

## WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase\*, against any defect resulting from a manufacturing or material fault. The warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.

\*upon presentation of the sales receipt.

## CONDITION DE GARANTIE

FR

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

\* sur présentation du ticket de caisse.

Made in EU  
ELECTRO DEPOT  
1 route de Vendeville  
59155 FACHES-THUMESNIL  
FRANCE



**FR**  
Cet appareil et  
ses accessoires  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil

Oven  
Four

# 975142 - MFO 62 M X 373P2

|                           |    |
|---------------------------|----|
| USER GUIDE.....           | 02 |
| GUIDE D'UTILISATION ..... | 24 |



# Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. Selected, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, the products of the VALBERG brand are easy to use, reliable and of an impeccable quality. You can be sure of complete satisfaction whenever you use this product.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website:[www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)



## **A** Overview of the appliance

Description of the appliance

---

## **B** Using the appliance

Installation  
User guide  
Cooking in the oven - practical tips

---

## **C** Practical information

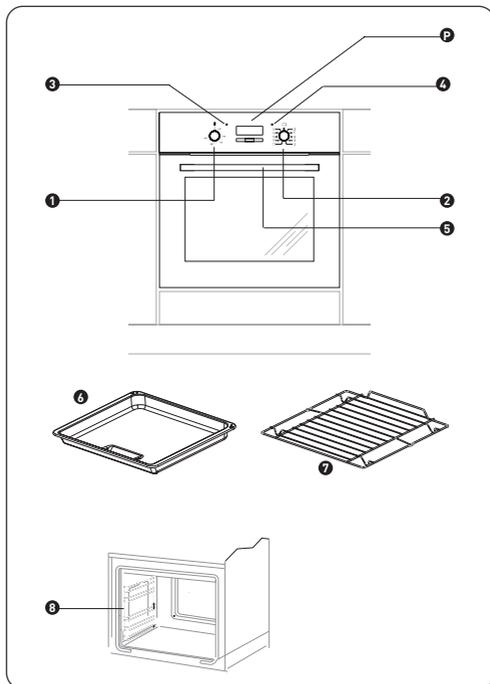
Cleaning and maintenance  
Emergencies

## Description of the appliance

- P** Electronic controller
- 1** Temperature control knob
- 2** Oven programme knob
- 3** Temperature indicator light
- 4** Oven indicator light
- 5** Oven door handle

### Oven equipment

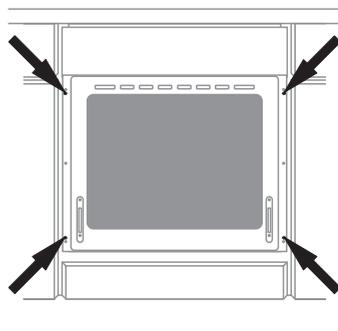
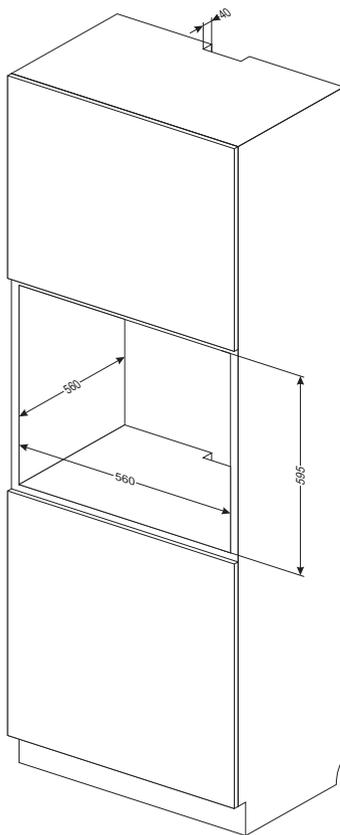
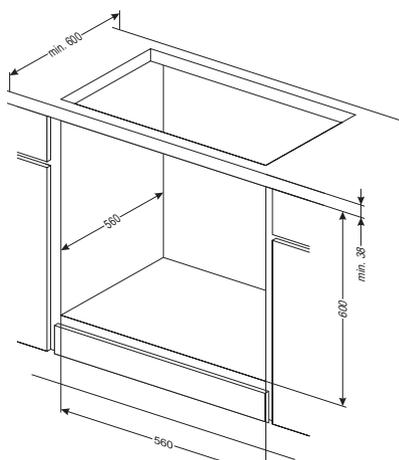
- 6** Drip tray
- 7** Wire drip rack
- 8** Oven shelf



## Installation

### Installation of the oven

- The oven must be positioned in a dry, airy space with good ventilation. The position of the oven should ensure free access to its touch-control keys.
- The finishing and adhesive materials used to house the oven, must be able to withstand a temperature of 100 °C. If these conditions are not met, the surface finish or coating of the units may warp.
- Cut out an area in the housing unit as per the dimensions shown on the diagram.
- Fully insert the oven into the recess and secure using four screws (as shown in the drawing) to prevent it from moving.



**Electrical connection**

- The oven must be powered by a single-phase AC system (230 V 1 N~50 Hz) and fitted with a 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> power cord, roughly 1.5 m long with an earthed outlet.
- The socket must be fitted with an earth wire and must not be positioned above the oven. Once the oven is installed, ensure the electrical socket is easily accessible.
- Before plugging in, check that:
  - the circuit breaker and electrical system can handle the load from the oven,
  - the electrical installation is equipped with an effective earthed system that complies with current standards and regulations,
  - the socket is easily accessible.

**NOTE:**

If the fixed power cable is defective, to avoid any risk it must be replaced by the manufacturer, in a repair centre or by an authorised professional.

## User guide

### Before using the oven for the first time

- Remove all packaging and clean the oven to eliminate any residue left by items of protective packaging.
- Remove all accessories from the oven and clean them in warm water with a cleaning agent.
- Heat the oven to 250 °C, using the normal convection setting, for roughly 30 minutes, remove all residue and wash thoroughly.
- Carefully clean the inside of the oven.

**Clean the inside of the oven using warm water and just a small amount of cleaning product.**

### NOTE:

When you connect this appliance to the power supply for the first time, or after a power failure, the symbols "0.00" will appear on the electronic display. You must then set the clock (see chapter Setting the clock).

**The oven cannot be used if the clock is not set.**

### Using the control panel

#### Symbols displayed on the screen



- power-on symbol
- timer symbol
- cooking time symbol

**OK**

operating mode selection button

<

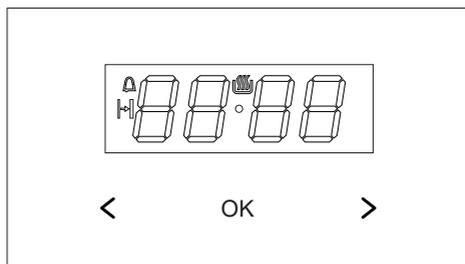
less button

>

more button

### Setting the clock

The time '0.00' will flash after the appliance has been connected to electricity or after the power supply has been cut off.



To adjust the clock, do the following:

- Press OK, the  symbol will appear on the screen.
- Adjust the clock time using the < and > buttons.

7 seconds after setting the clock, the new data is stored and the screen stops flashing.

To change the time, press the keys < and > at the same time to make the time on the screen flash. The time can then be corrected using the keys < and >.

### **NOTE:**

The oven can be switched on once the  symbol is displayed.

### Timer

The timer can be activated at any time. It can be adjusted from 1 minute to 23 hours and 59 minutes. To adjust the timer, do the following:

- Press OK. The symbol  flashes on the display:
- Adjust the timer time using the < and > keys.

The selected timer duration appears on the screen along with the symbol , indicating that the timer function is enabled.

When the time has elapsed, a sound is made and the symbol  flashes.

- Press OK, < or > to mute the beeper, the display  is turned off and the screen indicates the time.

**NOTE:**

If the alarm is not manually deactivated, it will automatically stop after about 7 minutes.

Timed cooking

To switch off the oven at a set time:

- Set the oven's function and temperature control buttons to the required function mode positions.
- Press and hold the OK button until the display briefly lights up and the X symbol starts to flash.
- Set the required cooking time using the < / > buttons, from 1 minute to 10 hours.

The set time is saved after about 7 seconds, at which point the display shows the current time again and the symbol lights up.

When the set time has elapsed, the oven switches off automatically, beeps and the symbol starts to flash.

- Set the oven function and temperature control buttons to the off position.
- To deactivate the beep sound, press and hold the OK button or simultaneously press and hold the < / > buttons, the X symbol goes out and the current time appears in the display.

Deleting settings

You can delete the setting of the timer or the working time.

Deleting the time settings:

- Press the < / > buttons simultaneously.

Deleting the timer settings:

- Using the OK button, select the timer function.
- Press the < / > buttons again.

### Changing the tone of the beeper

The tone of the beeper can be changed in the following way:

- Press the < and > keys simultaneously.
- Press OK and select the tone function. The following indication will flash on the screen:
- Using the > key, select the tone level on a scale from 1 to 3.

### Changing the display brightness

The brightness of the display can be changed from 1 to 9, where 1 is the darkest setting and 9 is the brightest setting. The new values are entered if the clock is inactive (i.e. the user has not touched any buttons for at least 7 seconds).

#### To adjust the brightness of the display:

- Press the < / > buttons simultaneously.
- Use the OK button to select the bri function (pressing it once switches it to the tone mode and a second time switches it to the bri mode).
- Use the < / > buttons to select the brightness: from 1 to 9 using the > button, and from 9 to 1 using the < button.

### **NOTE:**

If the clock is activated, (i.e. the user has not touched any sensor for at least 7 seconds), the brightness goes to the maximum level.

### Night mode

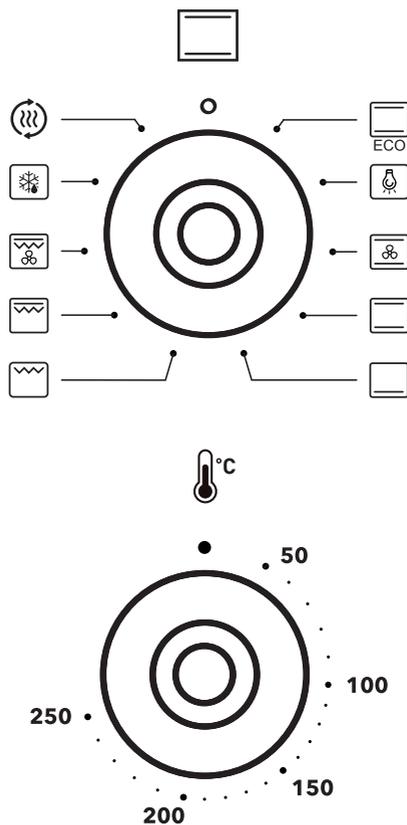
Between 22:00 PM and 6:00 AM, the display automatically dims.

## The functions of the oven and its use

### Fan-assisted oven

The oven is heated by a top, bottom, fan-assisted and/or grill heating elements.

The oven is controlled by knobs to select the cooking mode and temperature. For the correct operation of the oven, select the desired position according to the food to be cooked. The symbols around the knob correspond to the specific functions of the oven.



To switch off, set both levers to "•" / "0".

## NOTE:

The oven will only start heating up once you select an oven function and the temperature.

### Positions of the oven function knob



#### **Fast heat-up time**

Top, base, grill and fan elements switched on. This function allows the oven to be preheated quickly.



#### **Defrosting**

Only the fan operates to allow fast defrosting.



#### **Super-ventilated grill**

Using this function allows you to cook faster, cook larger quantities of food and improve the flavour of the food.



#### **Enhanced grill (grill and top element)**

The "enhanced grill" function allows you to grill while using the top heating element at the same time. A higher temperature is achieved in the upper part of the oven, in order to cook larger quantities and to brown the food.



#### **Single grill**

This function allows you to grill thin/shallow dishes placed in the middle of the oven.



#### **Base heating element**

This function only triggers the base-heating element. This function allows you to bake the base of your pastries and pies.



#### **Natural convection**

This function allows you to cook food on a single level.



#### **Rotating heat**

This combination of functions makes it easier to cook pizzas, for example.



#### **Oven light**

When the knob is positioned on this function, only the oven light turns on.



#### **The ECO heating function**

ECO

This function allows you to heat dishes with optimal energy efficiency. In this position, the oven light does not come on.

### Indicator lights

When the oven is turned on, two lights - a red light and an orange light - come on. The orange light indicates that the oven is on. The red light turns off when the oven has reached the selected temperature. If the recipe states that the dish must be placed in a preheated oven, wait until the red light switches off for the first time. During cooking, the light will regularly switch on and off (keeping the oven temperature constant). The orange light also turns on when you select the "oven light" function.

### Using the grill

Dishes are grilled by infrared rays emitted by the grill's incandescent heating element. To switch on the grill, you need to:

- turn the knob to the position   ,
- Heat the oven for approximately 5 minutes (oven door closed),
- Insert the drip pan with your dish at the appropriate level. If you are using the rotisserie, you need to place a drip pan below the rotisserie level to catch the fat,
- Close the oven door.

**For the grill and enhanced grill functions we advise you to set your thermostat to 250°C and, for the super-ventilated grill function to set it to 190°C.**

### **NOTE:**

Keep the door closed when using the grill. When using the grill, the outside of the oven can become extremely hot. Keep children away from the oven when hot.

## Cooking in the oven - practical tips

### Pastries

- When baking your pastries/cakes, we recommend using the drip pan supplied with the device or the baking sheet placed on the rack,
- can also use moulds and drip pans - available in stores. Place them on the rack. We recommend using black trays for pastry - they conduct heat better and reduce cooking time.
- You do not need to preheat the oven if you're using the fan-assisted function. If you're not using the fan-assisted function, preheat the oven before placing the pastry in the oven for baking.
- When removing your pastries/cakes from the oven, check that they are cooked using a wooden spatula. If the mixture is cooked, the spatula will come out clean and dry.
- We recommend leaving your pastry/cake in the oven for roughly 5 minutes after switching it off. The cooking temperature with the fan-assisted function is approximately 20 to 30 degrees lower than conventional cooking (using upper and lower elements).
- The guidelines provided in the cooking chart below are approximate, and can be altered depending on the experience and culinary preferences of the user.
- If the instructions in your recipe book differ from those presented here, please follow these instructions.

### Cooking and roasting meat

- The oven is designed to cook cuts of meat weighing in excess of 1 kg. We recommend cooking smaller portions on the hob.
- We recommend using heat-resistant saucepans. Saucepan handles must also be able to withstand high temperatures.
- using a rack or a rotisserie, we recommend placing a drip pan, containing a small quantity of water, on the lower level.
- Meat should normally be turned at least once, halfway through cooking. A roast joint should also be basted, with its juices or using hot, salted water. Do not spray a roast with cold water.

### ECO heating function

- The ECO heating function optimises cooking to save energy during food preparation.
- Cooking time will not be reduced if you use a higher temperature setting and it is not necessary to preheat the oven before cooking.
- Do not change the temperature setting or open the door during cooking.

### Recommended settings when using the ECO cooking function.

| Type of cake/pastry or dish   | Oven Function<br> | Temperature<br>°C       | Oven shelf<br>(  ) | Time [min.]<br> |
|---|--|-------------------------|---|--|
|    | <br>ECO           | 180 - 200               | 2 - 3   | 50 - 70  |
|    | <br>ECO           | 180 - 200               | 2   | 50 - 70  |
|    | <br>ECO           | 190 - 210               | 2 - 3   | 45 - 60  |
|    | <br>ECO           | 200 - 220               | 2   | 90 - 120   |
|    | <br>ECO           | 200 - 220               | 2   | 90 - 160   |
|  | <br>ECO          | 180 - 200               | 2   | 80 - 100   |
|  |                 | 160 - 200               | 2 - 3   | 30 - 50  |
|  |                 | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|  |                 | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3   | 25 - 40 <sup>2)</sup>  |
|  |                 | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2   | 15 - 25  |
|  |                 | 210 - 220               | 2   | 45 - 60  |
|  |                 | 190                     | 2 - 3   | 60 - 70  |

| Type of cake/pastry or dish   | Oven Function<br> | Temperature<br>°C | Oven shelf<br>(  ) | Time [min.]<br> |
|---|--|-------------------|---|--|
|  |                   | 230 - 250         | 4   | 14 - 18  |
|  |                   | 225 - 250         | 2   | 120 - 150  |
|  |                   | 160 - 230         | 2   | 90 - 120   |
|  |                   | 180 - 190         | 2   | 70 - 90  |
|  |                   | 160 - 180         | 2   | 45 - 60  |
|  |                   | 190 - 210         | 2   | 40 - 50  |
|  |                   | 170 - 190         | 3   | 40 - 50  |

Unless otherwise stated, times given are for a non-preheated oven. Reduce the cooking time by roughly 5-10 minutes for a preheated oven.

1) Preheat empty oven

2) The cooking times given are for products in small moulds or containers

## WARNING

The settings indicated in the chart are provided as guidance only and can be changed based on your experience and preferences.

## Cleaning and maintenance

To extend the life of your oven, look after it properly in accordance with the manufacturer's recommendations.

**Before cleaning, disconnect the oven from the power source and check that all the knobs are in the '•' / '0' position ». You can only start cleaning when the oven is cool.**

### Oven

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning, switch on the light to give you a better view of the area you're going to clean.
- Wash the inside of the oven using warm water and only a small amount of washing up liquid.
- After cleaning the inside of the oven, wipe it dry thoroughly.
- Wash the enamel parts of the oven with hot water and washing-up liquid.
- Do not use liquids containing organic acids (e.g. citric acid) as these can cause permanent stains or discolour the ceramic enamel.
- **Steam cleaning:**
  - pour 0.25 l of water (1 glass) into a container and place it on the grill at the lowest level,
  - close the oven door,
  - set the temperature control knob to the 50°C and the function knob to the position ,
  - heat the oven for about 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the cavity with a cloth or sponge and then wash it using hot water and washing-up liquid.
- The oven shelf can be easily removed. To clean shelves, lift the front hook of the runner, spread it out slightly and remove the rear hook. After cleaning the oven shelves, replace them in the fixing notches and replace the hooks.

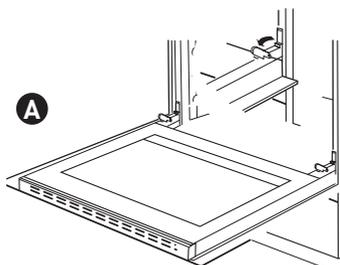
### How to remove the door

The door can be removed to make it easier to clean the oven cavity. To do this, open the door and lift up the hinge guard (Fig. A). Then close the door slightly, lift and remove it by pulling it forward.

To replace the door after cleaning, perform the same actions in the reverse order. When replacing the door, make sure that the hook is properly positioned in the hinge slot. Once the door is mounted, lower the protective guard and tighten it.

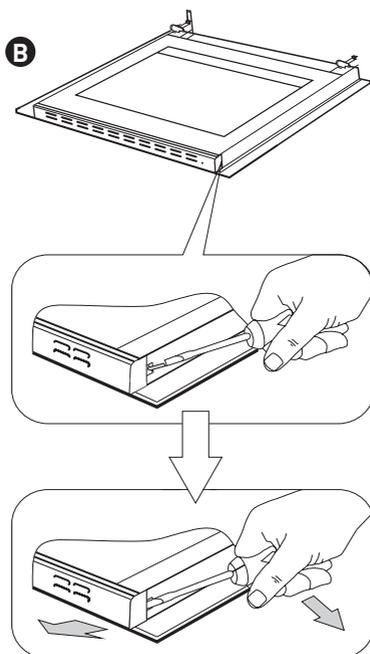
Incorrect positioning of the guards could cause damage to the hinges when closing the door.

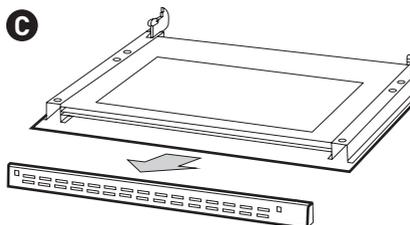
Removing the hinge guards



### How to remove the inner glass

1. Slide the upper panel of the door using a flat screwdriver, lifting it gently at the sides (figure B).
2. Remove the upper panel of the door (fig.B.).



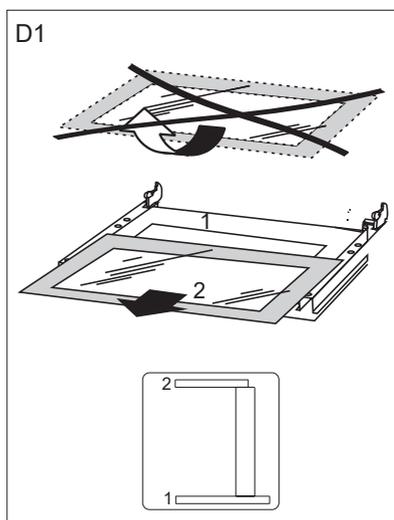


3. Detach the inner glass from its mount (the lower part of the door). Remove the inner glass (fig. D).
4. Wash the glass using warm water and a little cleaning product. To replace the glass, follow the same procedure but in the reverse order. The smooth part should be at the top.

## WARNING

Do not push both sides of the upper door panel simultaneously.

To position the upper panel of the door correctly, first place the left-hand side of the panel on the door and push the right-hand side in until you hear a "click". Then, push down on the left-hand side of the panel until you hear a "click".

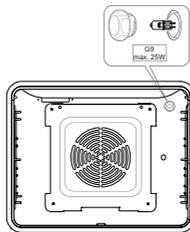


### How to change the oven light bulb

#### WARNING

To avoid electric shocks, make sure the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Turn the oven knobs to the '•' / '0' position and disconnect the appliance from the power supply.
- Unscrew, wash, and dry the cover thoroughly.
- Remove the halogen bulb using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
  - Voltage 230 V
  - Power 25 W
  - G9
- Position the bulb correctly in the socket and screw it in properly.
- Attach the cover.



The product complies with the EN 60335-1 and EN 60335-2-6 standards in force in the European Union.

The energy labelling data for electric ovens is given in accordance with the EN 60350-1/IEC 60350-1 standard. This data is defined for standard loads with active functions: lower and upper heating elements (conventional mode) and fan-assisted heating (if these functions are available).

Manufacturer's declaration:

The manufacturer declares that this product complies with the essential requirements of the following European directives:

- 2014/35/CE "low voltage" directive
- 2014/30/CE electromagnetic compatibility directive
- 2009/125/CE "eco-design" directive, and, consequently, the product is marked and has obtained a declaration of compliance made available to the market conduct authorities.

## Emergencies

In every emergency situation, you should:

- turn the oven knobs to the 0 position,
- disconnect the appliance from the power supply,
- contact the after-sales service.

Minor issues can often be resolved by users, consulting the chart below. Before contacting customer service or the after-sales service, consult this table:

| PROBLEMS  | CAUSES   | SOLUTIONS   |
|---|--|---|
| 1. The appliance is not working                     | Interruption to the electrical supply  | Check the fuse in the main electrical panel, reconnect it or replace it |
| 2. The programmer indicator shows the time « 0.00 » | The appliance has been disconnected or the power supply has been interrupted | Set the timer on the controller (see timer instructions)                |
| 3. The oven light is not working                    | Unscrewed or blown-out bulb  | Screw in or replace the bulb (see chapter "Cleaning and maintenance")   |



# 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 irréfutable.

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://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

### Aperçu de l'appareil

Description de l'appareil

---

## B

### Utilisation de l'appareil

Installation  
Mode d'utilisation  
Cuisson au four - conseils pratiques

---

## C

### Informations pratiques

Nettoyage et entretien  
Situations d'urgence

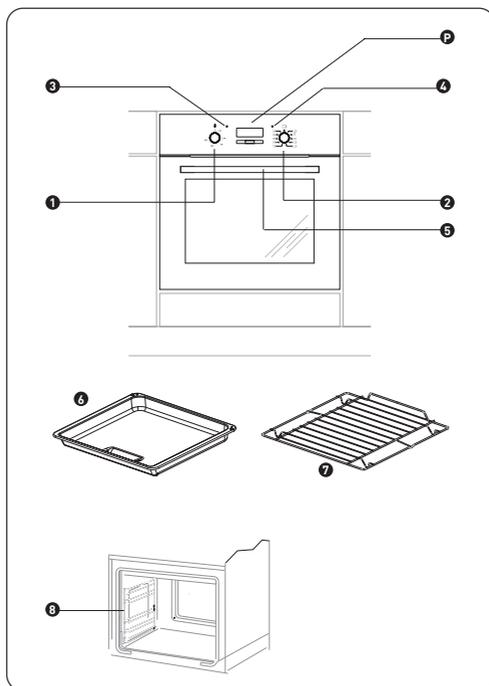
Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

## Description de l'appareil

- P** Programmateur électronique
- 1** Manette de réglage de la température du four
- 2** Manette des programmes du four
- 3** Voyant de contrôle du thermorégulateur
- 4** Voyant de contrôle du four
- 5** Poignée de la porte du four

## Équipement du four

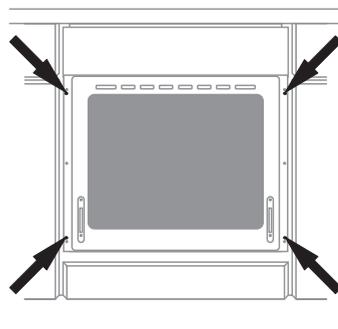
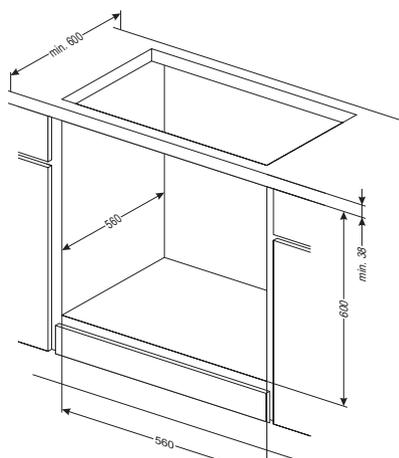
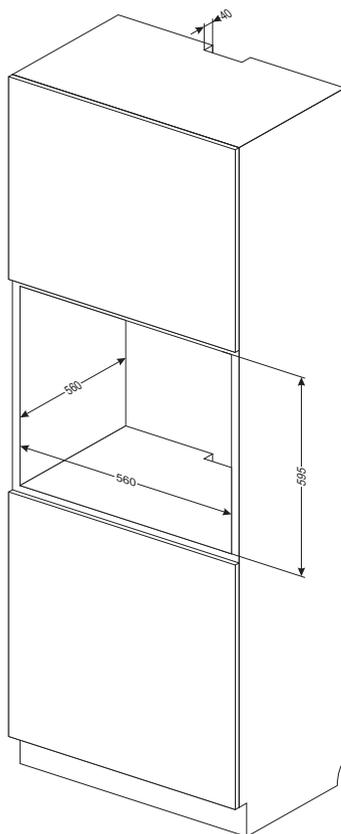
- 6** Lèche-frite
- 7** Grille d'écoulement
- 8** Gradins fils



## Installation

### Installation du four

- Le four devrait être installé dans un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition du four devrait garantir un accès libre à toutes les commandes.
- Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où le four sera encastré doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image.
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



**Branchements électriques**

- Le four doit être alimenté par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N ~ 50 Hz) et équipé d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> d'1,5 m environ de longueur, avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une mise à la terre et ne peut pas se trouver au-dessus du four. Une fois le four installé, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher le four à la prise de courant, il faut vérifier que :
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge du four,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

**REMARQUE :**

Si le câble d'alimentation fixe est défectueux, il est impératif de le faire remplacer par le fabricant, dans un service de réparation ou par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque.

## Mode d'utilisation

### Avant la première utilisation du four

- Retirez tous les éléments de l'emballage, nettoyez le four afin de supprimer tous les restes de produits utilisés pour le protéger.
- Retirez tous les accessoires du four et nettoyez-les à l'eau chaude avec du produit nettoyant.
- Chauffez le four en mode convection naturelle, à 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.**

### REMARQUE :

Lorsque vous branchez cet appareil à l'alimentation électrique, ou suite à une coupure de courant, l'indication « 0.00 » apparaît sur l'écran électronique. Vous devez alors régler l'horloge (voir le chapitre Réglage de l'horloge).

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

### Utilisation du panneau de commande

#### Symboles affichés sur l'écran



- symbole de mise en marche de l'appareil
- symbole du minuteur
- symbole de la durée de cuisson

**OK**

touche de sélection du mode de fonctionnement

<

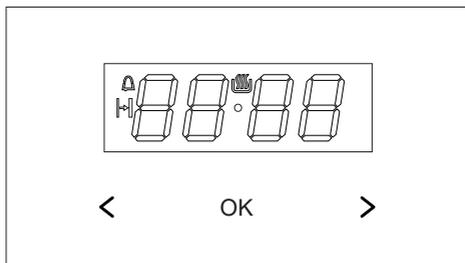
touche moins

>

touche plus

### Réglage de l'horloge

L'heure « 0.00 » clignote après le branchement de l'appareil à l'électricité ou après une coupure de l'alimentation électrique.



Pour régler l'horloge, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK, le symbole  apparaîtra à l'écran.
- Réglez l'heure de l'horloge à l'aide des touches < et >.

7 secondes après la mise à l'heure de l'horloge, les nouvelles données sont mémorisées et l'écran cesse de clignoter.

Pour modifier l'heure, appuyez simultanément sur les touches < et >, afin de faire clignoter l'heure indiquée à l'écran. Il est alors possible de corriger l'heure à l'aide des touches < et >.

### REMARQUE :

Le four peut être mis en fonctionnement après l'apparition du symbole  sur l'écran.

### Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment. Elle peut se régler de 1 minute à 23 heures et 59 minutes. Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

- Appuyez sur OK. Le symbole  clignote à l'écran :
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide des touches < et >.

Le temps de minuterie sélectionné apparaît à l'écran ainsi que le symbole , indiquant que la fonction de minuterie est activée.

Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote.

- Appuyez sur les touches OK, < ou > pour couper le signal sonore, l'indication  s'éteint et l'écran indique l'heure.

**REMARQUE :**

Si le signal sonore n'est pas éteint manuellement, il s'éteindra automatiquement après environ 7 minutes.

Cuisson minutée

Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :

- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four.
- Appuyer sur la touche OK jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement dur et le symbole X commence à clignoter.
- Régler la durée de cuisson requise à l'aide des touches < / >, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.

Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole est allumé.

Une fois le temps défini écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis, le symbole commence à clignoter.

- Régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint.
- Pour désactiver le signal sonore, toucher et maintenir pressée la touche OK ou toucher simultanément et maintenir pressées les touches < / >, le symbole X s'éteint et l'écran d'affichage affiche l'heure actuelle.

Suppression des réglages

Il est possible de supprimer le réglage du minuteur ou de la durée de travail.

Suppression des réglages de la durée :

- Appuyer simultanément sur les touches < / >.

Suppression des réglages du minuteur :

- À l'aide de la touche OK sélectionner la fonction du minuteur.
- Appuyer de nouveau sur les touches < / >.

### Réglage de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyez simultanément sur les touches < et > ,
- Appuyez sur OK et, choisissez la fonction « ton ». L'indication suivante clignotera sur l'écran :
- À l'aide de la touche > , choisissez le niveau de tonalité sur une échelle de 1 à 3.

### Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur les touches < / > .
- À l'aide du touche OK, sélectionner la fonction bri (une première pression fait passer au mode tonalité et la deuxième au mode bri).
- À l'aide des touches < / > choisir le degré de luminosité : dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du touche > dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du touche < .

## **REMARQUE:**

Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

### Mode nocturne

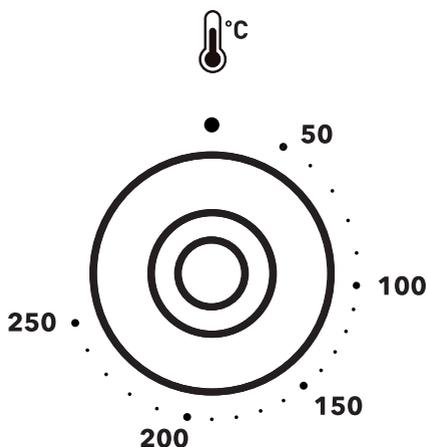
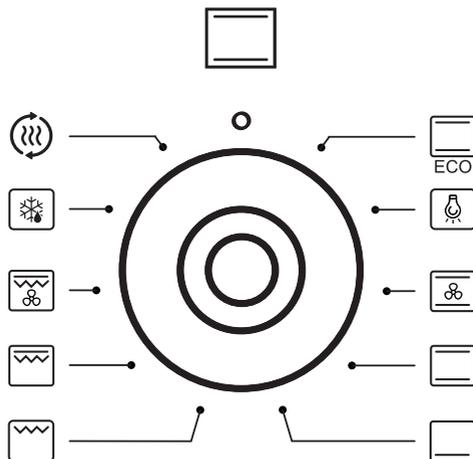
Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

## Les fonctions du four et son utilisation

### Four à chaleur tournante (avec ventilateur)

Le four est chauffé par une résistance de voûte, de sole 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 « • » / « 0 ».

## REMARQUE :

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

### Positions du bouton des fonctions du four



#### Montée en température rapide

Résistance de voûte, 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 gril 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.



#### Gril renforcé (gril et résistance de voûte)

La fonction « gril 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.



#### Gril 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.



#### Chaleur tournante

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



#### Éclairage du four

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



#### La fonction de chauffe ECO

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre une économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

### Voyants 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 gril

Les plats sont grillés par rayons infrarouges émis par la résistance incandescente du gril. Pour allumer le gril, 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. Si vous utilisez la broche, il vous faut déposer une lèchefrite au niveau inférieur du niveau de la broche afin de récupérer la graisse,
- Fermer la porte du four.

**Pour les fonctions gril et gril renforcé nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250 °C et pour la fonction super gril ventilé, de le régler sur 190 °C.**

### **REMARQUE :**

Utilisez le gril la porte du four fermée. Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles du four peuvent devenir brûlantes.

Tenez les enfants à l'écart.

## 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 des moules et des lèchefrites achetés dans le commerce. Il suffit de les poser sur la grille. Nous vous recommandons, pour vos pâtisseries, d'utiliser des lèchefrites noires qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.
- Si vous utilisez la chaleur tournante, il n'est pas obligatoire de préchauffer le four. Dans le cas contraire, il est nécessaire de le préchauffer avant de mettre les pâtisseries dans le four.
- 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 une plaque de cuisson.
- Nous recommandons l'utilisation de récipients résistants à la chaleur. Leurs poignées devront être également résistantes à de hautes températures.
- Dans le cadre de l'utilisation d'un support grille ou d'une broche, nous vous recommandons de poser au niveau inférieur une lèchefrite comportant une petite quantité d'eau.
- 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.

### Fonction de chauffe ECO

- En utilisant la fonction de chauffe ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- La durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température et le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé.
- Ne modifiez pas le réglage de la température ni n'ouvrez la porte pendant la cuisson.

### Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffe ECO

| Type de pâtisserie ou de plat   | Fonction du four   | Température °C          | Gratin (°) | Temps [min.]          |
|---|--|-------------------------|------------|-----------------------|
|    | <br>ECO   | 180 - 200               | 2 - 3      | 50 - 70               |
|    | <br>ECO   | 180 - 200               | 2          | 50 - 70               |
|    | <br>ECO   | 190 - 210               | 2 - 3      | 45 - 60               |
|    | <br>ECO   | 200 - 220               | 2          | 90 - 120              |
|    | <br>ECO  | 200 - 220               | 2          | 90 - 160              |
|  | <br>ECO | 180 - 200               | 2          | 80 - 100              |
|  | <br>ECO | 160 - 200               | 2 - 3      | 30 - 50               |
|  | <br>ECO | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  | <br>ECO | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  | <br>ECO | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2          | 15 - 25               |
|  | <br>ECO | 210 - 220               | 2          | 45 - 60               |

| Type de pâtisserie ou de plat   | Fonction du four  | Température °C | Gratin (°) | Temps [min.] |
|---|---|----------------|------------|--------------|
|  |  | 190            | 2 - 3      | 60 - 70      |
|  |  | 230 - 250      | 4          | 14 - 18      |
|  |  | 225 - 250      | 2          | 120 - 150    |
|  |  | 160 - 230      | 2          | 90 - 120     |
|  |  | 180 - 190      | 2          | 70 - 90      |
|  |  | 160 - 180      | 2          | 45 - 60      |
|  |  | 190 - 210      | 2          | 40 - 50      |
|  |  | 170 - 190      | 3          | 40 - 50      |

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcissez les durées d'environ 5 - 10 minutes pour un four préchauffé.

1) Préchauffez le four vide

2) Les durées sont indiquées pour des produits placés dans de petits moules

## ATTENTION

Les paramètres indiqués dans le tableau sont à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et vos préférences.

## Nettoyage et entretien

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

**Avant de procéder au nettoyage, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce que toutes les manettes soient en position « • » / « 0 ». Le nettoyage peut commencer seulement quand le four est froid.**

### 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 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 parties en émail du four 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 taches permanentes ou un ternissement de l'émail céramique.
- **Nettoyage à la vapeur :**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50 °C et la manette de fonctions sur la position ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, puis lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Les gradins du four sont facilement démontables. Pour les nettoyer, soulevez le crochet avant de la glissière, écartez-le légèrement et enlevez le crochet arrière. Après le nettoyage des gradins, replacez-les dans les encoches de fixation et replacez les crochets.

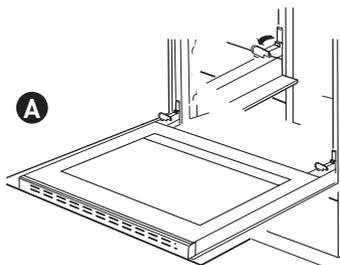
### Comment enlever la porte

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.

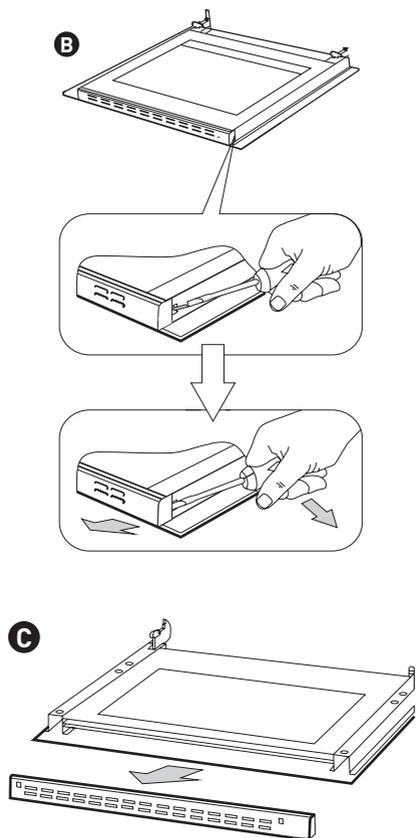
Laisser cet élément dans une position incorrecte pourrait entraîner la détérioration de la charnière lors de la fermeture de la porte.

#### Déplacement des protections des charnières



#### Comment enlever la vitre intérieure

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

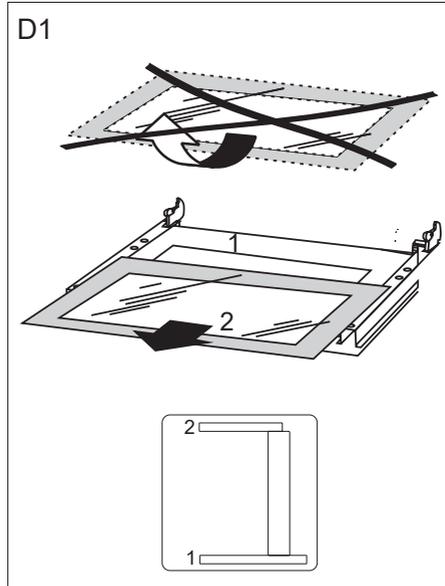


3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Retirez la vitre intérieure (fig. D).
4. Lavez la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage. La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

## ATTENTION

Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.

Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte, il convient, en premier lieu, de placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et d'enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite, il convient d'enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



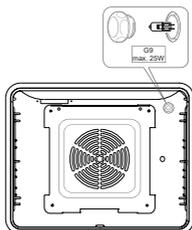
### Comment changer l'ampoule d'éclairage du four

#### ATTENTION

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

- Positionnez toutes les manettes sur « • » / « 0 » et débranchez l'appareil de sa source d'alimentation.
- Dévissez, lavez le couvercle et séchez-le soigneusement.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  - Tension 230 V
  - Puissance 25 W
  - G9

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



Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 / CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

#### 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 et a obtenu une déclaration de conformité mise à la disposition des autorités de surveillance du marché.

## Situations d'urgence

Dans chaque situation d'urgence, vous devez :

- mettre les manettes du four en position 0,
- débrancher l'appareil de la source d'alimentation,
- contacter le service après-vente.

Certains 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 :

| PROBLÈMES   | CAUSES  | SOLUTIONS  |
|---|---|--|
| 1. L'appareil ne fonctionne pas                         | Interruption de l'alimentation électrique                                 | Vérifiez le fusible dans le tableau électrique de la maison, rebranchez-le 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 | Mettez le programmeur à l'heure (voir le mode d'emploi du programmeur)                     |
| 3. L'éclairage du four ne fonctionne pas                | Ampoule dévissée ou grillée   | Vissez ou remplacez l'ampoule (voir le chapitre « Nettoyage et maintenance »)              |





