieds de réglage, accessibles après avoir retiré le tiroir. Plage de réglage des pieds +/- 5 mm.

Montage de la fixation antibasculement

Cette fixation doit être installée pour éviter le basculement de la cuisinière. Lorsque la fixation est correctement installée, un enfant qui grimpe sur la porte ouverte du four ne fera pas basculer la cuisinière.

Pour éviter le basculement de la cuisinière, installez la fixation fournie avec votre produit en procédant comme suit :

Sur le mur contre lequel sera installée la cuisinière, percez un trou à 6,0 cm du sol (A). Percez ensuite un deuxième trou à 10,3 cm du sol (B). À l'aide des 2 vis et chevilles fournies, fixez l'équerre au mur en alignant les trous de l'équerre avec ceux que vous venez de percer.



Largeur de la cuisinière : 600 mm ; hauteur : 850 mm

X1= 60 mm, X2=95 mm

Y= 30 mm

X - Hauteur de la fixation murale

Y - Hauteur depuis le sol

Raccordement de la cuisinière à l'installation électrique

Note : Le raccordement à l'installation électrique ne peut être réalisé que par un professionnel agréé. Il est interdit de procéder aux transformations ou aux modifications de l'installation électrique.

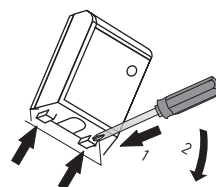
Note : N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole $\oplus$. L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Indications pour l'installateur

La cuisinière est conçue pour une alimentation en courant alternatif triphasé (400V 3N~50Hz). La tension nominale

des éléments chauffants est de 230V. Il est possible d'adapter la cuisinière à une alimentation par courant monophasé (230V) par une réduction appropriée (pont) réalisée au niveau du bornier, selon le schéma des connexions ci-après. Le schéma des connexions est aussi présenté à côté du raccordement de la cuisinière. Pour ouvrir le bornier, enlevez le couvercle et faites pression avec un tournevis plat afin de débloquer les languettes latérales. Adaptez bien le cordon d'alimentation au type de raccordement et à la puissance nominale de la cuisinière.

Le cordon d'alimentation doit être fixé à l'arrêt de traction du boîtier de raccordement de la cuisinière.



Avant de brancher la cuisinière à l'installation électrique, consultez les informations de la plaque signalétique et du schéma de raccordement.

Note : l'installateur est dans l'obligation de remettre à l'utilisateur « un certificat de raccordement de la cuisinière à l'installation électrique ».

Tout raccordement différent de celui préconisé sur le schéma peut entraîner la détérioration de l'appareil.

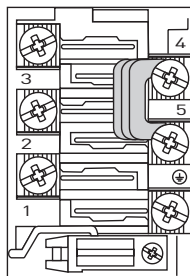


SCHÉMA DES BRANCHEMENTS POSSIBLES

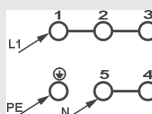
Note : la tension des éléments chauffants est de 230V.

Note : Dans tous les cas de raccordement, la prise de terre doit être reliée au bornier au niveau du symbole ⊕ PE.

Type de câble de
raccordement
recommandé

- 1 Cas du réseau de 230 V : le raccordement monophasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 1-2-3 et 4-5, prise de terre sur ⊕

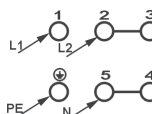
1N~



H05VV-F3G4
3 X 4 mm²

- 2 Cas du réseau de 400/230 V raccordement biphasé avec fil neutre, les ponts raccordent les bornes 2-3 et 4-5, prise de terre sur ⊕

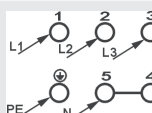
2N~



H05VV-F4G2,5 4 X 2,5
mm²

- 3 Cas du réseau de 400/230 V : raccordement triphasé avec un fil neutre, les ponts raccordent les bornes 4-5, les fils de phase connectés à 1, 2 et 3, fils neutre à 4 et 5, prise de terre sur ⊕

3N~



H05VV-F5G1,5 5X 2,5
mm²

Fils de phase - L1=R, L2=S, L3=T ; N – fil neutre ; PE – prise de terre

Avant la première utilisation de la cuisinière

- Enlevez tous les éléments de l'emballage, videz le tiroir, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.
- Enlevez tous les accessoires du four et les nettoyez à l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Allumez la ventilation du local ou ouvrez une fenêtre.
- Chauffez le four en mode convection naturelle, 250°C, sur une durée moyenne de 30 minutes, enlevez toutes les salissures et lavez soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur du four soigneusement.

Lavez l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

Note : Pour les cuisinières équipées d'un programmeur électronique, une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, la mention « 0.00 » apparaîtra sur l'écran. Il faut mettre l'horloge à l'heure. (Voir : « mode d'emploi du programmeur »).

Si l'horloge n'est pas mise à l'heure, le four ne peut pas fonctionner.

Important!

Le programmeur électronique multifonction est muni d'une touche sensitive tactile.

Chaque commande enregistrée par la touche sensitive est confirmée par un signal acoustique.

La surface des touches sensibles doit être maintenue propre.

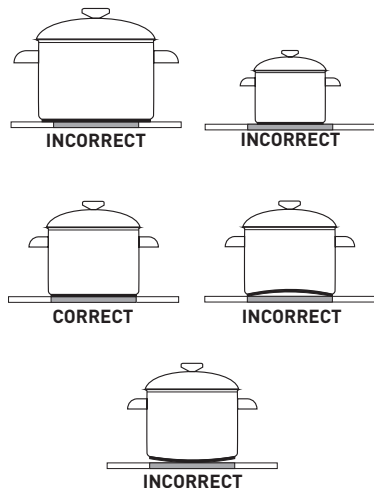
Commande des foyers de la plaque de cuisson vitrocéramique

Pour les informations concernant les différents types des foyers, voir le chapitre « Spécifications techniques de l'appareil ».

Choix du récipient

Un récipient correctement choisi est un récipient dont la taille et la forme du fond correspondent approximativement à la surface de la zone de chauffe. Il ne faut pas utiliser les casseroles à fond concave ou convexe. Il faut bien adapter le couvercle du récipient à sa taille. Nous recommandons l'utilisation des récipients à fond épais.

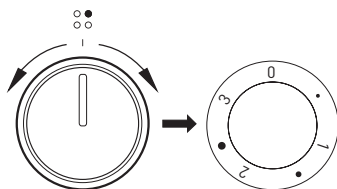
Tout encrassement des foyers et des récipients rend impossible une exploitation optimale de la chaleur.



Choix de la puissance

La puissance de chauffe varie selon les foyers. Pour changer la puissance de chauffe, il suffit de tourner la manette à droite ou à gauche.

Positions du bouton



0 Fermé

- Minimum, réchauffer les plats

1 Mijoter les légumes, cuisson lente

- Cuire les soupes, de grandes quantités d'aliments

2 Friture lente

- Dorer la viande, les poissons

- #### 3
- Maximum, montée en température rapide, cuisson rapide, friture rapide



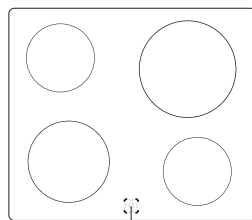
REMARQUE

Pour allumer un foyer, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez la manette dans le sens inverse, vous risquez d'endommager le dispositif d'allumage.

Indication de la température de la zone de chauffe

Si la température de la zone de chauffe est supérieure à 50°C, le voyant correspondant à cette zone s'allume.

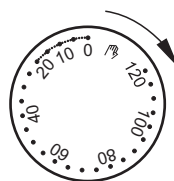
Le voyant allumé informe l'utilisateur que le foyer est chaud, afin d'éviter tout contact accidentel avec la surface brûlante. Durant approximativement 5 à 10 minutes, la zone de chauffe conserve la chaleur résiduelle qui peut être utilisée pour réchauffer les plats ou pour les maintenir au chaud sans rallumer le foyer.



Indicateurs de la température du foyer

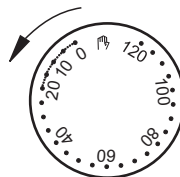
Minuterie mécanique

La minuterie sert à contrôler le temps de cuisson du four électrique. La minuterie peut être réglée de 5 à 120 minutes. Passé le temps sélectionné, la minuterie émet un signal sonore et éteint automatiquement le four. Programmation – tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et programmer le temps de cuisson.



Si la manette indique la position « 0 », le four ne s'allumera pas.

Si vous souhaitez utiliser le four sans la minuterie, la manette doit se trouver dans la position .



Note :

Pour un réglage compris entre 5 et 10 minutes, il est impératif de commencer par tourner le bouton du minuteur d'un quart de tour et ensuite de choisir le temps de cuisson souhaité.

Les fonctions du four et son utilisation

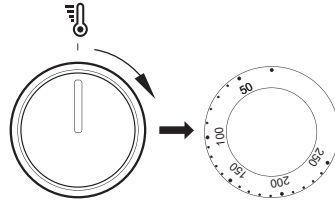
Les informations concernant l'équipement du four et de ses éléments chauffants se trouvent dans le tableau du chapitre « Caractéristiques de l'appareil » selon le modèle du four.

Four à chaleur tournante (avec ventilateur)

Le four est chauffé par chaleur tournante et/ou par gril.

Le four est commandé par des manettes permettant de choisir le mode de cuisson et la température. Il est nécessaire (pour le bon fonctionnement du four) de sélectionner la position souhaitée en fonction de l'aliment à cuire.

Les symboles autour de la manette correspondent aux fonctions particulières du four.



Pour éteindre, positionnez les deux manettes sur « I » / « 0 ».

Note : La montée en température (de la résistance, etc.) s'effectue seulement après avoir sélectionné une des fonctions du four et la température.

Positions de la manette des fonctions du four



Éclairage indépendant du four

la manette positionnée sur cette fonction allume l'éclairage du four uniquement.



Montée en température rapide

Résistance de sole, gril et ventilateur allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Décongélation

Seul le ventilateur fonctionne pour permettre la décongélation rapide.



Super grill ventilé

L'utilisation de cette fonction permet d'accélérer la cuisson, de cuire de grandes quantités d'aliments et d'augmenter la saveur des mets.



Grill renforcé (grill et résistance de voûte)

La fonction « grill renforcé » permet de griller en utilisant en même temps la résistance de voûte. Une température plus importante est obtenue dans la partie supérieure du four, afin de cuire des quantités plus importantes et de brunir les aliments.



Grill simple

Cette fonction permet de griller les mets peu épais et placés au centre du four.



Résistance de sole

Cette fonction déclenche uniquement la résistance de sole.

Cette fonction permet une cuisson complémentaire de la base de vos pâtisseries ou tartes.



Convection naturelle

Cette fonction permet de cuire les aliments sur un seul niveau.



Convection naturelle ventilée

Cette combinaison de fonction permet de cuire plus facilement les pizzas entre autres.



Mode de cuisson ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre d'économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé.

Sur cette position, l'éclairage du four reste éteint.

Voyant de contrôle

Quand le four est allumé, deux voyants s'éclairent, un voyant orange et un voyant rouge. Le voyant orange indique que le four est activé. Le voyant rouge s'éteint lorsque le four a atteint la température indiquée. Si la recette prévoit que le plat soit mis dans un four déjà chaud, attendez que le voyant rouge s'éteigne une première fois. Durant la cuisson, le voyant s'éteindra et s'allumera régulièrement (maintien de la température stable du four). Le voyant orange s'allume également si l'utilisateur choisit la fonction « Éclairage du four ».

Utilisation du grill

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du grill.

Pour allumer le grill, il vous faut :

- Tourner la manette sur la position 
- Monter le four en température durant approximativement 5 minutes (porte du four fermée).
- Insérer la lèchefrite avec votre plat au niveau correspondant.
- Fermer la porte du four.

Pour les températures correspondant à l'utilisation du grill, voir « Cuisson au four -Conseils pratiques ».



ATTENTION

Utilisez le grill la porte du four fermée.

Lors d'utilisations du grill, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes. Tenez les enfants à l'écart.

Note : Il est interdit d'utiliser le grill électrique lors du fonctionnement du brûleur du four.

Cuisson au four - conseils pratiques

Pâtisseries

- Pour la préparation de vos pâtisseries/gâteaux, nous vous recommandons l'utilisation de la lèchefrite livrée avec l'appareil ou de la plaque à pâtisserie posée sur la grille.

- Il est également possible d'utiliser les moules et les lèchefrites achetés dans le commerce. Il suffit de les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser les lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.

- Avant de sortir les pâtisseries/gâteaux du four, vérifiez la qualité de la cuisson avec une tige en bois (si la pâte est cuite, la tige enfoncée dans le gâteau ressort sèche et propre).

- Il est conseillé de laisser votre pâtisserie/gâteau dans le four, après l'avoir éteint, pendant environ 5 minutes, la température de cuisson avec la fonction chaleur tournante étant approximativement 20 à 30 degrés inférieure par rapport à une cuisson conventionnelle (utilisation des résistances supérieure et inférieure).

- Les indications sur le tableau de cuisson ci-dessous sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

- Si les informations suggérées dans le livre de recettes sont très différentes des valeurs présentées dans ce mode d'emploi, veuillez suivre les indications du mode d'emploi.

Cuisson et rôtissage des viandes

- Le four est destiné à la préparation des portions de viande dont le poids est supérieur à 1 kg. Nous recommandons la préparation des parts plus petites sur la plaque de cuisson.

- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.

- Normalement, la viande doit être retournée au minimum une fois à la moitié du temps de cuisson. Le rôti doit également être arrosé de sa sauce ou d'eau chaude salée. Il ne faut pas asperger le rôti avec de l'eau froide.

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température °C	Niveau	Temps [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*les temps indiqués concernent les gâteaux préparés dans de petits moules



REMARQUE

Les indications de ce tableau de cuisson sont approximatives et chaque utilisateur peut les modifier selon ses expériences et préférences culinaires.

Nettoyage et entretien

Afin de prolonger la vie de la cuisinière, l'utilisateur doit l'entretenir correctement selon les recommandations du fabricant.

Avant de procéder au nettoyage, déconnectez la cuisinière de l'alimentation électrique et veillez à ce que toutes les manettes soient en position « • » / « 0 ». Le nettoyage peut commencer seulement quand la plaque de cuisson est froide.

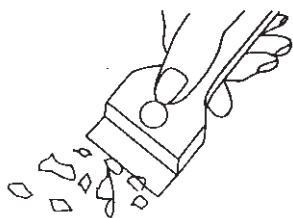
Plaque vitrocéramique

- La plaque doit être nettoyée systématiquement après chaque usage. Dans la mesure du possible, nous recommandons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est tiède (le voyant de chaleur résiduel éteint). Évitez un fort encrassement de la plaque de cuisson, en particulier, et évitez de brûler les liquide

sayant débordés.

- N'utilisez pas de produits nettoyants fortement abrasifs, tels que des poudres à récurer contenant des agents abrasifs, des pâtes abrasives, des pierres abrasives, des pierres ponce, des éponges en acier, etc. Ils peuvent rayer la surface de la table de cuisson et provoquer des dommages irréversibles. Il est interdit d'utiliser des produits chimiques trop abrasifs.

- Des salissures qui ont fortement adhéré à la table peuvent être raclées à l'aide d'un grattoir spécial. Faites attention à ne pas abîmer le cadre de la plaque céramique.



Grattoir pour cuisinières

Note : veuillez toujours à entrer le bord tranchant à l'intérieur du grattoir (il suffit d'appuyer sur la partie saillante avec le pouce). Manipuler avec précaution – risque de blessures – tenir à l'écart des enfants.

- Nous recommandons l'utilisation des produits de nettoyage délicats, adaptés, tels que liquides et émulsions qui éliminent la graisse. En particulier, nous préconisons l'utilisation des préparations spéciales pour nettoyage et entretien des appareils vitrocéramique. Dans le cas contraire, nous recommandons l'utilisation de l'eau chaude avec du produit nettoyant.

- Pour le nettoyage, utilisez un torchon doux et délicat, absorbant bien l'humidité.

- La plaque vitrocéramique doit être soigneusement séchée après tout nettoyage.
- Faites particulièrement attention à ne pas abîmer la plaque vitrocéramique, à ne pas provoquer de rayures profondes ni d'éclats suite aux chocs provoqués par des couvercles en métal ou autres objets aux rebords tranchants.

**REMARQUE**

Pour les besoins d'entretien et de maintenance de l'appareil, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.

Pour nettoyer le panneau frontal, utilisez uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou de nettoyant pour vitres. N'utilisez pas de produit à récurer.

uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide vaisselle.

- Après avoir lavé l'intérieur du four, essuyez-le pour qu'il soit parfaitement sec.
- Lavez les éléments d'équipement de la cuisinière en émail à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- N'utilisez pas de liquides contenant des acides organiques (par ex. de l'acide citrique) car ceux-ci peuvent entraîner des tâches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.

Four

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage, allumez l'éclairage pour avoir une meilleure visibilité de la zone à nettoyer.

- Lavez l'intérieur du four

**ATTENTION**

Pour le nettoyage et l'entretien du four, il est interdit d'utiliser des crèmes à récurer, détergents abrasifs ou des objets de récurage.

Pour le nettoyage de la façade, utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle ou vitres. N'utilisez pas de crème à récurer.

Nettoyage catalyse

Le four est doté d'un jeu de parois recouvertes d'un émail spécifique, auto-nettoyant. Grâce à cet émail, les encrassements, graisses ou les restes de cuisson seront éliminés automatiquement, à condition qu'ils ne soient pas desséchés ou carbonisés. Afin d'éviter un

long nettoyage par catalyse du four, les restes de nourriture et les graisses doivent être nettoyés au plus tôt, avant qu'ils ne soient desséchés ou carbonisés. Pour procéder à l'auto-nettoyage du four, le laisser allumé pendant 1 heure et régler la température à 250°C. Si l'encrassement n'est pas important, la durée peut être raccourcie.

**ATTENTION**

Durant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que d'habitude. Tenir les enfants à l'écart.

Important!

Le nettoyage par catalyse implique une grande consommation d'énergie, nous recommandons donc de vérifier, avant d'y procéder, le niveau d'encrassement. Si l'utilisateur constate la

baisse de rendement des plaques en émail catalytique, il peut les remplacer via le service après-vente. Si vous choisissez une méthode traditionnelle de nettoyage, n'oubliez pas que l'émail auto-nettoyant n'est pas résistant à la friction, il faut éviter l'utilisation de nettoyeurs abrasifs ou de chiffons durs.

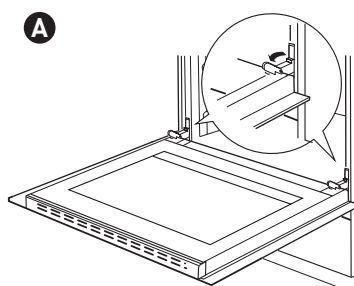
Comment enlever la porte

Afin de pouvoir nettoyer plus facilement l'enceinte du four, il est possible d'enlever la porte.

Pour ce faire, ouvrez la porte, déplacez vers le haut la protection de la charnière (fig. A). Refermez ensuite légèrement la porte, soulevez-la et enlevez-la en la tirant vers l'avant.

Pour remettre la porte après le nettoyage, répétez les mêmes gestes dans l'ordre inverse. Lors du montage de la porte, veillez à bien placer l'accroche dans la rainure de la charnière. Une fois la porte

montée, baissez l'élément de protection et serrez le bien. Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.



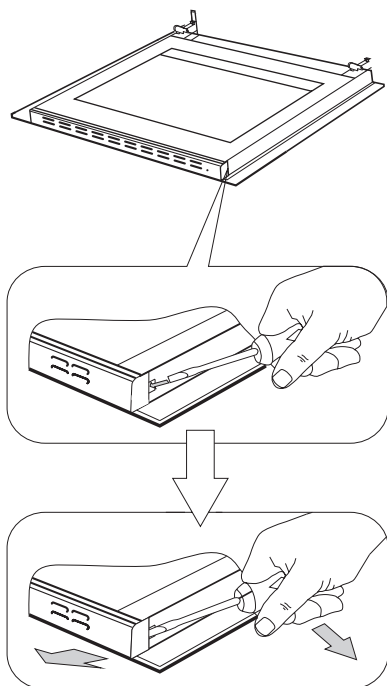
Déplacement des protections des charnières

Comment enlever la vitre intérieure

1. Dévissez à l'aide d'un tournevis cruciforme les vis qui se trouvent sur la plinthe supérieure de la porte (fig.B).

2. Glissez la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig. B).

B



3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte).



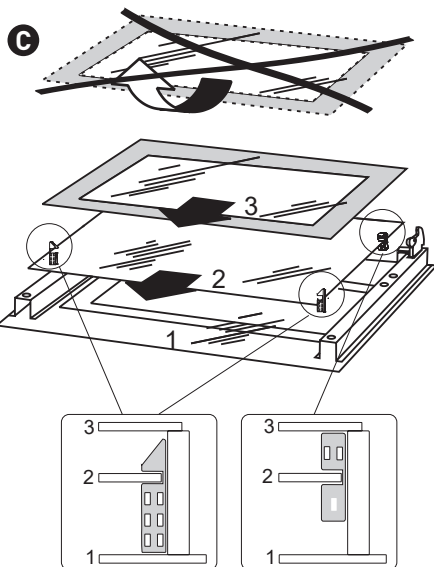
ATTENTION

R i s q u e d e
d o m m a g e s à l a
f i x a t i o n d e s v i t r e s .
E n l e v e z l a v i t r e e n
l a g l i s s a n t , n e l a
s o u l e v e z p a s v e r s l e
h a u t .

Retirez la vitre intérieure (Schéma C).

4. Lavez la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

**ATTENTION**

Afin d'éviter une électrocution, avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint.

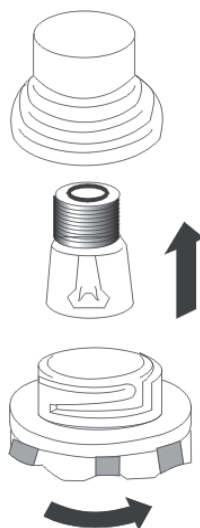
- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.

- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.

- Enlever l'ampoule et la remplacer, en choisissant une ampoule identique et résistante aux hautes températures (300°C), ayant les caractéristiques suivantes : tension 230 V, puissance 25 Wculot E14.

- Positionnez bien l'ampoule dans la douille et vissez-la correctement.

- Fixez le couvercle.

**ATTENTION**

Prenez soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.

Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

- Fermer les manettes de la table de cuisson.
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation.
- Contacter le service après-vente.

Des petits dysfonctionnements peuvent être résolus par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. L'appareil ne fonctionne pas.	Interruption de l'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez ou remplacez-le.
2. L'indicateur du programmeur indique l'heure « 0.00 ».	L'appareil a été débranché ou l'alimentation électrique a été interrompue.	Mettre à l'heure le programmeur (voir Mode d'emploi du programmeur).
3. L'éclairage du four ne fonctionne pas.	Ampoule dévissée ou grillée.	Visser l'ampoule ou la remplacer (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »).

Conseils d'économie d'énergie



Une utilisation responsable de l'énergie est une source d'économie mais aussi un geste très important pour notre environnement. Relevons le défi d'économie d'énergie ! Voici quelques conseils :

• Utilisez des récipients de cuisson adaptés.

Des casseroles à fond plat et épais permettent d'économiser jusqu'à 1/3 d'énergie. N'oubliez pas d'utiliser les couvercles, sinon la consommation d'énergie est multipliée par quatre !

• Choisissez une casserole adaptée à la surface du foyer.

Le diamètre du fond de la casserole doit couvrir complètement la zone de chauffe.

• Maintenez propres les zones du foyer et des fonds des casseroles.

Les salissures empêchent le transfert de chaleur, les salissures fortement calcinées nécessitent souvent l'utilisation de produits difficilement dégradables pour l'environnement.

• Évitez de soulever trop souvent le couvercle.

• **Évitez également d'ouvrir trop souvent la porte du four.**

• **Éteignez à temps et utilisez la chaleur résiduelle.**

Si le temps de cuisson est long, éteignez la zone du foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Ceci vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

• **Utilisez le four uniquement pour vos mets les plus volumineux.**

La préparation d'une viande d'un poids inférieur à 1 kg est plus économique si vous utilisez la plaque de cuisson.

• **Utilisez la chaleur résiduelle du four.**

Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Note : Si vous utilisez une minuterie, programmez un temps de cuisson plus court.

• **Utilisez la cuisson à chaleur tournante, la porte du four fermée.**

• **Fermez bien la porte du four.**

La chaleur s'échappe au travers des encrassements des joints de la porte. Il faut impérativement les nettoyer.

• **N'encastrez pas la cuisinière à proximité directe des réfrigérateurs / congélateurs.**

La consommation d'électricité augmenterait inutilement.

Déballage



Pour la sécurité du transport, cet appareil a été emballé avec des protections. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour

l'environnement, sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié.

Note : Les matériaux d'emballage (sachets en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent rester inaccessibles aux enfants lors du déballage.

Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare que ce produit répond aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

• Directive « basse tension » 2014/35/CE,

• Directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE,

• Directive « Éco-conception » 2009/125/CE, et, par conséquent, le produit est marqué **CE** et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

Emballage et environnement

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 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, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.



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 Poland