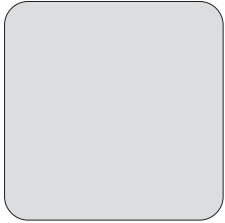
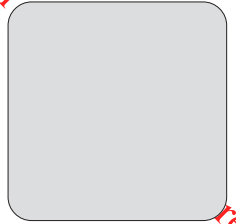
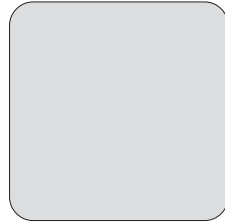


Downloaded from

re.be

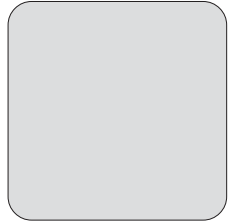
User
information

Notice
d'utilisation



Built-in
oven

Four
électrique



Downloaded from www.vandenborre.be

Contents

Warnings and important safety information	3
Description of the appliance	5
Before first use	6
Appliance controls	6
Daily use	7
Using the oven	11
Baking and roasting tables	13
Cleaning and Maintenance	15
Cleaning pyrolytic enamel ovens	16
What happens if something goes wrong	22
Technical data	23
Instructions for the Installer	24
Instructions for building In	25
Declaration of guarantee terms	26
Service and spare parts	28
European guarantee	28

Guide to using the user instructions



Safety instructions



Step by step instructions



Hints and Tips



This appliance conforms with the following **ECC Directives**:

- **2006/95** (Low Voltage Directive)
- **2004/108** (EMC Directive)
and subsequent modifications.

English



Warnings and important safety information

Always keep these user instructions with the appliance. Should the appliance be passed on to third persons or sold, or if you leave this appliance behind when you move house, it is very important that the new user has access to these user instructions and the accompanying information.

These warnings are provided for the safety of the users and those living with them. So read them carefully before connecting and/or using the appliance.

Installation

- The installation must be performed by a qualified person in accordance with the rules and regulations in force. The individual operations for installing the appliance are described under the instructions for the installer.
- Have the appliance installed and connected by a qualified person with specialist knowledge, who will carry it out in accordance with the directives.
- If any modifications to the power supply are required because of the installation, these should also be carried out by a qualified electrician.
- During the baking, roasting and grilling process, the oven window and the other parts of the appliance get hot, so children should be kept away from the appliance. Take care, if connecting electrical appliances to sockets near the oven, that cables do not come into contact with hot rings or get caught in the oven door.
- Always use oven gloves to take hot ovenproof dishes or pots out of the oven.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.

Operation

- This oven is designed for cooking foodstuffs; never use it for other purposes.
- **When opening the oven door during or at the end of cooking be careful of the stream of hot air, which comes out of the oven.**
- Be very careful when using the cooker. The extreme heat of the heating elements makes the shelves and other parts very hot.
- If you should for whatever reason use aluminium foil to cook food in the oven, never allow it to come into direct contact with the floor of the oven.
- When cleaning the oven, proceed with care: never spray anything onto the grease filter (if fitted), the heating elements and the thermostat sensor.
- It is dangerous to make modifications of any kind to this appliance or to its specifications.
- Before cleaning the oven, either turn the power off or pull the mains plug out.
- Make sure that the oven is in the "OFF" position, when the oven is no longer being used.
- This oven was made as a single appliance or as a combination appliance with electrical hotplate, depending on the model, for single-phase connection to 230 V.
- The appliance must not be cleaned with a superheated steam cleaner or a steam jet cleaner.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers. These can scratch the glass in the oven door, which may result in the shattering of the glass.

People safety

- This appliance is intended for use by adults. It is dangerous to allow children to use it or play with it.
- Children should be kept away while the oven is working. Also, after you have switched the oven off, it remains hot for a long time.

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Customer service

- Have checks and/or repairs carried out by the manufacturer's service department or by a service department authorised by the manufacturer and use only original spare parts.
- Do not attempt to repair the appliance yourself in the event of malfunctions or damage. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or injury.

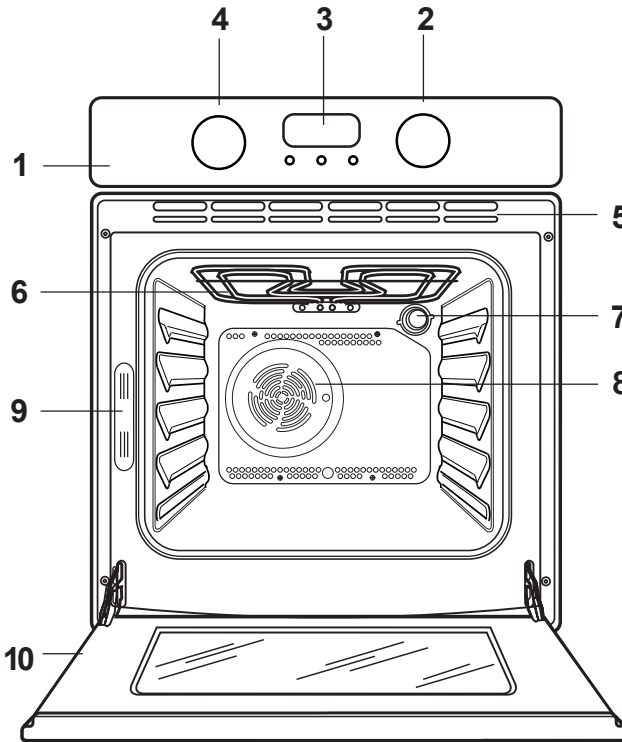


The symbol  on the product or its packaging indicates

that this product is not to be treated as normal household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. The correct disposal of this product will help to protect the environment and human health. Environment and health are endangered by incorrect disposal. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local town hall, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Description of the appliance

Downloaded from www.vandenborre.be



1. Control Panel
2. Oven Function Control Knob
3. Electronic Programmer
4. Temperature/Time Control Knob
5. Air Vents for Cooling Fan
6. Grill
7. Oven Light
8. Oven Fan
9. Rating Plate
10. Oven Door

Before first use

i Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.



When you connect the appliance to the electrical supply or in case of a power cut, the Time function indicator flashes automatically. To set the current time use the Temperature/Time control knob. After approx. 5 seconds the flashing stops and the clock displays the time of the day set. If the time of the day is not set the appliance does not work.

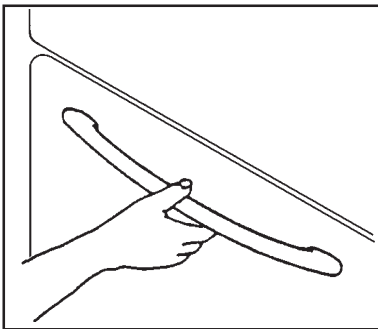
Initial cleaning

Clean the appliance before first use. Clean the accessories and the oven interior with a soft cloth with warm water and soap.

After that preheat the oven up without food.

Preheating

Turn the oven function control knob to  and run the oven for 45 minutes at maximum temperature, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated. Repeat this procedure  for "Thermal grilling" for about 5-10 minutes.




To open the oven door, always hold the handle in the centre.


Appliance controls

Oven control knobs


The illustration shows the symbols and their meaning on the oven control button.


 Oven off.


 Turning on the oven light.


 **Conventional Cooking:** the heat comes from above and below, guaranteeing an even heat inside the oven.


 **Single grill:** for grilling small portions of food.

 **Dual grill:** this function uses the whole of the oven's grilling capacity. Recommended for large portions of food.

 **Thermal grill:** This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. In this case, the grill element and the oven fan operate at the same time, so that the hot air circulates around the food. **Select a maximum temperature of 200 °C.**

 **Hot-Air:** permits roasting or roasting and baking at the same time using any shelf, without mixing flavours.

 **Defrost:** the oven fan operates without generating heat and causes the air to circulate at room temperature inside the oven. This function is specially suitable for defrosting delicate foodstuffs, which could be damaged by heating.

 **Pyrolytic cleaning:** his process burns off particles of dirt inside the oven, which can be removed with a cloth once the oven has cooled. The oven is heated to approx. 500 °C.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (through incorrect use of the appliance or defective components), the oven is fitted with a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

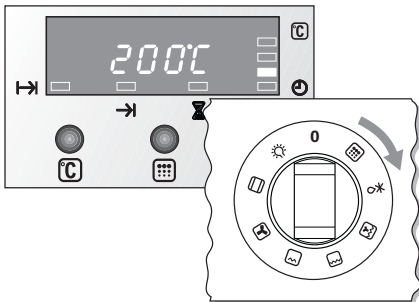
Should the safety thermostat trigger due to incorrect use of the appliance, it is enough to remedy the error after the oven has cooled down; if on the other hand, the thermostat triggers because of a defective component, please contact Customer Service.

Cooling fan

The cooling fan is designed to cool the the oven and the control panel. The fan switches on automatically after a few minutes of cooking. Warm air is blown out through the aperture near the oven door handle. When the oven is switched off, the fan will remain on in order to cool the oven and kitchen cabinets properly, after which it switches off automatically.

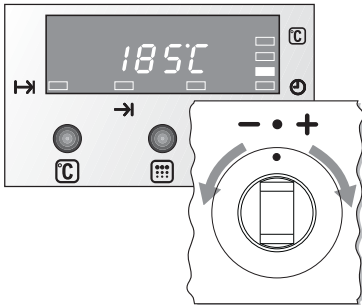
Daily use

Setting the oven function



1. Turn the oven functions control knob to the desired function
The display shows a suggested temperature.
The oven starts to heat up.
2. When the appliance reaches set temperature, an audible signal sounds one time (4 short beeps).

Setting the oven temperature



Turn the Temperature/Time control knob to adjust the temperature.

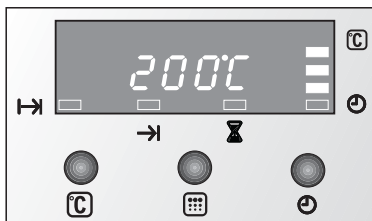
You can set the temperature between 30 °C and 250 °C (with Conventional cooking function 280 °C).

The setting changes in steps of 5 °C.

Checking the temperature

Push the temperature button °C. The display shows current oven temperature.

Heat indicator



When the oven function is set, the bars slowly come on one by one to show the level of the heat in the oven. The bars are located on the right side of the display. Each bar corresponds to certain temperature range, depending on the set temperature. The first bar comes on when the temperature in the oven reaches 40 °C.

For example, when the temperature you set is 200 °C, the bars come on as follows:

1 bar	40 °C - 90 °C
2 bars	90 °C - 150 °C
3 bars	150 °C - 200 °C

Residual heat indicator

When the oven is off, the bars indicate the remaining heat in the oven. When the temperature in the oven drops down below 40 °C, the indication switches off.

Switching off the oven

Turn the oven functions control knob to the off position.

Automatic switch off

The appliance switches off after some time:

- if you do not switch off the appliance;
- if you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - 280 °C	3,0 h

Child safety device

When you switch on the child safety device, you cannot operate the oven.



i Make sure that no oven function is set.

1. Turn the Temperature/Time control knob to the left side and hold it.
2. Push the Selection button until the display shows "SAFE".

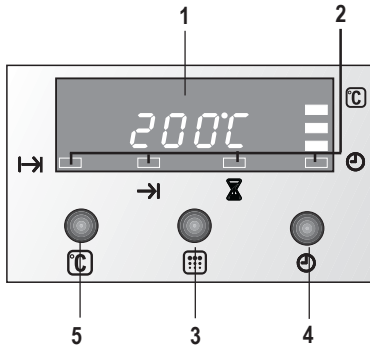
The child safety device is on.

3. To switch off the child safety device, do above steps again.
The display stops to show "SAFE". You can operate the oven.

Clock functions

Symbol	Function	Description
→	Cooking duration	To set how long the oven is to be in use.
→	End of cooking	To set when the oven is to switch of.
→ →	Cooking duration and End of cooking combined	To set delayed start of the appliance.
	Minute minder	To set a countdown. A signal sounds when the time elapses.
	Clock	To set the time of the day.

Clock functions



- 1 Time and temperature display.
- 2 Function indicators.
- 3 Pyrolytic cleaning confirmation button
- 4 Time functions button
- 5 Current temperature button.

5. To stop the flashing and the audible signal turn the oven functions control knob to "0" or push any button.

End of cooking →|

1. Use control knobs to set the desired oven function and temperature.
2. Push Time functions button →| again and again until End of cooking indicator →| flashes.
3. Turn Temperature/Time control knob to set the End of cooking time.
4. When the time elapses, an audible signal sounds for 2 minutes. The display flashes and shows "00.00".
To stop the flashing and the audible signal sound turn the oven functions knob to "0" or push any button.
5. The oven switches off automatically.

Setting the clock functions

- Push Time functions button →| again and again until the desired function indicator flashes.
- To set or modify the time use Temperature/Time control knob in the next 5 seconds. After that the set time begins to run.

Checking the set or remaining time

Push Time functions button →| again and again, until an appropriate clock function flashes and the display shows set or remaining time.

Minute minder ⌚

1. Push Time functions button →| again and again until Minute minder indicator ⌚ flashes.
2. Turn Temperature/Time control knob to set the countdown.
3. When the time elapses, an audible signal sounds for about 1 minute. The display flashes and shows "00.00"
4. To stop the flashing and the audible signal push any button.

Cooking duration |→|

1. Set the desired oven function and temperature.
2. Push Time functions button →| again and again until Cooking duration indicator |→| flashes.
3. Turn Temperature/Time control knob to set the cooking time.
4. When the time elapses, an audible signal sounds for 2 minutes. The display flashes and shows "00.00".

The oven switches off automatically.

Cooking duration |→| and End of cooking →| combined


You can use Cooking duration |→| and End of cooking →| combined to switch on and off the oven automatically **at a later time**.


1. Use control knobs to set the desired oven function and temperature.
2. Use the Cooking duration |→| function to set the time that the dish needs to cook.
3. Use the End of cooking →| function to set the time at which the dish should be ready.
4. The Cooking duration |→| and End of cooking →| function indicators light up and the display shows the temperature.
5. The oven switches on automatically at the time calculated and switches off when the set Cooking duration time elapses.

Using the oven

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam.


This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.


 **However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**

 **Attention!** - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners. When food is heated, steam is created, like in a kettle. When the steam comes into contact with the glass in the oven door, it condenses and creates water droplets.

To reduce condensation, always preheat the empty oven for 10 minutes.

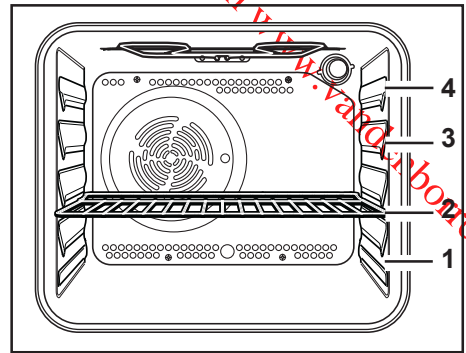
We recommend you wipe the water droplets away after every cooking process.

 **Always cook with the oven door closed.** Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.

 The oven has four shelf levels. The shelf positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.



Hints and Tips

On baking:

Cakes and pastries usually require a medium temperature (150°C-200°C) and therefore it is necessary to preheat the oven for about 10 minutes.

Do not open the oven door before 3/4 of the baking time has elapsed.

Shortcrust pastry is baked in a springform tin or on a tray for up to 2/3 of the baking time and then garnished before being fully baked. This further baking time depends on the type and amount of topping or filling. Sponge mixtures must separate with difficulty from the spoon. The baking time would be unnecessarily extended by too much liquid. If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, a shelf level must be left free between the trays.

If two baking trays with pastries or biscuits are inserted into the oven at the same time, the trays must be swapped and turned around after about 2/3 of the baking time.

On Roasting:

Do not roast joints smaller than 1 kg. Smaller pieces could dry out when roasting. Dark meat, which is to be well done on the outside but remain medium or rare inside, must be roasted at a higher temperature (200°C-250°C). White meat, poultry and fish, on the other hand, require a lower temperature (150°C-175°C). The ingredients for a sauce or gravy should only be added to the roasting pan right at the beginning if the cooking time is short. Otherwise add them in the last half hour.

You can use a spoon to test whether the meat is cooked: if it cannot be depressed, it is cooked through. Roast beef and fillet, which is to remain pink inside, must be roasted at a higher temperature in a shorter time.

If cooking meat directly on the oven shelf, insert the roasting pan in the shelf level below to catch the juices.

Leave the joint to stand for at least 15 minutes, so that the meat juices do not run out.

To reduce the build up of smoke in the oven, it is recommended to pour a little water in the roasting pan. To prevent condensation forming, add water several times. The plates can be kept warm in the oven at minimum temperature until serving.



Caution!

Do not line the oven with aluminium foil and do not place a roasting pan or baking tray on the floor, as otherwise the oven enamel will be damaged by the heat build-up.

Cooking times

Cooking times can vary according to the different composition, ingredients and amounts of liquid in the individual dishes.

Note the settings of your first cooking or roasting experiments to gain experience for later preparation of the same dishes.

Based upon your own experiences you will be able to alter the values given in the tables.




Baking and roasting tables

Conventional and Fan cooking



Timings do not include pre-heating.

The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.


TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Fan Cooking		Cooking times in minutes 	NOTES
		Temp. °C		Temp. °C		
CAKES						
Whisked recipies	2	170	2 (1and3)*	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1and3)*	160	20-30	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	175	2	165	60-80	In cake mould
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 (1and3)*	160	90-120	In cake mould
Strudel	2	180	2	160	60-80	In baking tray
Jam- tart	2	190	2(1and3)*	180	40-45	In cake mould
Fruit cake	2	170	2	150	60-70	In cake mould
Sponge cake	1	170	2(1and3)*	165	30-40	In cake mould
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	In cake mould
Plum cake	1	175	2	160	50-60	In bread tin
Small cake	3	170	2	160	20-35	In baking tray
Biscuits	2	160	2(1and3)*	150	20-30	In baking tray
Meringues	2	135	2(1and3)*	150	60-90	In baking tray
Buns	2	200	2	190	12-20	In baking tray
Pastry: Choux	2or 3	210	2(1and3)*	170	25-35	In braking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45-70	In cake mould
BREAD AND PIZZA						
White bread	1	195	2	185	60-70	
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	200	2(1and3)*	175	25-40	In baking tray
Pizza	2	200	2	200	20-30	In baking tray
FLANS						
Pasta flan	2	200	2(1and3)*	175	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2(1and3)*	175	45-60	In mould
Quiches	1	210	1	190	30-40	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-35	In mould
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In mould
MEAT						
Beef	2	190	2	175	50-70	On grid
Pork	2	180	2	175	100-130	On grid
Veal	2	190	2	175	90-120	On grid
English roast beef						
rare	2	210	2	200	50-60	On grid
medium	2	210	2	200	60-70	On grid
well done	2	210	2	200	70-80	On grid
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110-130	Leg
Chicken	2	190	2	200	70-85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210-240	Whole
Duck	2	175	2	220	120-150	Whole
Goose	2	175	1	160	150-200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole
Meat loaf	2	180	2	170	tot. 150	in bread pan
FISH						
Trout/Sea bream	2	190	2(1and3)*	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2(1and3)*	175	35-60	4-6 filets

(* If you cook more than one dish at the same time, we recommend you place them on the levels quoted between brackets.



Timings do not include pre-heating.
The empty oven should always be pre-heated for 10 minutes.

Grilling -

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g.		Temp. °C	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12~15	12~14
Beef-steaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Sausages	8	/	3	250	12~15	10~12
Pork chops	4	600	3	250	12~16	12~14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger* *Preheat 5'00"	6	600	2	250	20-30	
Fish (fillets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Thermal grilling



With thermal grilling select a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity (gr.)	Shelf level	Temp. °C	Cooking time (minutes)	
				lower side	upper side
Rolled joints (turkey)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Chicken (cut in two)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Chicken legs	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Vegetable gratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jacques shells	—	3	200	15 ~ 20	—
Mackerel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fish slices	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10



The temperatures quoted are guidelines. The temperatures may have to be adapted to personal requirements.

Cleaning and Maintenance



Always disconnect the oven from the mains and let it cool down before you clean it, except if performing a pyrolytic cycle.

Never use a steam or a high pressure steam cleaning machine to clean the oven.

To ensure a long life for your appliance, it is necessary to perform the following cleaning operations regularly:

- Only perform when the oven has cooled down.
- Clean the enamelled parts with soapy water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Dry the stainless steel parts and glass with a soft cloth.
- If there are stubborn stains, use commercially available for stainless steel or warm vinegar.

The oven's enamel is extremely durable and highly impermeable. The action of hot fruit acids (from lemons, plums or similar) can however leave permanent, dull, rough marks on the surface of the enamel. However such marks in the brightly polished surface of the enamel does not affect the operation of the oven. Clean the oven thoroughly after every use. This is the easiest way to clean dirt off. It prevents dirt being burnt on.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.

Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning






Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- Household detergent and bleaches
- Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans
- Brillo/Ajax pads or steel wool pads
- Chemical oven pads or aerosols
- Rust removers
- Bath/Sink stain removers

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

Cleaning pyrolytic enamel ovens

-  **The oven door is hot during the pyrolytic cleaning cycle. Keep young children at a safe distance.**
-  **During the pyrolytic cleaning cycle, do not use the hobs.**
-  **Before starting the pyrolytic cleaning cycle, remove all accessories which are not designed to withstand the high temperature of the cleaning cycle and would risk damaging your oven.**
-  **Remove the excess of residue (spillages, fatty deposits) which would cause an excessive build-up of smoke.**
-  Before starting the cleaning cycle, check that the oven door is fully closed. The heating elements do not work if the oven door is open.

Principle

The interior of your oven is made of an enamel specifically designed to withstand high temperatures. These parts have a shiny appearance and are smooth to the touch. The temperature of the oven rises to around 470°C to burn all the deposits (fat, sugars, eggs, dough etc.)

Safety

For your safety, during the pyrolytic cycle, the oven door is automatically locked as soon as the temperature reaches 300°C.

Above 300°C, the door remains locked even if the pyrolytic cycle is stopped (power cut or intentional cancellation). **You must wait until the oven has cooled down before the door unlocks.**

A cooling fan is in operation during the cleaning cycle. The fan continues to run after the cleaning operation until the oven has cooled down sufficiently.


Everyday maintenance

Whenever the oven becomes dirty, make a habit of removing the residue with a sponge.

If food has spilled over onto the bottom of the oven, wet it and leave it to soak but do not scrape at it and avoid abrasives which risk scratching and damaging the coatings (enamel, varnish, polish).

Regular maintenance

After a pyrolytic cleaning cycle, run a damp sponge over the inside of the cooled-down oven to remove the white deposits. Do not hesitate to clean your oven as often as you need to. You could start the pyrolytic cleaning process after a cooking session to benefit from the heat already accumulated in the oven. The cleaning cycle will immobilise your appliance for around 2 to 3 hours.

 **After a significant number of cooking, the cleaning reminder suggests to activate a pyrolytic cleaning cycle.**


An acoustic signal will be emitted, the „Pyro” message will appear in the display for about 15 seconds, followed by another acoustic signal.

Select the type of pyrolytic cycle depending on how dirty the oven is.


The reminder message will be displayed each time the oven is switched off until a complete pyrolytic cleaning cycle is performed.

Pyrolytic cleaning

Warning! The oven becomes very hot during Pyrolytic cleaning! Risk of burns!


1. Remove the worst residue manually.
2. Turn the oven function control knob to Pyrolytic cleaning function .

"Pyro" flashes on the display.

3. Push Pyrolytic cleaning button .
The display will flash the message "AS"
("rail outside").

Important

This message is to remind you that all accessories must be removed completely before the cleaning process begins.

4. Push Pyrolytic cleaning button  to confirm.
5. Pyrolytic cleaning starts and "Pyro" remains on the display.
Pyrolytic cleaning process takes 2h 45 min. Do not open the door before the process is completed. This will abort the process.
To prevent from risk of burns, when the oven reaches a certain temperature, the door is automatically locked. When the oven cools down, the door is automatically unlocked.

The oven door

The oven door consists of three panes of glass. The oven door can be disassembled and the internal panes can be removed to make cleaning easier.



Important - Remove the oven door before cleaning it. The oven door could abruptly close if you try to remove the internal panes of glass when the door is still assembled.



To do so, proceed as follows.

1. open the door fully;
2. Locate the two door hinges (Fig. 1).
3. Lift and turn the levers on the two hinges (Fig. 2).
4. Hold the door by the side edges and close it slowly but not COMPLETELY (Fig. 3).
5. Pull the door forward, removing it from its seat (Fig. 3).
6. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth to prevent the handle surface from being damaged (Fig. 4).

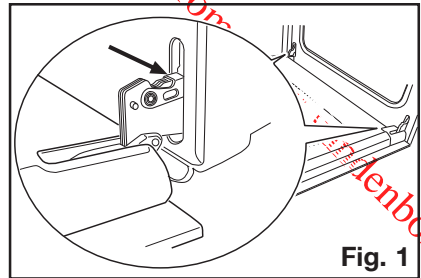


Fig. 1

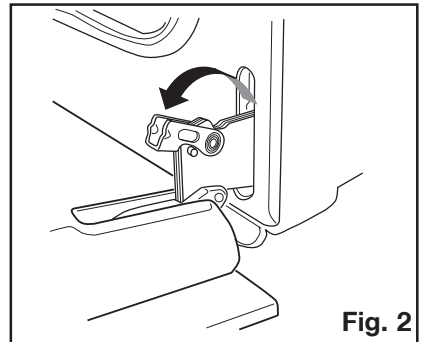


Fig. 2

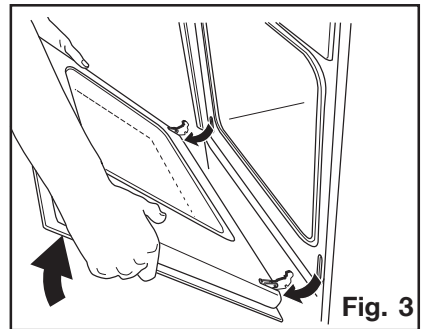


Fig. 3

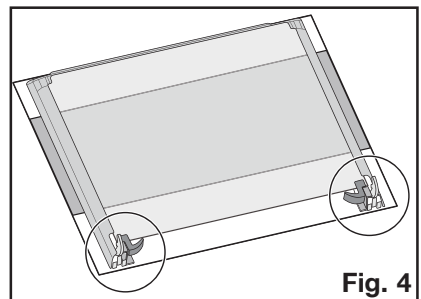


Fig. 4

7. Release the locking system to remove the internal panes of glass (Fig. 5).
8. Turn the 2 fasteners 90° and extract them from their seats (Fig. 6).
9. Gently lift and carefully take off the uppermost pane (Fig. 7).



Fig. 5

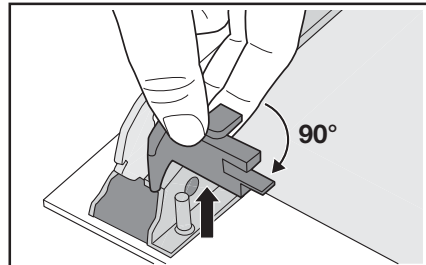


Fig. 6

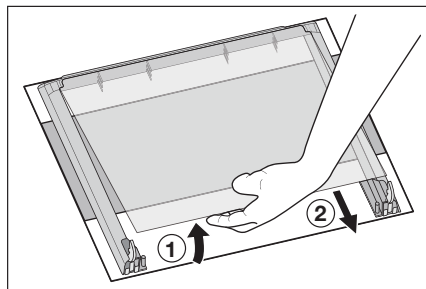


Fig. 7

10. Repeat the procedure described in point 9. for the middle pane marked by a decorative frame on 4 sides (Fig. 8).

Clean the oven door with lukewarm water and a soft cloth. Do not use products such as scouring pads, steel wool, abrasive sponges or acids because they could damage the special heat-reflecting surface of the internal panes of glass.

After cleaning, reassemble the panes in the door and then the oven door, following the procedure described above in reverse. Make sure you reposition the panes correctly.

To perform this operation correctly, proceed as follows:

- a) the decorated middle pane with a frame on the 4 sides must be reassembled so that the screen-printing is facing outwards. The side of the pane of glass is correct if you do not feel any roughness near the screen printing when you pass your fingers over the surface.

The middle pane of glass must be put back into the right seats as shown in Fig. 9.

- b) the uppermost pane must be reassembled as shown in Fig. 10.

After the panes of glass have been reassembled in the oven door, perform the procedure described in point 8. in reverse to ensure they are locked.

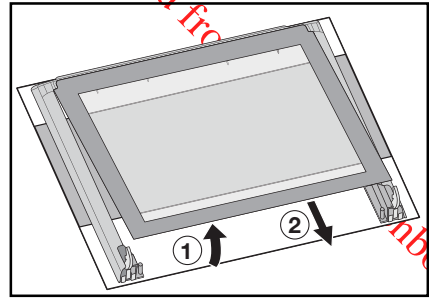


Fig. 8

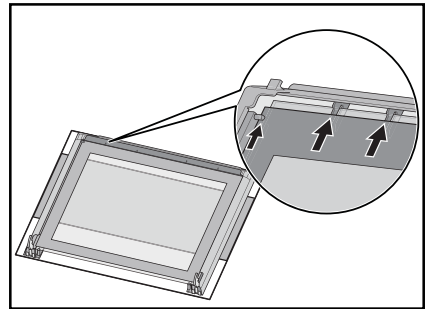


Fig. 9

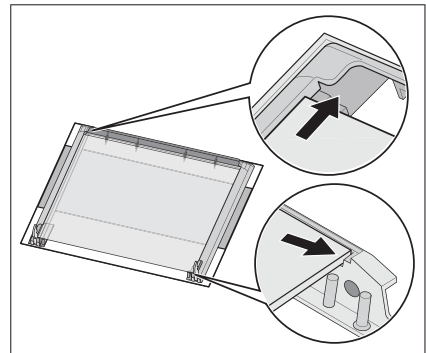


Fig. 10

Stainless steel or aluminium appliances:

We recommend that the oven door is only cleaned using a wet sponge and dried after cleaning with a soft cloth.

Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.



DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.

If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Centre who will be pleased to advise further.

Replacing the oven light

Disconnect the appliance

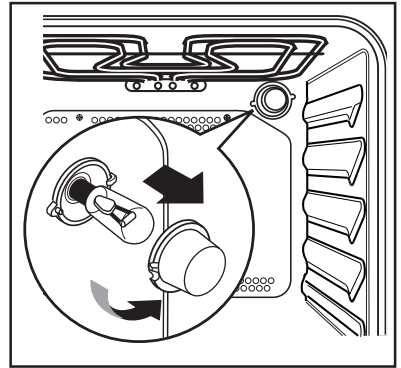
If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 40 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

To replace the faulty bulb:

1. Ensure the oven is isolated from the electrical supply.
2. Push in and turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover and restore the electrical supply.



What happens if something goes wrong

If the appliance is not working correctly, check the following points before calling your local Electrolux Service Force engineers.

Keep in mind that

If a fault should occur with your appliance, check using these instructions to see if you can eliminate any of the causes yourself.

Important:

Callouts by the after-sales service during the guarantee period **are not free** if the appliance is working incorrectly due to **incorrect use**.

A series of suggestions follow for dealing with faults.

The oven door cannot be opened

Has the pyrolytic cleaning function been activated? The door remains locked until the oven has cooled down sufficiently. The door can also be unlocked at the end of the programmed time.

The electronic system of the oven is behaving irregularly or there is erratic connection behaviour...

- Turn the appliance off and then back on.
- In the case of possible operating faults, disconnect the power supply to the appliance by unscrewing the fuses, or disconnecting the automatic differential for several minutes. Then set the time.

Is “PYRO” shown on the display?

- The oven has become sufficiently dirty. Start pyrolytic cleaning. See the chapter on “How to use pyrolytic cleaning”.

Is “12.00” shown on the display, or is the TIME LED flashing?

All times set are deleted when the appliance is first connected or if there has been a power cut.

Set the time because this is necessary for the oven to work.

Is “SAFE” shown on the display?

The child safety device is switched on. See the chapter “Child safety device”.

The fuses trip repeatedly

Please contact the technical service centre or a certified electrician.

The oven light is broken

How to replace the oven light is described in the section “Cleaning and maintenance” - “Replacing the oven light”.

The oven is not heating up

- Has the fuse tripped in the household installation?
- Is the child safety device activated, or the automatic on/off feature?
- Has the limitation on the oven’s duration of service been activated?

Cooking results are not satisfactory

- Have you taken into account the advice and recommendations shown in the chapter “Using the Oven”?
- Have you followed the details shown in the cooking table exactly?

Is an error code Fxx shown on the display?

The appliance is faulty. Please take note of the error code and contact the technical service centre.

If these suggestions do not help to solve the problem, please contact our after-sales service.

Technical data

Heating element ratings

Bottom heating element	1000 W
Top Heating element	800 W
Conventional cooking (Top+Bottom)	1800 W
Grill	1650 W
Dual Grill	2450 W
Fan cooking	2000 W
Thermal grilling	1675 W
Pyrolytic cleaning	2450 W
Oven light	40 W
Hot air fan motor	25 W
Cooling fan motor	25 W
Total rating	2515 W
Operating voltage (50 Hz)	230 V

Dimensions of the recess

Height	under top	mm 600
	in column	mm 587
Width		mm 560
Depth		mm 550

Oven

Height	mm 335
Width	mm 405
Depth	mm 400
Oven capacity	56 l

Instructions for the Installer



Installation and connection must be done in compliance with the regulations in force. Any interventions must be carried out when the appliance is switched off. Only accredited engineers may work on the appliance.

The manufacturer disclaims any liability if the safety measures are not observed.

Connecting to the electrical supply

Before connecting to the electrical supply, please make sure:

- The fuse and the domestic electrical installation must be designed for the max. load of the appliance (see rating plate).
- The domestic electrical installation must be equipped with a proper earth connection in accordance with the regulations in force.
- The socket or the multi-pole off switch must be easy to access after the appliance has been installed.

This appliance is delivered with an electric supply cable.

A proper plug, according to the electric load specified on the rating plate, must be fitted to the cable. The plug is to be inserted into a suitable wall socket. If you require a direct connection to the electric network (mains), it will be necessary to fit between the appliance and the mains an omnipole switch, with a minimum gap between contacts of 3 mm, suitable for the required load and in compliance with rules in force. The green & yellow ground wire must not be interrupted by the switch and it should be 2-3 cm. longer than the other cables.

The mains cable and plug as supplied are to be connected to a shockproof socket (230 V~, 50 Hz). The shockproof socket must be installed in accordance with the regulations.


The following types of mains cable are suitable, taking the necessary rated cross section into account: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

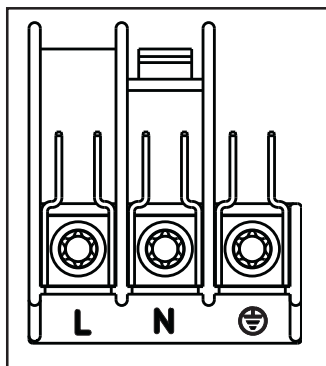
The connection cable must in any case be laid out so that at no point does it reach 50°C (over room temperature).

After the connection has been carried out, the heating elements must be tested by being operated for about 3 minutes.

Terminal block

The oven is fitted with an easily accessible terminal block which is designed to operate with a single-phase power supply of 230 V.

Letter L	-	Live terminal
Letter N	-	Neutral terminal
 or E	-	Earth terminal



Instructions for building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions.

In accordance with the regulations in force, all parts which ensure the shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be undone without tools.

These also include the fixing of any end walls at the beginning or end of a line of built-in units.

The shock protection must in any case be ensured by the building in of the appliance.

The appliance can be placed with its back or a side wall against higher kitchen units, appliances or walls. However, only other appliances or units of the same height as the appliance can be placed against the other side wall.

Oven dimensions (Fig. A)

Instructions for Building In

For problem-free functioning of the built-in appliance, the kitchen unit or the recess into which the appliance is built must have suitable dimensions (Fig. B-C).

Securing the Appliance to the Cabinet

1. Open the oven door.
2. Fasten the oven to the cabinet placing the four distance holders provided with the appliance (Fig.D - A) which fit exactly into the holes in the frame and then fit four wood screws (Fig. D - B).

When installing a hob over the oven, the hob electrical connection and the oven one have to be carried out separately for security reasons and to let the oven be taken off the cabinet easier, if necessary. Any extensions must be made with cables suitable for the required power.

Fig. A

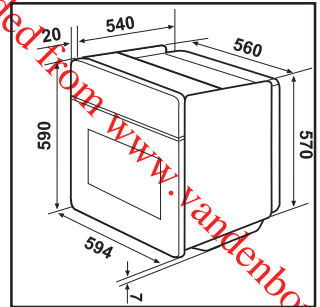


Fig. B

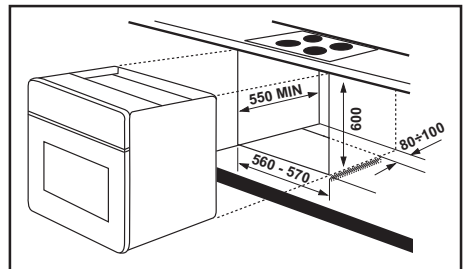
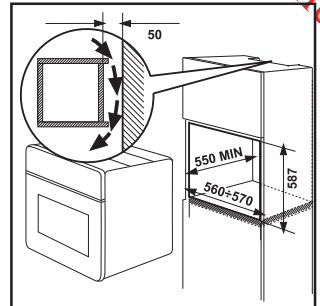


Fig. C

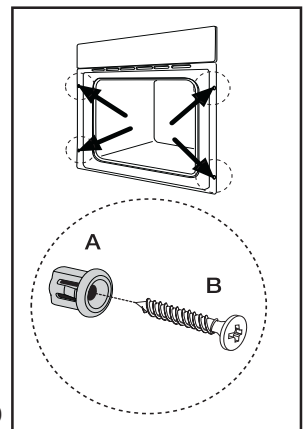


Fig. D

Declaration of guarantee terms

Belgium

Our appliances are produced with the greatest of care. However, a defect may still occur. Our consumer services department will repair this upon request, either during or after the guarantee period. The service life of the appliance will not, however, be reduced as a result.

This declaration of guarantee terms is based on European Union Directive 99/44/EC and the provisions of the Civil Code. The statutory rights that the consumer has under this legislation are not affected by this declaration of guarantee terms.

This declaration does not affect the vendor's statutory warranty to the end user. The appliance is guaranteed within the context of and in adherence with the following terms:

1. In accordance with provisions laid down in paragraphs 2 to 15, we will remedy free of charge any defect that occurs within 24 months from the date the appliance is delivered to the first end user.
These guarantee terms do not apply in the event of use for professional or equivalent purposes.
2. Performing the guarantee means that the appliance is returned to the condition it was in before the defect occurred. Defective parts are replaced or repaired. Parts replaced free of charge become our property.
3. So as to avoid more severe damage, the defect must be brought to our attention immediately.
4. Applying the guarantee is subject to the consumer providing proof of purchase showing the purchase and/or delivery date.
5. The guarantee will not apply if damage caused to delicate parts, such as glass (vitreous ceramic), synthetic materials and rubber, is the result of inappropriate use.
6. The guarantee cannot be called on for minor faults that do not affect the value or the overall reliability of the appliance.
7. The statutory warranty does not apply when defects are caused by:
 - a chemical or electrochemical reaction caused by water,
 - abnormal environmental conditions in general,
 - unsuitable operating conditions,
 - contact with harsh substances.
8. The guarantee does not apply to defects due to transport which have occurred outside of our responsibility. Nor will the guarantee cover those caused by inadequate installation or assembly, lack of maintenance or failure to respect the assembly instructions or directions for use.
9. Defects that result from repairs or measures carried out by people who are not qualified or expert or defects that result from the addition of non-original accessories or spare parts are not covered by the guarantee.
10. Appliances that are easy to transport may be delivered or sent to the consumer services department. Home repairs are only anticipated for bulky appliances or built-in appliances.
11. If the appliances are built-in, built-under, fixed or suspended in such a way that removing and replacing them in the place where they are fitted takes more than half an hour, the costs that result therefrom will be charged for. Connected damage caused by these removal and replacement operations will be the responsibility of the user.
12. If, during the guarantee period, repairing the same defect repeatedly is not conclusive, or if the repair costs are considered disproportionate, in agreement with the consumer, the defective appliance may be replaced with another appliance of the same value.

In this event, we reserve the right to ask for a financial contribution calculated according to the length of time it has been used.

13. A repair under guarantee does not mean that the normal guarantee period will be extended nor that a new guarantee period begins.
14. We give a twelve month guarantee for repairs, limited to the same defect.
15. Except in the event where liability is legally imposed, this declaration of guarantee terms excludes any compensation for damage outside the appliance for which the consumer wishes to assert his rights. In the event of legally admitted liability, compensation will not exceed the purchase price paid for the appliance.

These guarantee terms are only valid for appliances purchased and used in Belgium. For exported appliances, the user must first make sure that they satisfy the technical conditions (e.g.: voltage, frequency, installation instructions, etc.) for the country concerned and that they can withstand the local climatic and environmental conditions. For appliances purchased abroad, the user must first ensure that they meet the qualifications required in Belgium. Non-essential or requested adjustments are not covered by the guarantee and are not possible in all cases.

Our consumer services department is always at your disposal, even after the guarantee period has expired.

Address for our consumer services department:

BELGIUM

Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	Tel: 02/363.04.44	Fax: 02/363.04.00
ELECTROLUX SERVICE			02/363.04.60
Bergensesteenweg 719			
1502 Lembeek			
E-mail: consumer.services@electrolux.be			

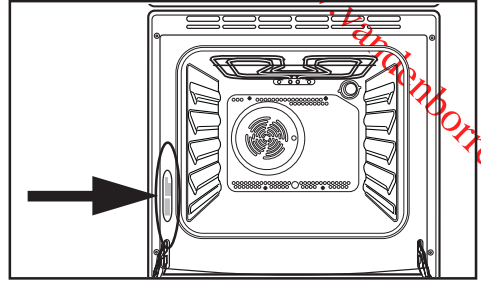
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Consumer services	00 35242431-1	0035242 431-360
Rue de Bittbourg, 7			
L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			

Service and spare parts

If after the checks listed in the chapter "What happens if something goes wrong", the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate. This plate is placed on the front external edge of the oven cavity.

Original spare parts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol, are only available at our Service Centre and authorized spare parts shops.



European guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Français



Avertissements importants

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre four soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.
- Si l'on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse ni sur le filtre (pour les appareils qui en sont munis), ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «0» lorsque **l'appareil n'est pas utilisé**.

- Ce four (même s'il est associé à une table de cuisson électrique) est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

Protection pour les personnes


- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Service après-vente


- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales.
- Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.



Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Downloaded from www.vanderborre.be

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	30
Description de l'appareil	33
Conseils avant la première utilisation	34
Commandes	35
Utilisation quotidienne	35
Comment utiliser le four	40
Conseils d'utilisation	41
Tableaux de cuissons	43
Entretien et nettoyage	45
Nettoyage du four à émail pyrolytique	46
En cas d'anomalie de fonctionnement	52
Caractéristiques techniques	53
A l'attention de l'installateur	54
Installation de l'appareil	55
Plaque signalétique	56
Garantie/service-clientèle	57
Garantie européenne	59

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:

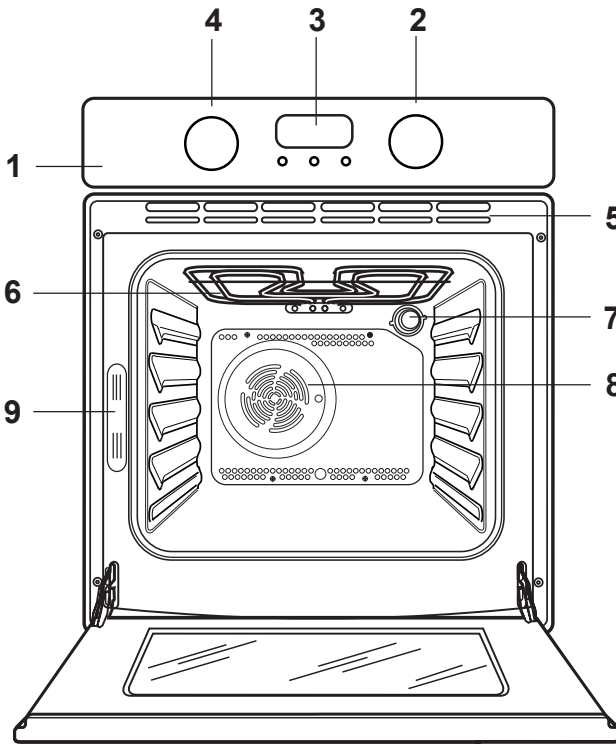
- **2006/95** (Basse Tension)

- **2004/108** (Compatibilité Electromagnétique)

et modifications successives.

Description de l'appareil

Downloaded from www.vandenborre.be



1. Bandeau de commande
2. Commande du sélecteur
3. Programmateur électronique
4. Commande du thermostat
5. Trous d'aération pour le ventilateur de refroidissement
6. Gril
7. Eclairage du four
8. Turbine de ventilation
9. Plaque signalétique

Conseils avant la première utilisation

i Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le symbole de l'heure clignote automatiquement. Pour régler l'heure du jour, tournez le sélecteur de température/heure. Après 5 secondes environ, le symbole cesse de clignoter et l'affichage de l'heure indique l'heure du jour réglée.



Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée.

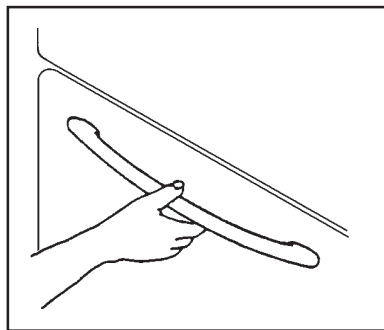
Premier nettoyage

Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Nettoyez les accessoires et l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède savonneuse en prenant soin de bien rincer et essuyer.

Ensuite, avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide.

Préchauffe

Positionnez le sélecteur de fonctions sur  et faites fonctionner le four pendant 45 minutes à la température maximum, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument normal et est causé par des résidus de fabrication. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées. Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Gril turbo"  pendant 5 - 10 minutes environ.



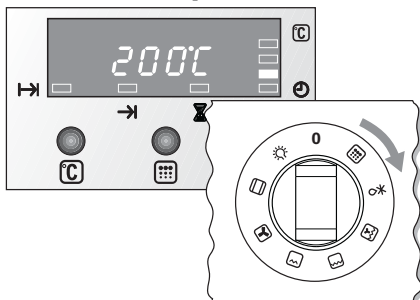
Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Commandes

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions.

- 0 Four à l'arrêt
-  Allumage de l'éclairage du four
-  **Voûte/sole** : la chaleur provient de la voûte et de la sole, ce qui assure une chaleur uniforme à l'intérieur du four.
-  **Gril simple** : permet de gratiner les aliments en petites quantités.
-  **Gril double** : avec cette fonction toute la capacité de gratinage est utilisée. Recommandée pour les aliments en grande quantité.
-  **Gril turbo** : cette fonction offre une alternative pour cuisiner des aliments pour lesquels on utilise habituellement la fonction de gril normal. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur du four fonctionnent en même temps pour que l'air chaud circule autour des aliments. **Sélectionnez une température maximum de 200 °C.**
-  **Multichaleur tournante** : permet de rôtir ou rôtir et cuire à la fois en utilisant n'importe quel gradin sans que ne se mélangent les saveurs.
-  **Décongélation** : le ventilateur du four fonctionne sans générer de chaleur et fait circuler l'air à température ambiante à l'intérieur du four. Cette fonction est particulièrement adaptée pour décongeler des aliments délicats que la chaleur pourrait endommager.
-  **Nettoyage par pyrolyse** : dans ce processus les salissures dans le four sont carbonisées et peuvent ensuite être retirés avec un chiffon une fois que le four est refroidi. Le four chauffe à environ 500 °C.

Utilisation quotidienne



Thermostat de sécurité

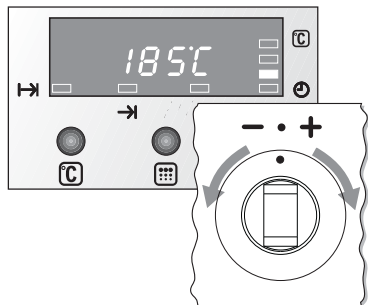
Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et la poignée de la porte du four. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four mis à l'arrêt, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales. Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

1. Positionnez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction souhaitée. L'affichage indique la température conseillée. Le four commence à chauffer.
2. Dès que le four atteint la température programmée, 4 bips brefs sont émis.

Régler la température du four



Réglez la température du four en tournant le sélecteur de température/heure.

La température peut être réglée entre 30 °C et 250 °C

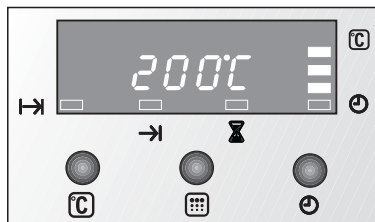
(avec la fonction Cuisson tradition nelle 280°C).

Le réglage se fait par paliers de 5 °C.

Consulter la température

Appuyez sur la touche de température °C. L'affichage indique la température réelle à l'intérieur du four.

Indicateur du niveau de cuisson



Dès que la fonction du four a été sélectionnée, les segments représentant la montée en température s'allument l'un après l'autre pour indiquer le niveau de chauffe présent dans le four. Ces segments s'affichent à droite de l'écran. Chaque segment correspond à une plage de température spécifique, correspondant à la température réglée. Le premier segment s'allume dès que le four atteint une température de 40 °C.

Par exemple, si vous avez réglé une température de 200 °C, les segments s'allument comme suit :

1 segment	40 °C - 90 °C
2 segments	90 °C - 150 °C
3 segments	150 °C - 200 °C

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque le four a été mis à l'arrêt, les segments indiquent la température encore présente dans le four. Dès que la température descend au-dessous de 40 °C, le segment disparaît.

Mise à l'arrêt du four

Tournez le sélecteur de fonctions sur Arrêt (Off).

Mise à l'arrêt automatique


L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :

- si vous ne l'avez pas mis à l'arrêt ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.



Température du four	Arrêt automatique
30 °C - 115 °C	après 12 h
120 °C - 195 °C	après 8,5 h
200 °C - 245 °C	après 5,5 h
250 °C - 280 °C	après 3,0 h

Sécurité enfants

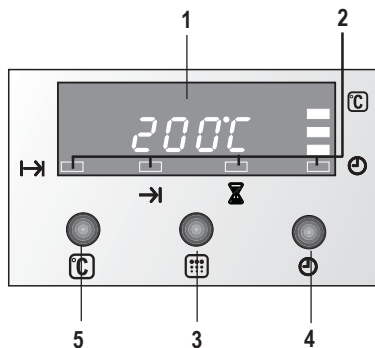
Vous ne pouvez plus mettre le four en fonctionnement lorsque la sécurité enfants est activée.

1.  Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée. Tournez la manette Température/Heure vers la gauche et maintenez-la dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection jusqu'à ce que l'affichage indique « SAFE ». La sécurité enfants est activée.
3. Pour désactiver la sécurité enfants, répétez les étapes ci-dessus. L'affichage cesse d'indiquer « SAFE ». Vous pouvez mettre le four en fonctionnement.

Fonctions de l'horloge


Symbole	Fonction	Description
→	Durée de cuisson	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→	Heure de fin de cuisson	Pour régler l'heure de fin de cuisson.
→ →	Utilisation simultanée des fonctions « Durée de cuisson » et « Heure de fin de cuisson »	Pour que le four démarre ultérieurement et se mette à l'arrêt automatiquement à l'heure indiquée
	Compte-minutes	Pour régler la minuterie. Un signal retentit une fois la durée écoulée.
	Horloge	Pour régler l'heure du jour.

Fonctions de l'horloge




- 1 Affichage de l'heure et de la température.
- 2 Symboles des fonctions.
- 3 Touche de confirmation de la pyrolyse
- 4 Touche Temps
- 5 Touche d'affichage de la température actuelle.



Réglage des fonctions de l'horloge

- Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps , jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.
- Réglez ou modifiez l'heure à l'aide de la manette Température/Heure dans les 5 secondes qui suivent. Le décompte de la durée sélectionnée démarre.



Vérification du temps restant

Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps , jusqu'à ce que la fonction de l'horloge appropriée clignote et que l'affichage visualise le temps réglé ou restant.

Compte-minutes



1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps , jusqu'à ce que le symbole du compte-minutes  clignote.
2. Tournez la manette Température/Heure pour activer le décompte.
3. Dès que le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore retentit pendant 1 minute environ. L'affichage clignote et indique « 00.00 ».
4. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal sonore et arrêter le clignotement.

Durée de cuisson

1. Réglez la fonction Four et la température du four de votre choix.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps , jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson  clignote.
3. Réglez la durée de cuisson en tournant la manette Température/Heure.

4. Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage clignote et indique « 00.00 ». Le four s'éteint automatiquement.
5. Pour arrêter le clignotement de l'affichage et désactiver le signal sonore, tournez le sélecteur de fonctions du four sur « 0 » ou appuyez sur une touche quelconque.

Heure de fin de cuisson

1. Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Temps , jusqu'à ce que le symbole de l'heure de fin de cuisson  clignote.
3. Réglez l'heure de fin de cuisson en tournant la manette Température/Heure.
4. Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. L'affichage clignote et indique « 00.00 ». Pour arrêter le clignotement de l'affichage et désactiver le signal sonore, tournez le sélecteur de fonctions du four sur « 0 » ou appuyez sur une touche quelconque.
5. Le four s'éteint automatiquement.

Durée de cuisson |→| et « Heure de fin de cuisson » →|

Il est possible d'utiliser simultanément les fonctions « Durée de cuisson » |→| et « Heure de fin de cuisson » →| afin que le four démarre ultérieurement et se mette automatiquement à l'arrêt à l'heure indiquée.

- Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées à l'aide des manettes respectives.
- Définissez la durée de cuisson à l'aide de la fonction « Durée de cuisson » |→|.
- Définissez l'heure de fin de cuisson à l'aide de la fonction « Heure de fin de cuisson » →|.
- Les voyants des fonctions Durée de cuisson |→| et Heure de fin de cuisson →| s'allument et l'affichage indique la température.
- Le four se met automatiquement en fonctionnement et à l'arrêt en fonction du programme réglé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Comment utiliser le four

⚠ Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

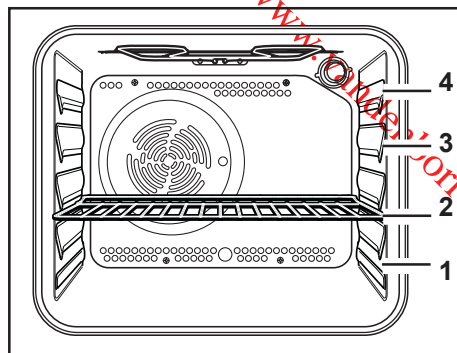
Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits.

La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.

⚠ Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

i La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.

i Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.



i Le four dispose de 4 gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas, comme illustré dans le diagramme.

Il est important de respecter la position des clayettes, comme indiqué dans le diagramme.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du four.

Conseils d'utilisation



Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.



Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

i Avertissement: Guide des cuissons




- Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.
- Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les gâteaux, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

Vous constatez	Que faire ?
<p>Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé</p> 	<p>prenez un moule du type B</p> <p>ou</p> <p>descendez le moule d'un niveau</p>
<p>Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair</p> 	<p>prenez un moule du type A</p> <p>ou</p> <p>remontez le moule d'un niveau</p>

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et Multichaleur tournante -

 Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.
Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.


TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
GÂTEAUX						
Préparations fouettées	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans moule à gâteau
Tarte aux pommes	1	170	2 (1et3)*	160	90-120	Dans moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Ds plaque à pâtiss.
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Ds plaque à pâtiss.
Gâteau aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans moule à gâteau
Biscuit de Savoie	1	170	2(1et3)*	165	30-40	Dans moule à gâteau
Gâteau de Noël	1	150	2	150	120-150	Dans moule à gâteau
Plum-cake	1	175	2	160	50-60	Dans moule à pain
Petit gâteau	3	170	2	160	20-35	Ds plaque à pâtiss.
Biscuits	2	160	2(1et3)*	150	20-30	Ds plaque à pâtiss.
Meringues	2	135	2(1et3)*	150	60-90	Ds plaque à pâtiss.
Petits pains au lait	2	200	2	190	12-20	Ds plaque à pâtiss.
Viennoiseries : Choux	2ou 3	210	2(1et3)*	170	25-35	Ds plaque à pâtiss.
Tourtes	2	180	2	170	45-70	Dans moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans moule à pain
Petits pains	2	200	2(1et3)*	175	25-40	Ds plaque à pâtiss.
Pizza	2	200	2	200	20-30	Ds plaque à pâtiss.
FLANS						
Flan de pâtes	2	200	2(1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	210	1	190	30-40	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
VIANDES						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entier
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Pain de viande	2	180	2	170	tot.150	dans moule à pain
POISSON						
Truite/Daurade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	3 à 4 filets

(*) Si vous cuisez plus d'un mets à la fois, nous vous suggérons de placer ceux-ci sur les gradins indiqués entre parenthèses.



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.
Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.


Griller -

TYPE DE PLAT	Quantité		Griller		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g.		temp. °C	1e face	2e face
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12~15	12~14
Biftecks	4	600	3	250	10~12	6~8
Saucisses	8	/	3	250	12~15	10~12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	250	10~15	10~12
Poulet (poitrine)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburgers*	6	600	2	250	20~30	
*Préchauffer 5'00"						
Poisson (tranches)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwichs	4~6	/	3	250	5~7	/
Toasts	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Fonction "Gril turbo"



Sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité Gr.	Repère thermostat	 Niveau	Temps de cuisson en minutes	
				Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1000	200	3	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	1000	200	2	20~30	25~30
Cuisses de poulet	/	200	2	15~18	15~20
Caille	500	200	3	20~25	25~30
Gratin de lé gumes	/	200	3	/	20~25
Coquilles St. Jacques	/	200	3	/	15~20
Maquereau	/	200	3	10~15	15~20
Tranches de poisson	800	200	2	25~30	20~25

Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



Débrancher le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, à l'exception d'un cycle pyrolyse.



N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent aucunement le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four à fond après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrustent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux, que vous tordrez après l'avoir trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage de type Scotch-Brite. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.

Nettoyage du four à émail pyrolytique



La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.



Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table de cuisson.



Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires du four qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage et risqueraient d'endommager votre four.



Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important .



Avant de commencer le cycle de nettoyage vérifiez que la porte du four est complètement fermée. Les éléments chauffants ne fonctionnent pas si la porte du four est ouverte.

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 470°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.

A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour que la porte se déverrouille.**

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

En cas de débordement sur la sole, mouillez et laissez détrempé mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et endommager les revêtements (émail, vernis, laque).



Après un certain nombre de cuissons, un message apparaît dans la fenêtre d'affichage, pour vous rappeler qu'un cycle de nettoyage pyrolytique doit être activé.



Un signal sonore retentit et "Pyro" apparaît dans la fenêtre d'affichage pendant 15 secondes environ, suivi d'un second signal sonore.

Sélectionnez un des cycles de nettoyage pyrolytique en fonction du degré de salissure du four.

Ce message de rappel apparaîtra à chaque mise à l'arrêt du four jusqu'à ce qu'un cycle de nettoyage pyrolytique soit effectué.


Pyrolyse

Avertissement ! Durant la pyrolyse, le four devient très chaud ! Risque de brûlures !

1. Avant d'activer la fonction Pyrolyse, retirez tous les accessoires du four, y compris les glissières latérales et la sonde à viande.
2. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
3. Placez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction Pyrolyse .
«Pyro» clignote à l'affichage.
4. Appuyez sur la touche Pyro .
« AS » (« glissière à l'extérieur ») clignote sur l'écran d'affichage.

Important !

Cette indication est destinée à vous rappeler que tous les accessoires du four doivent être complètement retirés avant le processus de nettoyage.

5. Appuyez sur la touche correspondant à la fonction Pyrolyse  pour valider votre sélection.
6. La pyrolyse démarre et «Pyro» reste affiché à l'écran.

Le processus de nettoyage automatique par pyrolyse dure 2h 45 min. N'ouvrez pas la porte tant que le cycle n'est pas terminé, sous peine d'annuler le processus de nettoyage.

Dès que le four atteint une certaine température, la porte est automatiquement verrouillée afin d'éviter tout risque de brûlure. Lorsque le four s'est refroidi, la porte se dé-verrouille automatiquement.

La porte du four

La porte du four est constituée de trois vitres. La porte du four peut être démontée et les vitres internes retirées pour faciliter le nettoyage.



Important - Retirez la porte du four avant de la nettoyer. La porte du four peut se refermer brutalement si vous tentez d'extraire les vitres internes sans la démonter.

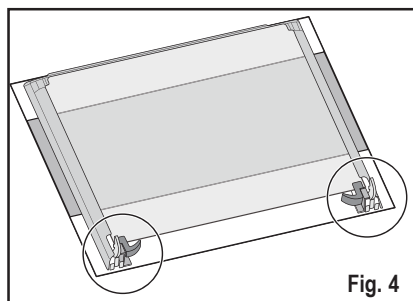
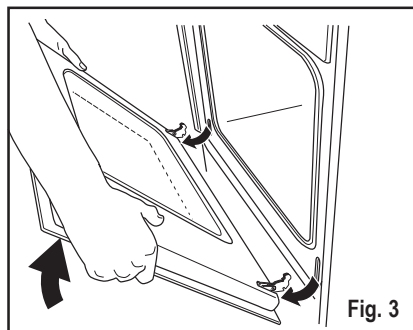
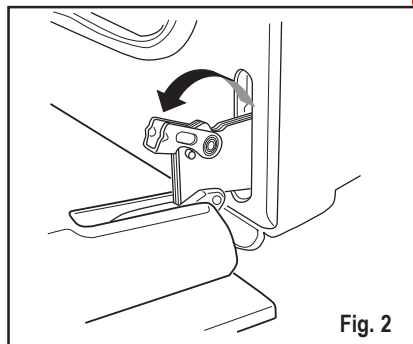
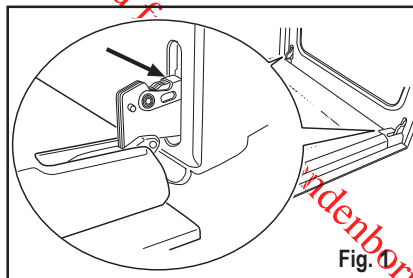


N'essayez pas d'extraire le(s) panneau(x) interne(s) tous en même temps.



Pour cela, procédez comme suit.

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Repérez les deux charnières (Fig. 1).
3. Soulevez et tournez les leviers des deux charnières (Fig. 2).
4. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la lentement mais pas COMPLÈTEMENT (Fig. 3) (jusqu'au 3/4 de la fermeture).
5. Tirez la porte vers l'avant pour la sortir de son logement (Fig. 3).
6. Posez la porte sur une surface stable protégée par un linge pour éviter d'endommager la poignée (Fig. 4).



7. Libérez le système de verrouillage pour extraire les vitres internes (Fig. 5).
8. Tournez les 2 fixations de 90° et sortez-les de leur logement (Fig. 6).
9. Soulevez doucement et sortez délicatement la vitre de dessus (Fig. 7).

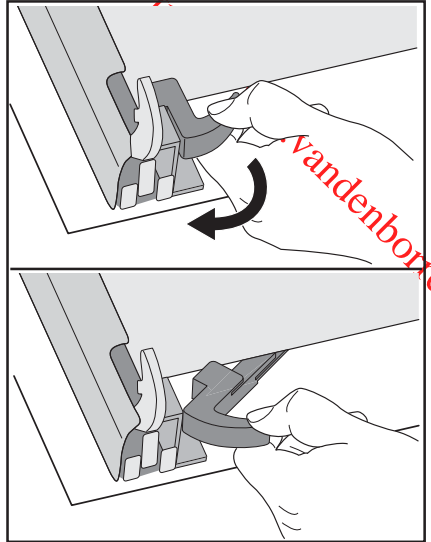


Fig. 5

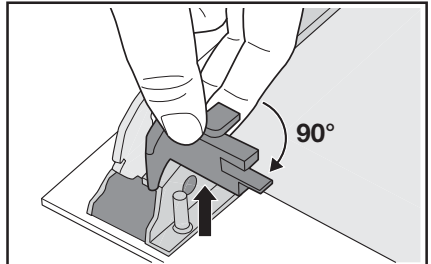


Fig. 6

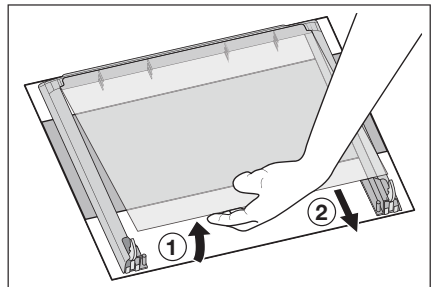


Fig. 7

10. Répétez les opérations décrites au point 9. pour la vitre du milieu caractérisée par un motif décoratif sur son périmètre (Fig. 8).

Nettoyez la porte du four à l'aide d'un chiffon doux humidifié d'eau tiède.



N'utilisez pas de produits abrasifs, tampons à récurer, de grattoirs en laine d'acier, d'éponges abrasives ou acides parce que ces produits peuvent endommager la surface thermoréfléchissante spéciale des vitres internes.

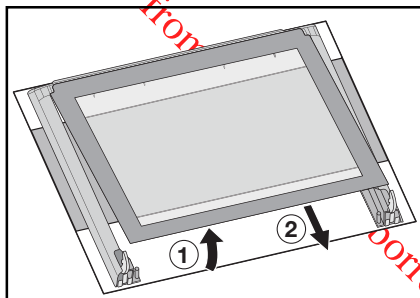


Fig. 8

Après le nettoyage, remettez les vitres dans la porte puis remontez la porte du four en procédant dans le sens inverse du démontage. Veillez à remettre la porte du four correctement en place.



Pour cela, procédez comme suit :

- a) la vitre centrale avec un motif décoratif sur son périmètre doit être remontée en tournant la sérigraphie vers l'extérieur. La vitre est tournée dans le bon sens si la face à l'extérieur est parfaitement lisse (en passant les doigts dessus, on ne sent aucune partie rugueuse). La vitre centrale doit être insérée dans les logements illustrés sur la Fig. 9.
- b) la vitre supérieure doit être remontée comme indiqué sur la Fig. 10.

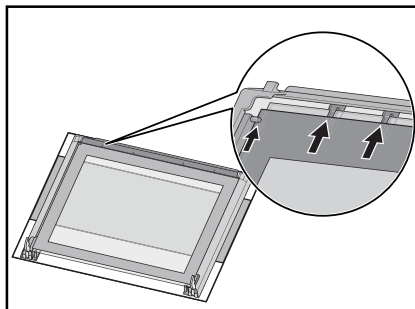


Fig. 9

Après le remontage des vitres dans la porte du four, répétez les opérations décrites au point 8. dans le sens inverse pour s'assurer qu'elles sont bien bloquées.

Modèles en acier inox ou aluminium:

Nettoyez la porte du four et le bandeau de commande en acier inox ou aluminium à l'aide d'une éponge humide et séchez-les ensuite soigneusement avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique, éponge métallique, laine de fer pour nettoyer la vitre, car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.

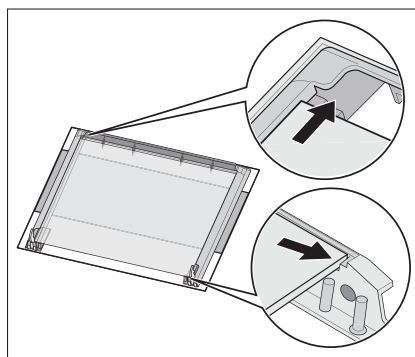


Fig. 10

Remplacement de la lampe du four

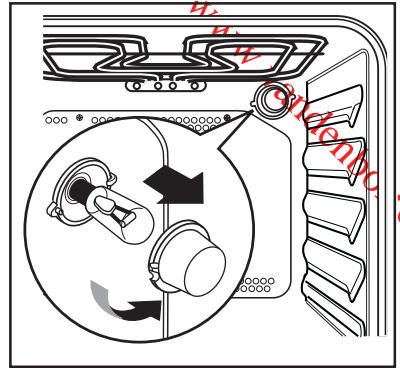


Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V ~ 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



En cas d'anomalie de fonctionnement ?

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez les points suivants avant de faire appel à votre service après-vente.

N'oubliez pas ce qui suit

Si une anomalie se produit sur votre appareil, nous vous recommandons vivement de faire ces vérifications, il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Attention :

L'intervention du service après-vente pendant la période de garantie pourra vous être facturée en cas de mauvaise manipulation ou utilisation de l'appareil.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils.

Impossible d'ouvrir la porte du four

Un cycle de nettoyage par pyrolyse est-il en cours ? La porte reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi. La porte se déverrouille une fois le temps programmé écoulé.

Le système électronique du four affiche des valeurs inhabituelles ou un comportement d'utilisation indéfini...

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Si le four ne fonctionne pas, débranchez électriquement l'appareil en retirant le fusible correspondant ou en débranchant le disjoncteur automatique pendant quelques minutes. Régler ensuite l'heure du jour.

« PYRO » s'affiche ?

- Le degré de salissure du four a été atteint pour procéder à une pyrolyse. Lancez le nettoyage par pyrolyse. Voir le chapitre « Comment utiliser le nettoyage par pyrolyse ».

« 12.00 » s'affiche et le voyant MISE À L'HEURE clignote ?

Lors du premier raccordement ou en cas de panne de courant, toutes les durées enregistrées sont effacées. Régler l'heure, car elle est indispensable au fonctionnement du four.

« SAFE » s'affiche à l'écran ?

La sécurité enfants est activée. Voir le chapitre « Sécurité enfants ».

Les fusibles disjonctent de manière répétée

Contactez votre service après-vente ou un électricien agréé.

L'éclairage du four est ne fonctionne pas

Remplacez l'ampoule du four. Voir chapitre « Nettoyage et entretien » - « Remplacement de la lampe du four ».

Le four ne chauffe pas

- Le fusible de sécurité de l'installation domestique a disjoncté ?
- Le dispositif de Sécurité enfants ou la fonction d'arrêt automatique de l'appareil sont-ils activés ?
- La limitation de la durée de fonctionnement du four est-elle activée ?

Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants

- Avez-vous suffisamment tenu compte des indications et des conseils figurants dans le chapitre « Conseils d'utilisation » ?
- Avez-vous respecté les indications figurant dans le tableau de cuisson ?

Le code d'erreur Fxx s'affiche à l'écran ?

L'appareil est en panne. Veuillez noter le code d'erreur et contacter le service après-vente.

Si ces indications ne conduisent pas au résultat souhaité, veuillez contacter votre service après-vente.

Caractéristiques techniques

Raccordement électrique	230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale	2,515 kW

Four électrique

Résistance inférieure	1,000 kW
Résistance supérieure	0,800 kW
Cuisson traditionnelle	1,800 kW
Multichaleur tournante	2,000 kW
Gril simple	1,650 kW
Gril double	2,450 kW
Gril turbo	1,650 kW
Nettoyage pyrolyse	2,450 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Moteur de turbine du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidissement	0,025 kW

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

Hauteur	sous plan : 60,0 cm en colonne : 58,7 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

INTÉRIEUR DU FOUR

Hauteur	33,5 cm
Largeur	40,5 cm
Profondeur	40,0 cm
Volume utile	56 litres

Instructions destinées à l'installateur



L'installation et le branchement doivent être conformes à la réglementation locale en vigueur. Avant toute intervention, débranchez l'appareil. Seul un technicien accrédité est autorisé à travailler sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, assurez-vous que :

- Le fusible et l'installation électrique domestique peuvent supporter la charge maximale de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- L'installation électrique domestique doit être équipée d'une mise à la terre conformément à la réglementation locale en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil. L'appareil est livré avec un câble électrique.

Une fiche appropriée, conforme à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique, doit être fixée sur le câble. La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si vous avez besoin d'un raccordement direct au secteur (réseau électrique), prévoyez d'installer entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts au moins égale à 3 mm, appropriée pour la charge requise et conforme aux normes locales. Le câble de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et il doit mesurer de 2 à 3 cm de plus que les autres câbles.

Branchez le câble et la fiche fournies sur une prise antichoc (230 V~, 50 Hz). La prise antichoc doit être installée conformément à la réglementation locale.


Les types de câble suivants sont appropriés, si on tient compte de la section nominale nécessaire : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

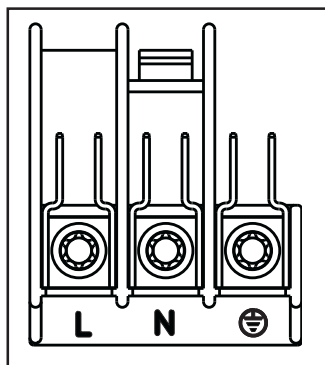
Le câble de connexion doit être disposé de manière à ce qu'il n'atteigne 50°C (de plus que la température de la pièce) à aucun endroit.

Après avoir effectué ce branchement, les éléments chauffants doivent être testés pendant environ 3 minutes.

Bloc de connexion

Le four est doté d'un bloc de connexion facilement accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.

Lettre L	-	Borne active
Lettre N	-	Borne neutre
 ou E	-	Borne de terre



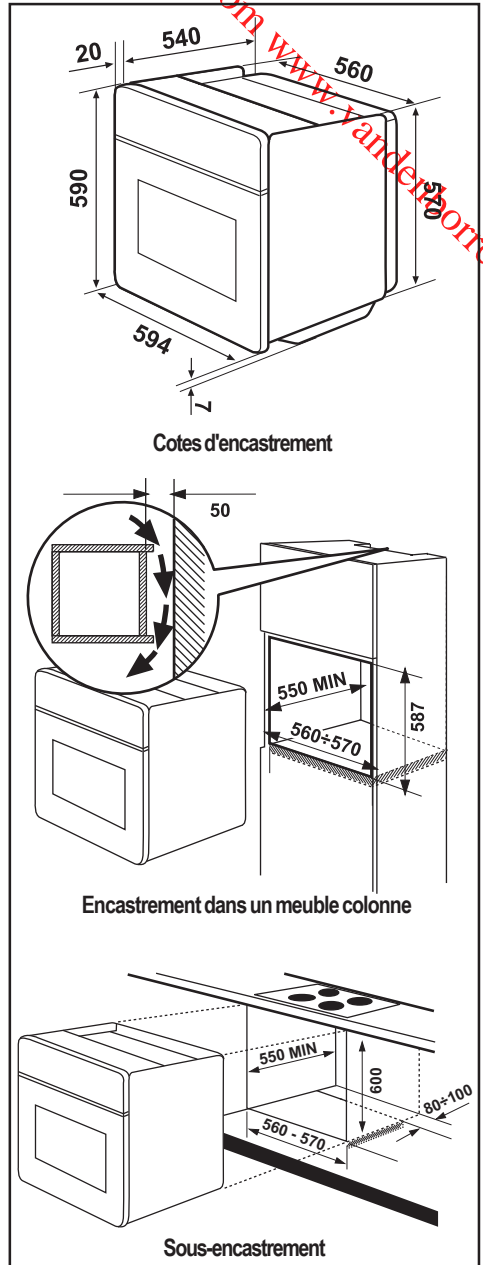
Installation de l'appareil

Mise en place de l'appareil



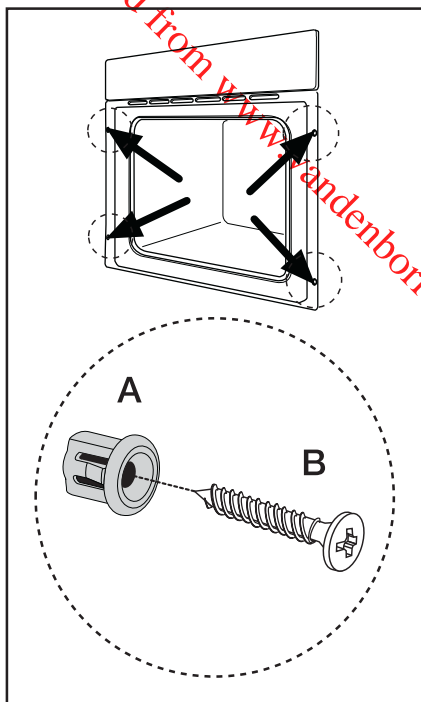
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.

L'arrière du meuble où doit être installé l'appareil, doit être fermé (encastrement dans un meuble colonne ou sous-encastrement).



Fixation dans le meuble

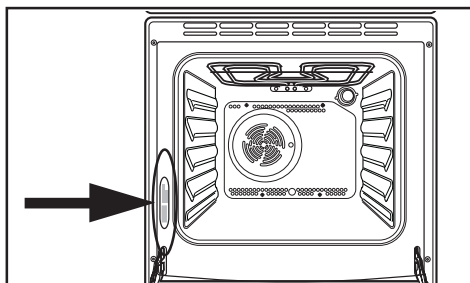
1. Placer l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des 4 entretoises (voir Fig. lettre **A**) fourni avec l'appareil et des 4 vis à bois (voir Fig. lettre **B**) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.



Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



Garantie/service-clientèle

Belgique

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final.
Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si les appareils sont encastrés, insérés sous d'autres appareils, fixés ou suspendus de façon telle à ce que les opérations de retrait et de remise en place nécessitent plus d'une demi-heure, les coûts qui en résultent seront facturés au client. Les dommages en matière de connexion engendrés par ces travaux de retrait et de remise en place relèvent de la responsabilité de l'utilisateur.

12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur.
Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :

BELGIQUE

Electrolux Home Products Belgium	Consumer services	Téléphone : 02/363.04.44	Téléfax : 02/363.04.00 02/363.04.60
ELECTROLUX SERVICE			
Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek			
E-mail : consumer.services@electrolux.be			

Grand-Duché de Luxembourg

ELECTROLUX HOME PRODUCTS	Service Après-vente	00 35242431-1	0035242 431-360
Rue de Bitbourg 7 L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail : consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			




Garantie européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes :

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.

- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com		
		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 - 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

ZANUSSI

www.electrolux.com
www.zanussi.be

Downloaded from www.vandenborre.be