EN

WARRANTY CONDITION

This product has a 2-year warranty as of the date of purchase*, covering any fault resulting from a manufacturing or material defect. This warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the appliance.

*upon presentation of the sales receipt.

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.

MADE IN TÜRKIYE

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

10/2025 -V4

Built-in Oven
Four encastrable

10007144 - MFO 69 H K TR 701T

INSTRUCTIONS FOR USE 02
CONSIGNES D'UTILISATION 34

VALBERG

Thanks!

Thank you for choosing this VALBERG product.
Chosen, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable standard.
Thanks to this appliance, you can be sure that each use will bring you satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr

ELECTRO DEPOT

Table of contents

A Overview of the appliance

Features of the Product

B Using the appliance

Installation and preparation for use
Using the appliance

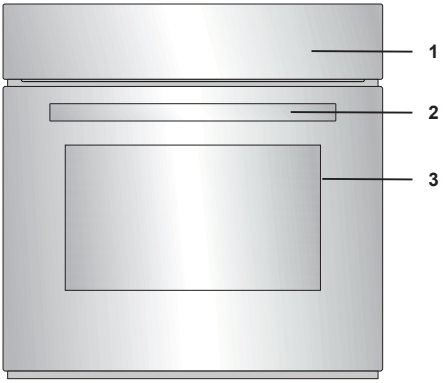
C Useful information

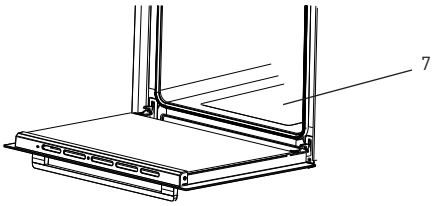
Cleaning and maintenance
Troubleshooting and transport

Features of the product

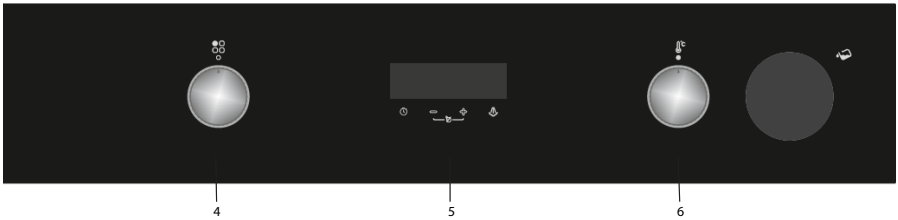
IMPORTANT:
The features of the product vary and your appliance may look different from those shown in the figures below.

LIST OF COMPONENTS





CONTROL PANEL



1	Control panel	5	Timer
2	Oven door handle	6	Oven temperature control
3	Oven door	7	Water tank
4	Function control		

Installation and preparation for use

WARNING:
This appliance must be fitted by an authorised professional or qualified technician in accordance with the instructions in this manual and the applicable installation standards.

- If the appliance is fitted incorrectly, this will invalidate the warranty and may result in damage or injuries for which the manufacturer cannot be held liable.
- Before installing the appliance, make sure that your local mains power (electrical voltage and frequency) and the settings of the appliance are compatible. The setting conditions for this appliance are shown 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 there are guides for the removable racks (wire racks) inside the appliance and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks must be removed and the oven must operate using the set cooking mode. Information on removing the wire rack is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

INSTRUCTIONS FOR THE FITTER

General instructions

- After removing the packaging from the appliance and its accessories, check the appliance for any damage. If the appliance appears to be damaged, do not use it and immediately contact an authorised professional or qualified technician.
- Check that there are no combustible or flammable objects or materials, e.g. curtains, oil, fabric, etc., in the immediate vicinity.
- The worktop and furniture units surrounding the appliance must be able to withstand temperatures of over 100°C.
- Do not fit the appliance directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer.

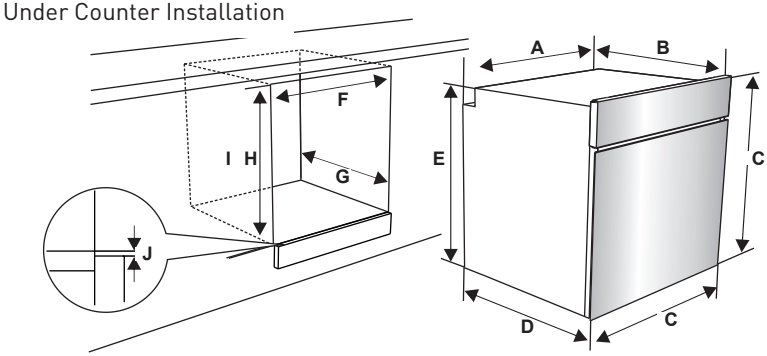
OVEN INSTALLATION

The appliance is supplied with installation kits and can be fitted under a worktop of suitable dimensions.

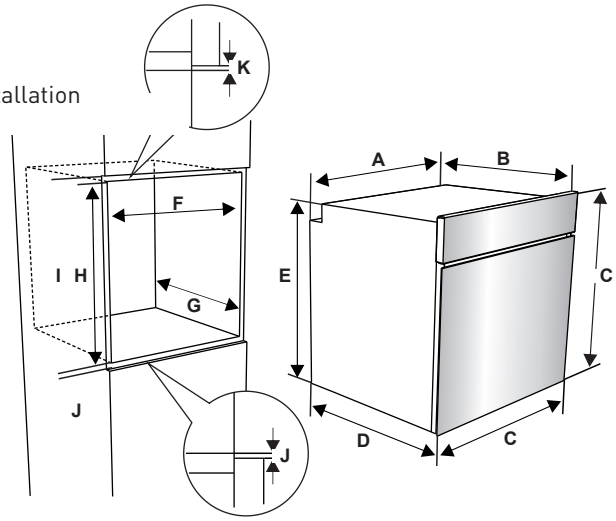
The oven installation dimensions are shown below.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	595	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	595		

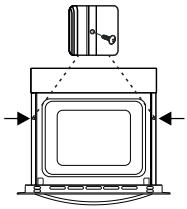
Under Counter Installation



Wall installation



Once the electrical connections have been made, insert the oven into the space provided by pushing it forwards. Open the oven door and insert two screws into the holes in the oven frame. When the product frame touches the wood surface of the furniture, tighten the screws.

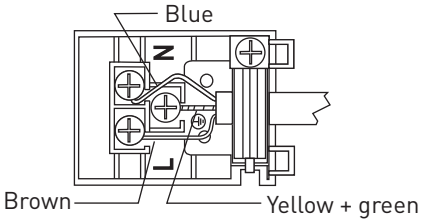


ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING:
This appliance must be connected to the power supply by an authorised professional or qualified technician in accordance with the instructions in this manual and the applicable installation standards.

WARNING:
The appliance must be earthed.

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the rated voltage of the appliance (marked on the nameplate of the appliance) matches the voltage of the power supply. The rated voltage of the power cable must also be at least equal to the nominal voltage of the appliance (also stated on the appliance's rating plate).
- When fitting, be sure to use appropriately insulated cables. An incorrect connection can damage the appliance. If the power cable is damaged and needs to be replaced, this should be done by a qualified person.
- Do not use an adapter, power strip, or extension cord.
- The power cable should be kept away from the hot parts of the appliance and should not be bent or crushed. Failure to do so may result in damage to the cable and cause a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains supply by a plug, fit a multi-pole isolator (with a contact spacing of at least 3 mm) in accordance with the safety regulations.
- This appliance is designed to be used with a 220-240V power supply. If your power supply is different, contact an authorised professional or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be plugged into the appliance, even if the appliance is located in front of the furniture.
- Check that all the connections are properly tightened.
- Attach the power cable to the terminal block and close the cover.
- The junction box connection is positioned on the junction box.



Using the appliance

OVEN CONTROLS

Function control
Turn the button to the symbol of the function you want. For the details of the different functions, refer to "Oven functions".

Oven temperature control
Once the cooking function is selected, turn this button to adjust the temperature. The oven temperature light turns on whenever the thermostat is working to heat the oven or maintain it at the required temperature setting.

OVEN FUNCTIONS
*The functions of the oven may vary depending on the model of the appliance.

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 use the Defrost function, place the frozen food in the oven on a tray/rack inserted on the third level from the bottom. Put a drip pan under the defrosting food to catch the water from the melting ice. This function does not cook food, it simply defrosts food more quickly.

Turbo function:
The temperature light and the oven warning lights come on, the circular heating element starts to heat up and the fan starts to turn.

The Turbo function distributes heat evenly throughout the oven and ensures that the food is cooked evenly on every level. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature with this function. For more details, read the "Using the steam function" section.

Natural convection function:
The temperature light and oven indicator lights will come on, and the top and bottom heating elements will start to heat up.

The Static heat function produces heat that cooks the food evenly. It is ideal for pastries, cakes, pasta bakes, lasagne and pizza. It is recommended to preheat the oven for 10 minutes and to use only one level at a time in this mode.

Fan function:
The temperature light and the oven warning lights come on, the top and bottom heating elements start to heat up and the fan starts to turn.

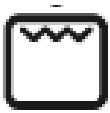
This function is suitable for baking pastry. The cooking is done by the upper and lower heating elements of the oven and by the fan which circulates the air, giving the food a slightly "grilled" appearance. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.
You can use the steam cooking feature with this function. For more details, read the "Using the steam function" section.

Pizza function:
The temperature light and the oven warning lights come on, the circular and bottom heating elements start to heat up and the fan starts to turn.

The Pizza function is suitable for evenly cooking food like pizza with a short cooking time. The fan distributes the heat evenly throughout the oven, while the bottom element cooks the food.

You can use the steam cooking feature with this function. For more details, read the "Using the steam function" section.

Grill function:
The temperature light and oven indicator light come on and the grill heating element starts to heat up.



This function is used for grilling and toasting food. Using the top level. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack.
Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

WARNING:
When using the grill, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

Express grill function:
The temperature indicator light and the oven warning lights come on. The grill and upper heating elements begin to heat up.

This function is recommended for grilling food more quickly over a larger surface area (e.g. meat). Using the top level. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack.
Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

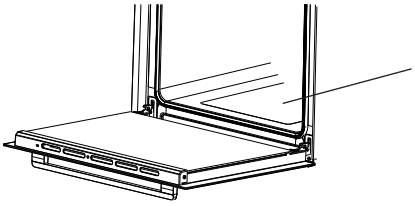
WARNING:
When using the grill, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

Ventilated double grill function:
The temperature light and oven warning lights come on, the grill and upper heating elements start to heat up and the fan starts to turn.
This function is suitable for grilling thicker food faster and over a larger area. The upper heating elements, grill and air circulation fan are activated to ensure even cooking.

Using the top level. Lightly oil the wire rack with a brush to prevent food from sticking, then put the food in the centre of the rack. Always place a drip pan under the grill to catch oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

WARNING:
When using the grill, the oven door must be closed and the oven temperature set to 190 °C.

Steam cleaning function:
Set the oven function and thermostat to the Steam Cleaning function symbol. Pour between 200 and 250 ml of water (approximately 1 cup) into the small container located at the base of the oven. The Steam Clean function runs for approximately 30-60 minutes and prepares your oven for easier cleaning.



Once the cleaning program is complete and the frame has cooled, you will need to clean the cavity with a sponge or soft cloth to remove any residue that the steam program has softened. Don't forget to wipe off any remaining moisture.

HOB

Function	Dishes			min.
Static	Puff pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Beef stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Beef stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Beef stew	2	175-200	40-50
Grill	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chops	4 - 5	200	15-25
	Steak	5	200	15-25

*If available, use the roasting spit.

FOR THE STEAM FUNCTION

Food	Function	Temp. (°C)	Shelf number	Water volume (ml)	Steam phase	Time before adding water (min)	Cooking time (approx.) (min)	Quantity (approx.) (g)
Bread	Fan + steam function	180-200	2-3	200	ST2	After preheating.	30-50	820
Pasta		200	3	200	ST2		30-40	1500
Pastry		180	3	200	ST2		30-40	500
Potatoes		200	3	150	ST2		40-50	500
Chicken		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Steak		180	3	300	ST3		50-60	1000

IMPORTANT:
The temperatures and times indicated in the cooking table above have been tested in our laboratories and are given as a rough guide. They may vary depending on the quality, quantity, temperature of the product to be cooked and the mains voltage used.

IMPORTANT:
For food that requires preheating, use the steam function after preheating has finished.

IMPORTANT:
Steaming is only possible for the functions specified in the manual.

IMPORTANT:
The maximum capacity of the water tank is 300 ml. Do not add more than 300 ml.

- The hot steam generated by the water poured into the bottom of the oven improves cooking results.
- Steaming reduces moisture loss in certain food items like meat while making the inside of the food juicier and the outside crispier. When used for cooking pastry, it makes the exterior of the food softer, crispier and more puffed up.
- Only potable water may be used. Do not use distilled or filtered water. Do not use or add flammable substances, substances containing alcohol, or solid particles.

USING THE DIGITAL TOUCH TIMER

Description of the functions	
A	Automatic cooking
	Temperature symbol
	Cooking time
	Child lock
	Timer
	Mode function
—	Reduce the duration
+	Increase the duration
2359	Timer display
	Steam function

Setting the clock

The time must be set before you start to use the oven. After switching on the appliance, the "A" and "**000**" symbols flash on the screen.

1. Press the «+» and «-» buttons simultaneously. The dot in the middle of the screen will start flashing. Be careful not to hold the buttons down for too long (less than 2 seconds), otherwise you will activate the child lock. To deactivate the child lock, press both buttons at the same time for at least 2 seconds.

2. Set the time while the dot is flashing using the "**+**" and "**-**" buttons.

3. After a few seconds, the dot stops flashing and remains lit.

PLEASE NOTE:
The child lock is activated when the "+" and "–" buttons are pressed simultaneously for more than 2 seconds. The " " symbol appears and remains lit. To unlock the timer buttons, press the "**+**" and "**-**" buttons for 2 seconds. This will allow you to perform the operation you want.

Setting the timer alarm
The timer alarm can be set to any time between "**0:00**" and "**23:59**" hours. The purpose of the timer alarm is only to notify you. The oven will not be activated with this function.

1. Press "". The symbol starts to flash and the display shows "**000**".

2. Select the time you want using the "**+**" and "**-**" buttons while is flashing.

3. The 🔔 symbol will remain lit, the time will be saved and the alarm will be set.

When the timer reaches zero, the alarm will sound and the 🔔 symbol will flash. Press any button to stop the alarm and the 🔔 symbol will disappear.

Semi-automatic setting of the cooking timer (cooking time)
This function is for setting the cooking time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food to be cooked and place it in the oven.

1. Select the cooking function and temperature that you want using the control buttons.

2. Press "⏲" until the "**hard**" and "⏲" symbols appear on the screen. The "A" and "⏲" symbols flash.

3. Select the cooking time you want using the "" and "**-**" buttons. "⏲"

4. The current time reappears on the screen and the "A" and "⏲" symbols stay lit.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an alarm will sound. The "A" and "⏲" symbols flash. Turn both control buttons to the "**0**" position and press any timer button to stop the alarm. The symbols disappear and the timer returns to manual mode.

Setting the sound
To adjust the volume of the alarm, while the current time is displayed, press the "**-**" for 3 seconds until an alarm sounds. The display shows "**ton1**". Then, each time you press the "**-**" button, you will hear a different alarm. There are four different types of audible signals. If "STOP" is selected, all the sounds will be disabled except the alarm and error sounds. Select the sound you want and do not press any other buttons. After a short while, the selected sound will be saved.

Setting the brightness
To adjust the brightness of the display, press the "**+**" buttons for 3 seconds. "**br1**" appears on the display. Then, every time you press the "**+**" button, a different brightness appears.

Temperature symbol
1. The temperature symbol ( ) is automatically activated when the oven thermostat is on.

Using the steam function
The oven has a steam cooking function.
The water poured into the water tank at the bottom of the oven is used to generate hot steam during cooking for better results.
Steam cooking reduces moisture loss in food like meat, making the inside more juicy and the outside more crispy, while dough swells up more, is more crispy and more puffed up on the outside.

Only potable water may be used. Do not use distilled or filtered water. Do not use or add flammable substances, substances containing alcohol, or solid particles.

WARNING:
Steam cooking can only be done with the functions specified in the manual.

WARNING:
The maximum capacity of the water tank at the bottom of the oven is 300 ml. Do not add more than 300 ml of water.

To steam cook
Start cooking by setting the function, temperature and time according to the food as specified in the steam cooking table. For any food that is not listed in the table you can set the temperature, cooking function and time yourself.

Place food on the recommended level. Using a container, add the specified amount of water to the water tank located in the oven panel.

Press the steam button "" on the control screen.
"**St 1**" appears on the display.
Every time you press the "**+**" button, "**St 2**" and "**St 3**" appear on the screen respectively.
"**St 1**": means 100ml of water, "**St 2**": means 200ml of water, "**St 3**": means 300 ml of water.
When you press the steam button again after selecting the amount of water, the selected amount of water will automatically be gradually poured into the oven.
From the list of steam cooking functions, select the one for your food and set the temperature.
Your food will be more delicious thanks to the addition of the steam during cooking.

If you want, you can add steam after cooking has begun. To do this, follow the steps below:

Press the "" steam button on the control screen for 3 seconds.
"**00:00**" starts flashing on the screen.
If you want to add steam during cooking, adjust the minute setting accordingly using the "**+**" and "**-**" buttons.

Press the "" steam button again and select the amount of water as described above.

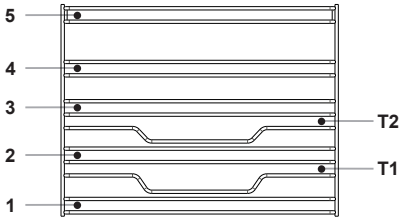
After these operations, the set quantity of water will be automatically poured into the area inside the oven when the time is up.

At the end of cooking, empty the remaining water into the water tank and turn off the oven.

NOTE:
Both control buttons must be in the stop position for the product to enter standby mode.

NOTE:
The product's power consumption in standby mode is <0.8 W.

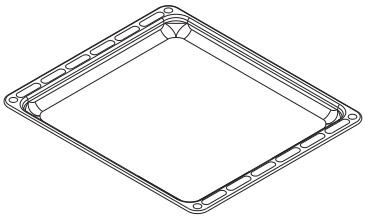
ACCESSORIES
EASYFIX METAL OVEN RACK
Clean the accessories thoroughly with lukewarm water, detergent and a soft, clean cloth the first time you use them.



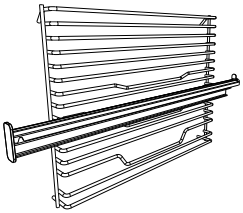
- Insert the accessory into the correct position inside the oven.
- Leave at least 1 cm of space between the fan cover and the accessories.
- Be sure to remove the cooking utensils and/or accessories from the oven. Hot food or accessories can cause burns.
- Accessories can lose their shape because of the heat generated. Once cooled, they will return to their original shape, appearance and performance.
- The metal trays and racks can be positioned at any level from 1 to 5.
- The telescopic rails can be positioned at levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single-level cooking.
- Level T2 is recommended for single-level cooking with the telescopic rails.
- The rotisserie rack must be positioned at level 3.
- Level T2 is used for positioning the rotisserie rack with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

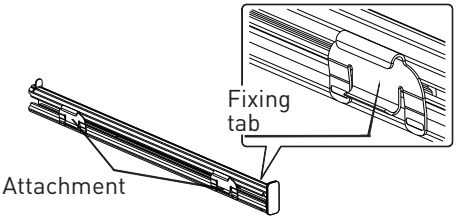
Shallow tray
The shallow tray is used for pastries like quiche, etc.
To position the tray properly in the cavity, place it on any rail and push it to the back as far as it will go.



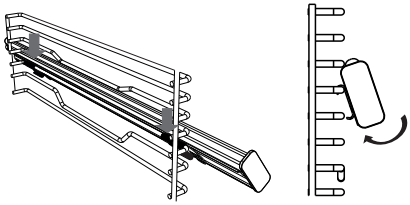
The metal rack with a half-extended telescopic rail
The semi-telescopic rail extends halfway to give you easy access to your food.



Telescopic rails
Clean the accessories thoroughly with lukewarm water, detergent and a soft, clean cloth the first time you use them.



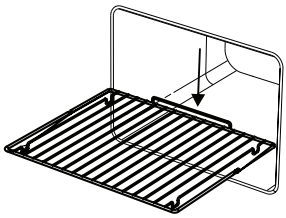
- On each telescopic rail, there are clips for removing them for cleaning and repositioning.
- Remove the side rail. See section "Removing the metal rack".



- Hook the upper clips of the telescopic rail onto the level reference wire of the side rack and simultaneously press the lower clips until you clearly hear them clip into the fixing wire in the side rack.
- To remove it, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

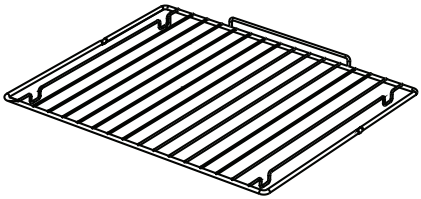
Wire rack

The wire rack is used for grilling or cooking food in other containers.

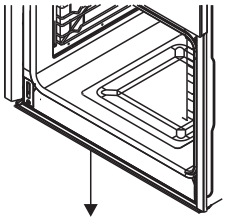


WARNING:

Correctly place the oven rack in the oven cavity by pushing it all the way in.



Water collector
Condensation may occur on the interior glass in some cases, depending on the type of food. This is not an appliance malfunction.
Open the oven door to the grill position and leave it there for 20 seconds.
The water then flows into the collector. Allow the oven to cool and clean it with a dry towel. This procedure must be repeated on a regular basis.



Regulation 2023/826

Off-mode (W)	/
Standby mode (W)	0,8
Networked standby (W)	/
The period of time after which the equipment automatically switches to standby mode, off mode or standby with network connection maintained (min)	0

Cleaning and maintenance

CLEANING

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

General instructions

- Check that the cleaning products are suitable and recommended by the manufacturer before using them on the appliance.
- Use cream or liquid cleaners that are free of particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, wire scrubbers or rough objects, as they may damage the surface of the cooker.

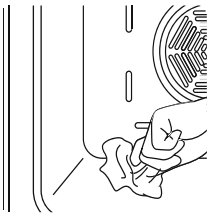
NOTE:
Do not use cleaners that contain particles, as they can scratch the glass as well as the enamelled or painted parts of the appliance.

- If some liquid gets spilled, clean it up immediately to avoid damaging the parts.

NOTE:
Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

Cleaning the inside of the oven

- Ideally, the interior of enamelled ovens should be cleaned when the oven is hot.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after use. Wipe the oven again with a damp cloth, then dry it.
- Occasionally, you may need to use a liquid cleaner to completely clean the oven.



Cleaning the glass parts

- Clean the glass parts of the appliance regularly.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts, then rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the stainless steel parts (if applicable)

- Clean the stainless steel parts of the appliance regularly.
- Wipe the stainless steel parts using a soft cloth dipped in soapy water. Then, dry them carefully using a dry cloth.

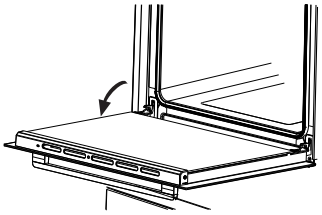
NOTE:
Do not wash the stainless steel parts while they are still hot, after cooking.

NOTE:
Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel parts for long periods of time.

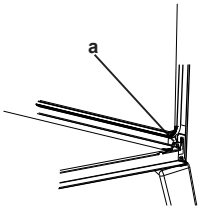
Removing the oven door

Before cleaning the glass of the oven door, the internal glass must be removed as follows:

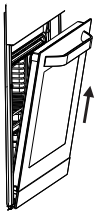
1. Open the oven door.



2. Fully open the latch (**a**) (with a screwdriver) as far as it will go.



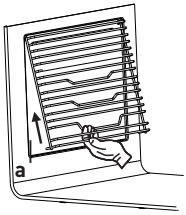
3. Close the door until it is almost fully closed and remove it by pulling it towards you.



Removing the metal wall

To remove the metal wall;

Pull out the metal wall as shown in the picture. Once it is free from the attachments, (**a**), lift it up.



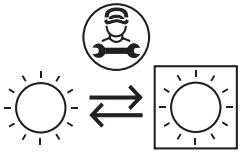
MAINTENANCE

WARNING:
This appliance should be maintained by an authorised person or qualified technician.

Replacing the oven light

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

- Remove the glass cover, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the one you have removed (230 V, 15 - 25 W, Type E14).
- Replace the glass cover. The oven is now ready to operate.
- This product contains a light source with an energy efficiency rating of G.
- The light source cannot be replaced by the end user. After-sales servicing is required.
- The included light source cannot be used for other applications.



Light source replaceable by a professional

NOTE:
The light is made exclusively for use in household cooking appliances. It is not suitable for lighting up a room.

PLEASE NOTE:
Limescale can be observed on the cavity located at the bottom of the oven after steaming.

Limescale is an insoluble deposit of calcium and magnesium that forms when hard water evaporates. It has a slightly off-white colour and forms when water is heated or left standing. Therefore, in regions with hard water, limescale is inevitable and normal. To avoid limescale residues, using soft water is recommended. To dissolve limescale that may form on the bottom of the oven, pour 200-250 ml of cleaning vinegar with an acid content of no more than 6% onto the bottom of the oven after 2 or 3 uses of the steam function and wait 30 minutes. Then clean it with a damp cloth.

- At the end of each steam cooking session, if there is any water left in the tank located at the base of the oven, it must be cleaned and this remaining water must not be used for the next cooking session.
- Do not attempt to scrape off any limescale residue that may form on the bottom of the oven. This will damage the bottom of the oven.

Troubleshooting and transport

TROUBLESHOOTING

NOTE:
If the problem persists with the appliance after following these basic repairs, contact an authorised professional or qualified technician.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not switch on.	• The power supply is cut.	• Check that the power supply is connected. • Also check that the other kitchen appliances are working.
No heat is generated or the oven does not preheat.	• The oven temperature setting is incorrect. • The oven door is open.	• Check that the oven temperature control is set correctly.
The oven light is not working.	• The bulb does not work. • The power supply is cut or disconnected.	• Replace the bulb according to the instructions. • Check that the plug is connected to the power socket.
Uneven cooking in the oven.	• The trays/racks are incorrectly positioned.	• Check that the recommended temperatures and levels are being followed. • Do not open the door frequently unless the food being cooked needs to be turned. Opening the door too often causes the temperature in the oven to drop, which can affect the cooking results.

Problem	Possible cause	Solution
The timer buttons do not go in properly.	• Some foreign matter has got stuck in the timer buttons. • Touchscreen model: the control panel is damp. • The child lock is activated.	• Remove the foreign matter and try again. • Remove any sign of moisture and try again. • Check that the child lock is not activated.
The oven fan (if present) is noisy.	• The oven trays/racks vibrate.	• Check that the oven is level. • Check that no trays/racks or dishes are vibrating or touching the rear panel of the oven.

TRANSPORT

If the appliance has to be moved, pack it in its original packaging and cardboard box. Follow the transport guidelines indicated on the packaging. Fasten moving parts to the appliance using adhesive tap to prevent any damage during transport.

If the original packaging is not available, prepare a cardboard box to protect the appliance from external hazards (especially the external surfaces).

Notes

Merci !

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit VALBERG.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont simples d'utilisation, tout en offrant des performances fiables et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous êtes assuré(e) que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A **Aperçu de l'appareil** — Caractéristiques du produit

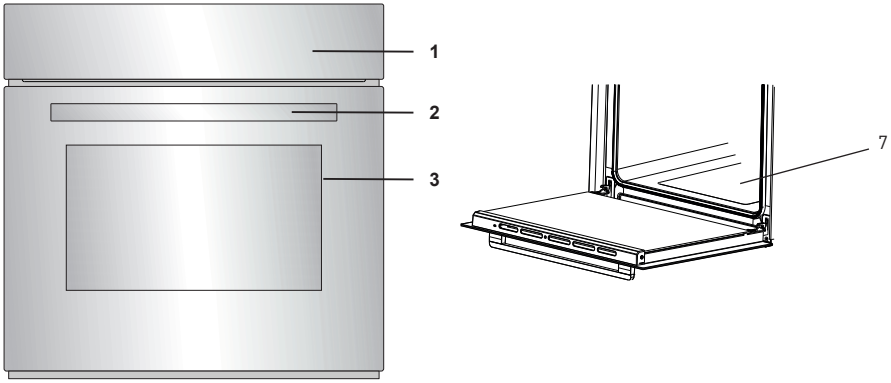
B **Utilisation de l'appareil** — Installation et préparation à l'utilisation
Utilisation de l'appareil

C **Informations utiles** — Nettoyage et entretien
Dépannage et transport

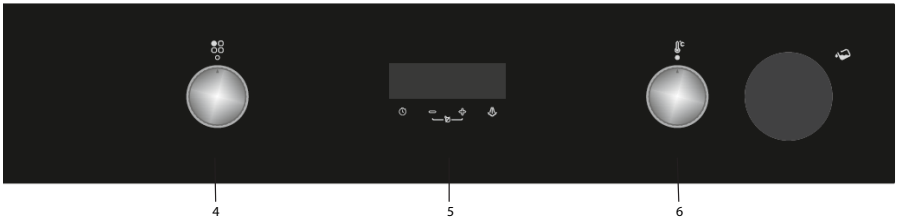
Caractéristiques du produit

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

LISTE DES COMPOSANTS



BANDEAU DE COMMANDE



1	Bandeau de commande	5	Minuteur
2	Poignée de la porte du four	6	Manette thermostat du four
3	Porte du four	7	Réservoir d'eau
4	Manette de fonction		

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.

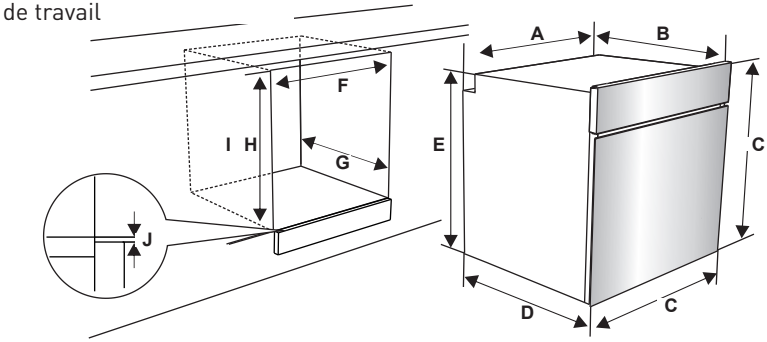
INSTALLATION DU FOUR

L'appareil est fourni avec des kits d'installation et peut être installé sous un plan de travail de dimensions adaptées.

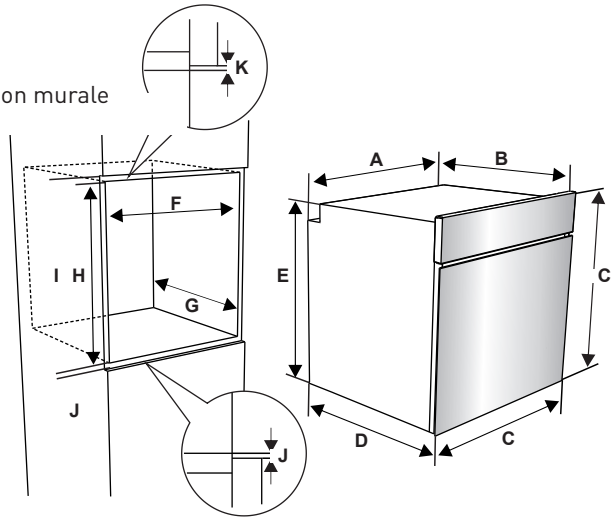
Les dimensions d'installation du four sont indiquées ci- dessous.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	595	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	595		

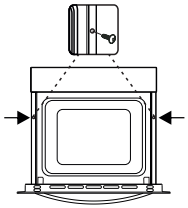
Installation sous un plan de travail



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.

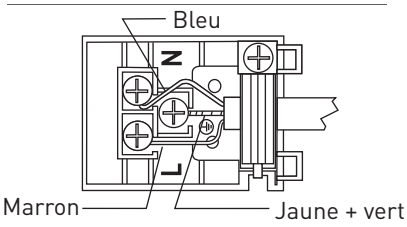


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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 court- circuit.
- 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
*Les fonctions de votre four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

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 Turbo :
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner.

La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

Fonction Convection naturelle :
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement 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.

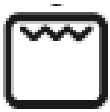
Fonction Ventilation :
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner.

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.
Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

Fonction Pizza :
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner.

La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.
Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

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. 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 Gril express :
Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument. Le gril et les résistances supérieures 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.

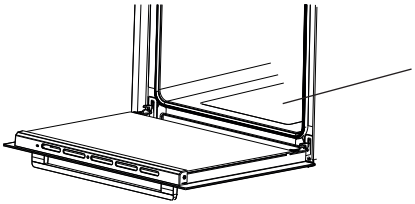
AVERTISSEMENT :
Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

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 convient pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les éléments chauffants supérieurs, le gril et l'hélice de brassage d'air sont activés pour 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.

Fonction Nettoyage vapeur :
Régler la fonction du four et le thermostat sur le symbole de la fonction Nettoyage vapeur. Verser entre 200 et 250 ml d'eau (1 tasse environ) dans le petit récipient situé à la base du four. La fonction Nettoyage vapeur s'exécute pendant environ 30 - 60 minutes et prépare votre four afin d'en faciliter le nettoyage.



Une fois le programme de nettoyage terminé et le cadre refroidi, il vous faudra nettoyer la cavité avec une éponge ou un chiffon doux afin de retirer les résidus que le programme vapeur aura ramollis. N'oubliez pas ensuite d'essuyer l'humidité restante.

TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	5	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	4 - 5	200	15-25
	Bifteck	5	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

POUR LA FONCTION VAPEUR

Aliments	Fonction	Temp. (°C)	Numéro d'étagère	Quantités d'eau (mL)	Phase vapeur	Temps avant ajout d'eau (min)	Temps de cuisson (approx.) (min)	Quantité (approx.) (g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur	180-200	2-3	200	ST2	Après préchauffage.	30-50	820
Pâtes		200	3	200	ST2		30-40	1500
Pâtisserie		180	3	200	ST2		30-40	500
Pomme de terre		200	3	150	ST2		40-50	500
Poulet		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Steak		180	3	300	ST3		50-60	1000

IMPORTANT :
Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.

IMPORTANT :
Pour les aliments qui nécessitent un préchauffage, utilisez la fonction vapeur une fois le préchauffage terminé.

IMPORTANT :
La cuisson à la vapeur n'est possible que pour les fonctions spécifiées dans le manuel.

IMPORTANT :
La capacité du réservoir d'eau est de 300 mL maximum. N'ajoutez pas plus de 300 mL.

- L'eau versée à la base du four crée de la vapeur chaude pendant la cuisson et vous permet d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson pour vos aliments.
- La cuisson à la vapeur réduit la perte d'humidité dans les aliments de type viande, tout en rendant l'intérieur de l'aliment plus juteux et plus croustillant à l'extérieur. En pâtisserie, elle rend l'extérieur de l'aliment plus moelleux, croustillant et volumineux.
- Seule l'eau potable peut être utilisée. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez pas et n'ajoutez pas de substances inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides.

UTILISATION DE LA MINUTERIE TACTILE NUMÉRIQUE

Description des Fonctions	
A	Cuisson automatique
	Symbole Thermostat
	Durée de cuisson
	Verrouillage des Touches
	Minuteur
	Fonction mode
—	Réduire la durée
+	Augmenter la durée
2359	Affichage de la minuterie
	Fonction vapeur

Réglage de l'heure

L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, les symboles "A" et "**000**" clignotent sur l'écran.

1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». Le point au milieu de l'écran se met à clignoter. Attention de ne pas laisser les touches appuyées trop longtemps (moins de 2 secondes), sinon vous enclencherez la sécurité enfant. Pour désactiver la sécurité enfant, rappuyez sur les 2 touches en même temps pendant au moins 2 secondes.

2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches "**+**" et "**-**".

3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.

ATTENTION :
Le verrouillage des touches s'active lorsque les touches "+" et "–" sont pressées simultanément pendant plus de 2 secondes. Le symbole " " apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez sur les boutons "**+**" et "**-**" pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être exécutée.

Réglage du temps d'avertissement sonore
L'heure de l'avertissement sonore peut être réglée à n'importe quelle heure entre "**0:00**" and "**23:59**" heures. Le temps d'avertissement sonore est uniquement destiné à vous avertir. Le four ne sera pas activé avec cette fonction.

1. Appuyez sur "⏲". Le symbole 🔔 se met à clignoter et « **000** » s'affiche.

2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** » pendant que 🔔 clignote.

3. Le symbole 🔔 restera allumé, l'heure sera enregistrée et l'avertissement sera réglé.

Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'icône 🔔 clignote sur l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore et le symbole 🔔 disparaît.

Réglage semi-automatique du temps de cuisson (durée de cuisson)
Cette fonction vous de permet de régler le temps de cuisson. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments à cuire et mettez-les dans le four.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des boutons de commande.

2. Appuyez sur "⏲" jusqu'à ce que vous voyiez les symboles "**dur**" et "⏲" sur l'écran d'affichage. Les symboles "A" et "⏲" clignotent.

3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches "**+**" et "**-**". "⏲"

4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran et les symboles "A" et "⏲" et restent allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles "A" et "⏲" clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position "**0**" et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Les symboles disparaissent et la minuterie repasse en mode manuel.

Réglage du Son
Pour régler le volume du signal sonore, pendant l'affichage de l'heure actuelle, appuyez sur le bouton "**-**" pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L'écran d'affichage indique "**ton1**". Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton "**-**", un signal différent est émis. Il existe quatre types de signaux sonores différents. Si «ARRÊT» est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le son sélectionné sera sauvegardé.

Réglage de la luminosité
Pour régler la luminosité de l'écran d'affichage, appuyez sur le bouton "**+**" pendant 3 secondes. "**br1**" apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton "**+**", une luminosité différente apparaît.

Symbole du thermostat
1. Le symbole du thermostat ( ) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.

Utilisation de la fonction vapeur
Votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur.
L'eau versée dans le réservoir d'eau situé à la base du four crée de la vapeur chaude pendant la cuisson et vous permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson de vos aliments.
La cuisson à la vapeur réduit la perte d'humidité des aliments de type viande, l'intérieur est plus juteux et l'extérieur plus croustillant, tandis que la pâte rend les aliments plus gonflés, croustillants et volumineux à l'extérieur.

Seule l'eau potable peut être utilisée. N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez pas et n'ajoutez pas de substances inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides.

AVERTISSEMENT :
La cuisson à la vapeur ne peut être effectuée qu'avec les fonctions spécifiées dans le manuel.

AVERTISSEMENT :
La capacité du réservoir d'eau situé à la base du four est de 300 ml maximum. Ne pas ajouter plus de 300 ml d'eau.

Pour faire de la cuisson à la vapeur
Commencez votre cuisson en réglant la fonction, la température et le temps en fonction de l'aliment dans le tableau de cuisson à la vapeur. Pour les aliments qui ne figurent pas dans le tableau, vous pouvez régler vous-même la température, la fonction de cuisson et la durée.

Placez les aliments sur l'étage recommandée. À l'aide d'un récipient, remplissez la quantité d'eau spécifiée dans le réservoir d'eau situé dans le panneau du four.

Appuyez sur le bouton vapeur "⏻"sur l'écran de contrôle.
L'écran affiche "**St 1**".
Chaque fois que vous appuyez sur le bouton "**+**", "**St 2**" et "**St 3**" apparaissent respectivement à l'écran.
"**St 1**" : signifie 100ml d'eau, "**St 2**" : signifie 200ml d'eau, "**St 3**" : signifie 300 ml d'eau.
Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche vapeur après avoir sélectionné la quantité d'eau, la quantité d'eau sélectionnée sera automatiquement versée progressivement dans le four.
Sélectionnez celle qui convient à vos aliments parmi les fonctions de cuisson à la vapeur et réglez la température.
Vos aliments seront cuisinés de manière plus délicieuse grâce au support de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de la vapeur après le début de la cuisson. Pour ce faire, suivez les étapes ci-dessous ;

Appuyez sur le bouton vapeur "⏻" de l'écran de contrôle pendant 3 secondes.
"**00:00**" commence à clignoter sur l'écran.
Si vous souhaitez ajouter de la vapeur lors de la cuisson, ajustez le réglage des minutes en conséquence à l'aide des boutons "**+**" et "**-**".

Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur "⏻" et sélectionnez la quantité d'eau comme décrit ci-dessus.

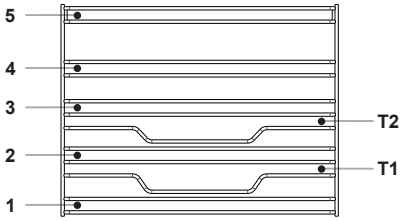
Après ces opérations, la quantité d'eau déterminée sera automatiquement versée dans la zone à l'intérieur du four lorsque le temps sera écoulé.

En fin de cuisson, videz l'eau restant dans le réservoir d'eau et éteignez le four.

NOTE :
Les deux boutons de commande doivent être en position d'arrêt pour que le produit passe en mode veille.

NOTE :
La consommation d'énergie du produit en mode veille est <0,8 W.

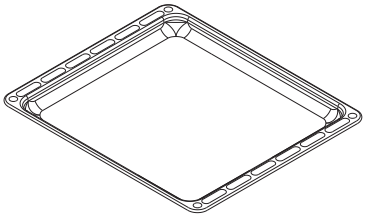
ACCESSOIRES
LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX
Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



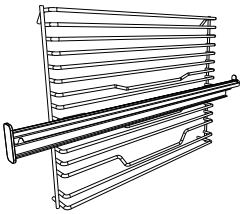
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

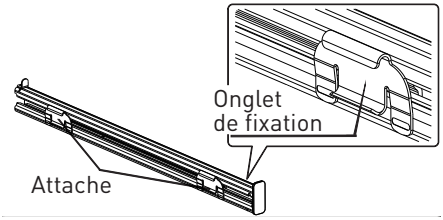
Plateau peu profond
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



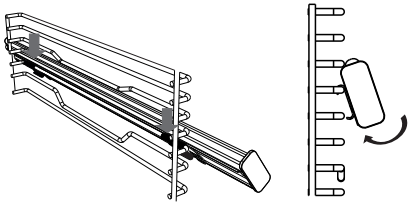
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension
Le rail semi-télescopique s'étend à mi- chemin pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.



Rails télescopiques
Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



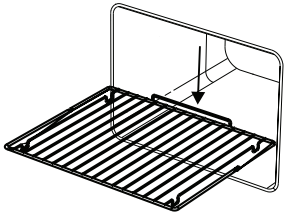
- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



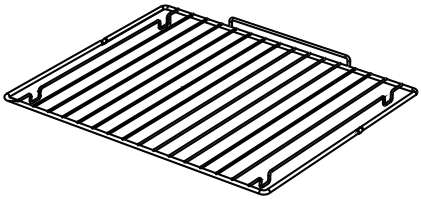
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions précédentes dans le sens inverse.

Grillage métallique

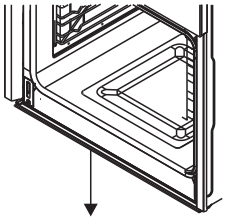
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



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.



Réglementation 2023/826

Mode arrêt (W)	/
Mode veille (W)	0,8
Mode veille, maintien de la connexion réseau (W)	/
Le laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille, en mode arrêt ou en veille avec maintien de la connexion au réseau (min)	0

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE

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

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

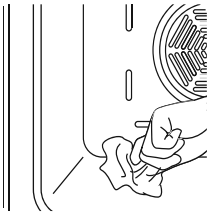
NOTE :
N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.

- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

NOTE :
N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez- les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

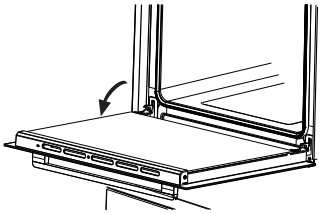
NOTE :
Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

NOTE :
Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

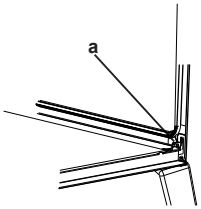
Démontage de la porte du four

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

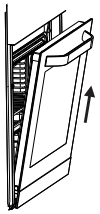
1. Ouvrez la porte du four.



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



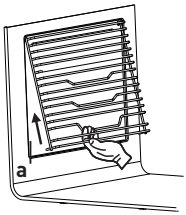
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait de la paroi métallique

Pour retirer la paroi métallique ;

Tirez la paroi métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (**a**), veuillez le soulever.



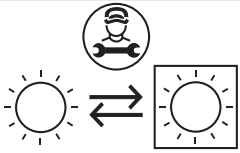
ENTRETIEN

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/G9).
- 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.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

NOTE :
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.

ATTENTION :
Le calcaire peut être observé sur la cavité située dans la base du four après une cuisson à la vapeur.

Le calcaire est un dépôt insoluble de calcium et de magnésium qui se forme lors de l'évaporation de l'eau dure. D'un blanc légèrement cassé, il se forme lorsque l'eau est chauffée ou laissée à l'arrêt. Par conséquent, dans les régions où l'eau est dure, le calcaire est inévitable et normal. Afin d'éviter les résidus de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau douce. Pour dissoudre le calcaire qui peut se former sur la sole du four, versez 200-250 ml de vinaigre blanc avec un taux d'acide ne dépassant pas 6 % sur la sole du four après 2 ou 3 utilisations du programme vapeur et attendez 30 minutes. Nettoyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

- À la fin de chaque cuisson à la vapeur, s'il reste de l'eau dans le réservoir situé à la base du four, celui-ci doit être nettoyé et cette eau restante ne doit pas être utilisée pour la cuisson suivante.

- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la sole du four. Sinon, la sole du four sera endommagée.

Dépannage et transport

DÉPANNAGE

NOTE :
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.
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.
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.

Problème	Cause possible	Solution
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	• Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. • Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. • La fonction de verrouillage est activée.	• Retirer les corps étrangers, puis réessayer. • Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. • Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
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.

TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.