Downloaded from www.vandenborre.be

NL Gebruiksaanwijzing 2
FR Notice d'utilisation 27

USER MANUAL

Stoomoven
Four vapeur

ZOS35802

ZANUSSI

Downloaded from www.vanden-borre.be

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Veiligheidsvoorschriften _____ 3
Beschrijving van het product _____ 5
Voor het eerste gebruik _____ 6
Dagelijks gebruik _____ 6
Klokfuncties _____ 8
Gebruik van de accessoires _____ 9
Extra functies _____ 11
Nuttige aanwijzingen en tips _____ 11
Onderhoud en reiniging _____ 20
Problemen oplossen _____ 23
Montage _____ 24
Milieubescherming _____ 26

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

Downloaded from www.vandenborre.be

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrail in de omgekeerde volgorde.

⚠ Veiligheidsvoorschriften

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

⚠ **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  – zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Bereiding met stoom

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- De deur van het apparaat niet openen tijdens de bereiding met stoom. Er kan stoom vrijkomen.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!

Downloaded from www.vandenborre.be

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

Waarschuwing! Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

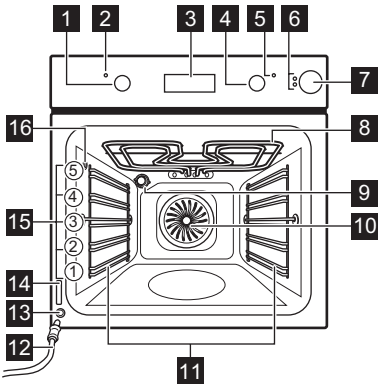
Verwijdering

Waarschuwing! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Downloaded from www.vaneenborre.be

Beschrijving van het product



1 Knop voor de ovenfuncties
2 Stroomindicatielampje
3 Elektronische tijdschakelklok
4 Knop voor de temperatuur
5 Temperatuurweergave
6 Indicatielampjes waterreservoir
7 Waterreservoir
8 Grill
9 Ovenlampje
10 Ventilator
11 Verwijderbare inschuifrails
12 Afvoerpijp
13 Waterafvoerklep
14 Typeplaatje
15 Rekstanden
16 Stoomtoevoer

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
  Voor gebak en koekjes.
- **Grill- / Braadpan**
  Voor braden en roosteren of als schaal om vet op te vangen.

Downloaded from www.vanenborre.be

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Eerste reiniging

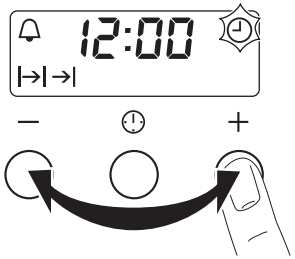
- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Tijd instellen

U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Als het apparaat wordt aangesloten op de stroomtoevoer of na een stroomonderbreking, gaat het indicatielampje voor de tijd knipperen. Druk op **+** of **-** om de correcte tijd in te stellen.



Na ongeveer vijf seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

Druk om de tijd te wijzigen herhaaldelijk op ⏲ tot het indicatielampje voor de tijd knippert. U mag de functie Duur |→| of Eindtijd →| niet op dezelfde tijd instellen.

Voorverwarmen

Warm het lege apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Selecteer de functie ▭ en de maximum temperatuur.
2. Laat het apparaat een uur werken.
3. Selecteer de functie ▭ en de maximum temperatuur.
4. Laat het apparaat 10 minuten werken.
5. Selecteer de functie ▭ en de maximum temperatuur.
6. Laat het apparaat 10 minuten werken.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De bedieningsknop komt naar voren.

Het apparaat aan- en uitzetten

1. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een ovenfunctie.
   Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.
2. Draai de knop voor de temperatuur naar een temperatuur.
   Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
	Boven + onder-warmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmings-elementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Bovenverwarming	Voor het afbakken van gare gerechten. Alleen het bovenste verwarmingsele-ment brandt.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
	Grill intens	Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. Het volledige grillelement wordt geactiveerd.
	Circulatiegrill	Voor het bakken van grote stukken vlees. Het grillelement en de ovenventila-tor werken samen, zodat de hete lucht rond de gerechten circuleert.
	Multi hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde berei-dingstemperatuur nodig is, op meer dan 1 steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
	Pizza hetelucht	Om pizza, quiche of pasteitjes te maken. Het grillelement en onderelement le-veren directe warmte en de ventilator circuleert de hetelucht om de pizzagar-nering of taartvulling gaar te maken.
	Multi hetelucht + Stoom	Om gerechten te stomen.

Bereiding met stoom

1. Stel de -functie in.
2. Druk op het deksel van het waterreservoir om het reservoir te openen. Vul het water-reservoir met water tot het indicatielampje dat aangeeft dat het waterreservoir vol is, gaat branden. De maximumcapaciteit van het reservoir is 900 ml. Dit is voldoende voor ongeveer 55 - 60 minuten stomen.

Belangrijk! Doe geen water rechtstreeks in de stomer.
Gebruik alleen water als vloeistof. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen.
Schenk geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen (grappa, whisky, cognac, etc.) in het waterreservoir.

3. Duw het waterreservoir terug in de oor-spronkelijke stand.
4. Bereid het gerecht voor in het bijbehoren-de kookgerei.
5. Stel de temperatuur in tussen 130 °C en 250 °C. Zie de tabel voor bereiden met stoom.
6. Leeg het waterreservoir wanneer u klaar bent met stomen.

⚠ **Waarschuwing!** Wacht na elk gebruik van de functie Multi hetelucht + stoom minimaal 60 minuten om te voorkomen dat heet water door de waterafvoerklep naar buiten stroomt.

Indicatielampje m.b.t. leeg reservoir

Het indicatielampje geeft aan dat het reservoir leeg is en dat u dit bij moet vullen.
Zie voor meer informatie 'Bereiden met stoom'.

Downloaded from www.vandenborre.be

Indicatielampje m.b.t. vol reservoir

Het indicatielampje geeft aan dat de oven gereed is voor bereiding met stoom.

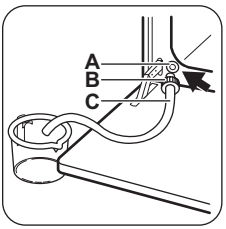
Als u teveel water in het reservoir giet, zal de beveiligingsafvoer het onderin de oven laten lopen.

Neem het water op met een spons of een doek.

Het waterreservoir leeg maken

Belangrijk! Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is alvorens u het waterreservoir ledigt.

1. Prepareer de afvoerleiding (C) die zich in dezelfde verpakking bevindt als de gebruikershandleiding. Plaats de connector (B) in een van de uiteinden van de afvoerleiding.



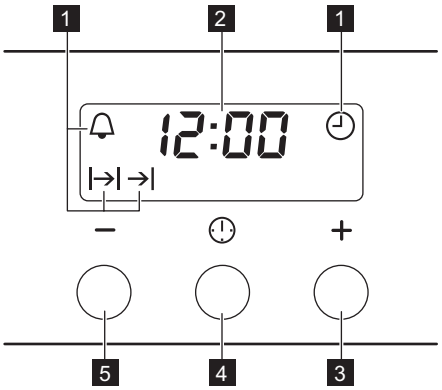
2. Steek het andere uiteinde van de afvoerleiding (C) in een reservoir. Plaats deze op een lager niveau dan de uitvoerklep (A).
3. Open de ovendeur en steek de connector (B) in de uitvoerklep (A).
4. Druk herhaaldelijk op de connector tijdens het ledigen van het waterreservoir.
5. Verwijder de connector uit de uitvoerklep wanneer er geen water meer door stroomt.

Waarschuwing! Gebruik het afvoerwater niet om het waterreservoir opnieuw te vullen.

Het reservoir kan nog een kleine hoeveelheid water bevatten wanneer de 'Reservoir leeg'-indicator oplicht. Wacht tot er geen water meer uit de waterafvoerklep komt.

Klokfuncties

Elektronische tijdschakelklok



1. Functie-indicatielampjes
2. Tijdindicatie
3. Toets **+**
4. Keuzetoets
5. Toets **-**

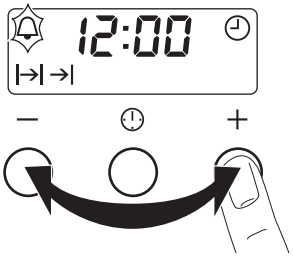
Downloaded from www.vandenborre.be

Klokfunctie		Toepassing
	Instellen dagtijd	Het tijdstip van de dag instellen, wijzigen of controleren.
	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
|→|	Duur	Instellen hoe lang het apparaat in werking is.
→|	Eindtijd	Instellen wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

U kunt Duur |→| en Eindtijd →| tegelijkertijd gebruiken om in te stellen wanneer het apparaat moet worden geactiveerd, en vervolgens gedeactiveerd. Stel eerst de Duur |→| en daarna de Eindtijd →| in.

De klokfuncties instellen

1. Stel voor Duur |→| en Eindtijd →| een ovenfunctie en temperatuur in. Dit is niet nodig voor de kookwekker .
2. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het functielampje voor de benodigde klokfunctie knippert.



3. Druk op **+** of **-** om de tijd van de benodigde klokfunctie in te stellen.
   Het display toont de weergave voor de klokfunctie die u instelt. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert het indicatielampje en klinkt er gedurende twee minuten een geluidssignaal.

Bij de functies Duur |→| en Eindtijd →| schakelt het apparaat automatisch uit.

4. Druk op een toets om het signaal uit te zetten.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties en de temperatuurknop naar de uit-stand.

De klokfuncties annuleren

1. Druk meerdere malen op de keuzetoets tot het gewenste functielampje knippert.
2. Druk op de toets **-** en houdt de toets ingedrukt.
   De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

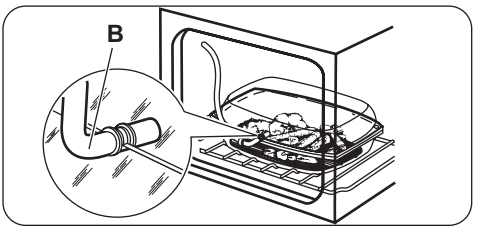
Gebruik van de accessoires

Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Accessoires voor de bereiding met stoom

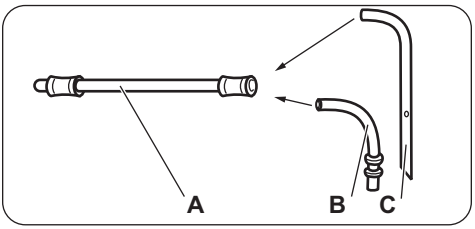
De stoomkitaccessoires worden niet bij het apparaat geleverd. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke leverancier.

De schaal voor bereiding met stoom. De schaal bestaat uit twee delen: een gat voor de spuitmond (B) en een stalen grill om op de bodem van de schaal te plaatsen.



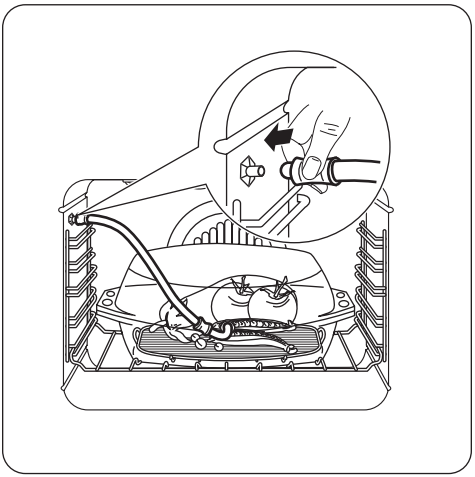
De spuitmonden en rubberen slang. “A” is de rubberen slang”, “B” is de spuitmond voor bereiding met stoom en “C” is de spuitmond voor directe bereiding met stoom.

Downloaded from www.vandenborre.be



Bereiding met stoom in een schaal

Plaats de etenswaren op de stalen grill in de schaal. Voeg wat water toe. Plaats de spuitmond (B) in de rubberen slang. Plaats de spuitmond (B) in het speciale gat in de schaal. Sluit het verbindingsstuk aan op de rubberen slang (A) en plaats deze in de stoomtoevoer.

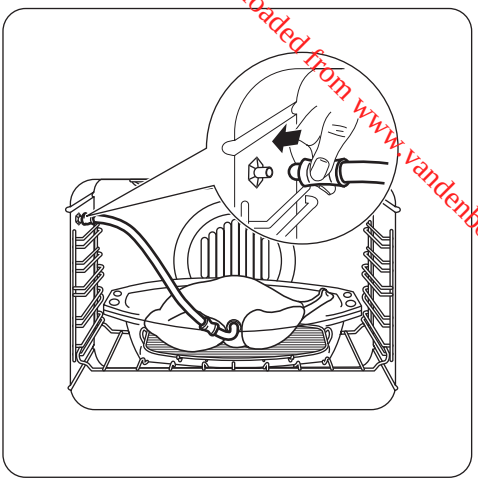


Plaats de schaal op de laagste bakplaatpositie. Zorg ervoor dat u de rubberen slang niet plet en dat de rubberen slang geen verwarmingselement aan de bovenkant van de oven raakt. Stel de oven in op de functie bereiding met stoom.

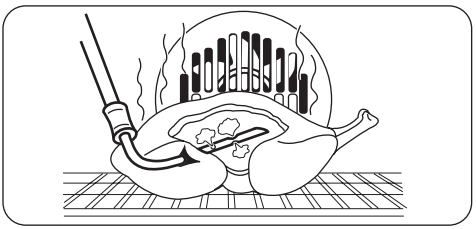
Directe bereiding met stoom

Plaats de etenswaren op de stalen grill in de schaal. Voeg wat water toe. Plaats de spuitmond (C) in de rubberen slang. Sluit het verbindingsstuk aan op de rubberen slang (A) en plaats deze in de stoomtoevoer.

Belangrijk! Gebruik het bovenste gedeelte van de schaal niet.



Wanneer u gerechten als kip, eend, kalkoen, geit of een grote vis bereidt, steekt u de spuitmond (C) rechtstreeks in het lege deel van het vlees. Zorg ervoor dat u de gaten niet blokkeert.



Plaats de schaal op de laagste bakplaatpositie. Zorg ervoor dat u de rubberen slang niet plet en dat de rubberen slang geen verwarmingselement aan de bovenkant van de oven raakt. Stel de oven in op de functie bereiding met stoom.

Zie voor meer informatie over bereiding met stoom de kooktabellen voor bereiding met stoom.

Belangrijk! De flexibele rubberen slang is speciaal ontworpen voor het bereiden van voedsel en bevat geen schadelijke stoffen.

Belangrijk!

Wees voorzichtig met het gebruik van de spuitmonden als de oven werkt. Draag beschermende handschoenen als u de spuitmonden han-

Downloaded from www.vandenborre.be

teert in een warme oven. Verwijder altijd de spuitmonden uit de oven als u geen stoomfunctie gebruikt.

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vijf inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume. Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Downloaded from www.vandenborre.be

GEBAK

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	3 (2 en 4)	160	45-60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	3 (2 en 4)	160	20-30	In een cakevorm
Kwarktaart met karnemelk	1	170	2	165	60-80	In een cakevorm van 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	2	170	2 (links en rechts)	160	80-100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster 1)
Strudel	3	175	2	150	60-80	Op een bakplaat
Geleitaart	2	170	2 (links en rechts)	165	30-40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	2	160	50-60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstcake/Fruitcake	2	160	2	150	90-120	In een cakevorm van 20 cm 1)
Pruimentaart	1	175	2	160	50-60	In een broodvorm 1)
Cakejes - één niveau	3	170	3	140-150	20-30	Op een bakplaat
Cakejes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-150	25-35	Op een bakplaat
Cakejes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-150	30-45	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - één niveau	3	140	3	140-150	30-35	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	140-150	35-40	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes - drie niveaus	-	-	1, 3 en 5	140-150	35-45	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - één niveau	3	120	3	120	80-100	Op een bakplaat
Schuimgebakjes - twee niveaus	-	-	2 en 4	120	80-100	Op een bakplaat 1)
Broodjes	3	190	3	190	12-20	Op een bakplaat 1)

Downloaded from www.vandenborre.be

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Eclairs - één niveau	3	190	3	170	25-35	Op een bakplaat
Eclairs- twee niveaus	-	-	2 en 4	170	35-45	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	1	160	2	150	110-120	In een cakevorm van 24 cm
Victoriataart	1	170	2	160	50-60	In een cakevorm van 20 cm

1) Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1 -2 stukken, 500 gram per stuk[1)]
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In een broodvorm
Broodjes	2	190	2 (2 en 4)	180	25-40	6 - 8 broodjes op een bakplaat[1)]
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Op een bakplaat of in een diepe braadpan[1)]
Scones	3	200	3	190	10-20	Op een bakplaat[1)]

1) Warm de oven 10 minuten voor.

OPEN HARTIGE GERECHTEN

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	2	180	40-50	In een vorm
Groententaart	2	200	2	175	45-60	In een vorm
Quiches	1	180	1	180	50-60	In een vorm[1)]
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm[1)]

Downloaded from www.vandenborre.be

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	In een vorm 1)

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op een bakrooster
Varkensvlees	2	180	2	180	90-120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	2	210	2	200	50-60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medium	2	210	2	200	60-70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, gaar	2	210	2	200	70-75	Op een bakrooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	Met zwoerd
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lamsvlees	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	220	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Heel
Eend	2	175	2	220	120-150	Heel
Gans	2	175	1	160	150-200	Heel
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
fazant	2	190	2	175	90-120	Heel

VIS

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Multi hetelucht		Bereidingstijd [min]	Notities
	Rekstand	Temp [°C]	Rekstand	Temp [°C]		
Forel/Zeebrasem	2	190	2	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Downloaded from www.vandenborre.be

Grill

Verwarm de oven vóór de bereiding 10 minuten voor.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grill		Bereidingstijd [min]	
	Stuks	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	4	max.	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	4	max.	10-12	6-8
Worstjes	8	-	4	max.	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	4	max.	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Vleesspiesen	4	-	4	max.	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Visfilets	4	400	4	max.	12-14	10-12
Geroosterde sandwiches	4-6	-	4	max.	5-7	-
Geroosterd brood	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Circulatiegrill

Rundvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Rosbief of ossenhaas, rood	per cm dikte	1	190-200 **1)**	5-6
Rosbief of ossenhaas, medium	per cm dikte	1	180-190 **1)**	6-8
Rosbief of ossenhaas, gaar	per cm dikte	1	170-180 **1)**	8-10

1) Oven voorverwarmen.

Varkensvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Schouderstuk, nekstuk, hamlap	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelet, ribbetje	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Gehaktbrood	750 g -1 kg	1	160-170	50-60
Varkensschenkel (voorgekookt)	750 g -1 kg	1	150-170	90-120

Downloaded from www.vandenborre.be

Kalfsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Geroosterd kalfsvlees	1 kg	1	160-180	90-120
Kalfsschenkel	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Lamsvlees

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Lamsbout, geroosterd lamsvlees	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lamsrug	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Gevogelte

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Stukken gevogelte	200 – 250 g p.p.	1	200-220	30-50
Halve kip	400 – 500 g p.p.	1	190-210	35-50
Kip, haantje	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Eend	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Kalkoen	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Kalkoen	4-6 kg	1	140-160	150-240

Vis (gestoomd)

SOORT GERECHT	Hoeveelheid	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Tijd [min]
Hele vis	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Drogen - Multi hetelucht

Dek de ovenroosters met bakpapier af.

GROENTE

SOORT GERECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Bonen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika's	3	1/4	60-70	5-6
Soepgroenten	3	1/4	60-70	5-6
Paddenstoelen	3	1/4	50-60	6-8

Downloaded from www.vandenborre.be

SOORT GERECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Kruiden	3	1/4	40-50	2-3

FRUIT

SOORT GERECHT	Ovenniveau		Temperatuur [°C]	Tijd [uren]
	1 niveau	2 niveaus		
Pruimen	3	1/4	60-70	8-10
Abrikozen	3	1/4	60-70	8-10
Schijfjes appel	3	1/4	60-70	6-8
Peren	3	1/4	60-70	6-9

Multi hetelucht + stoom

GEBAK

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Appeltaart	2	160	60 - 80	In een cakevorm van 20 cm 1)
Taarten	2	175	30 - 40	In een cakevorm van 26 cm
Vruchtencake	2	160	80 - 90	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	160	35 - 45	In een cakevorm van 26 cm
Panettone	2	150 -160	70 - 100	In een cakevorm van 20 cm 1)
Pruimentaart	2	160	40 - 50	In een broodvorm 1)
Cakejes	3 (2 en 4)	150 -160	25 - 30	Op een bakplaat
Koekjes	3 (2 en 4)	150	20 - 35	Op een bakplaat
Koffiebroodjes met gist	2	180 - 200	12 - 20	Op een bakplaat 1)
Brioches	3 (2 en 4)	180	15 - 20	Op een bakplaat 1)

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GERECHT	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Wit brood	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk 1)
Broodjes	500	2 (2 en 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 broodjes op een bakplaat 1)
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Op een bakplaat 1)

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Downloaded from www.vandenborre.be

HARTIGE OVENGERECHTEN

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Gevulde groenten	1	170 - 180	30 - 40	In een vorm
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In een vorm
Aardappelgratin	1 (2 en 4)	160 - 170	50 - 60	In een vorm

VLEES

SOORT GERECHT	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Geroosterd varkensvlees	1000	2	180	90 - 110	Op een bakrooster
Kalfsvlees	1000	2	180	90 - 110	Op een bakrooster
Biefstuk	1000				
rood		2	210	45 - 50	Op een bakrooster
medium		2	200	55 - 65	Op een bakrooster
gaar		2	190	65 - 75	Op een bakrooster
Lamsvlees	1000	2	175	110 - 130	Bout
Kip	1000	2	200	55 - 65	Hele
kalkoen	4000	2	170	180 - 240	Hele
eend	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Hele
gans	3000	1	160 - 170	150 - 200	Heel
konijn	–	2	170 - 180	60 - 90	In stukken gesneden

VIS

SOORT GERECHT	[g]	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Forel	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 vissen
Tonijn	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filets
Stokvis	–	2	200	20 - 30	–

MET STOOM OPNIEUW VERWARMEN

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidingstijd [min]	Notities
Stoofschotels	2	140	15 - 25	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]

Downloaded from www.vandenborre.be

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temp [°C]	Bereidings-tijd [min]	Notities
Pasta en saus	2	140	10 - 15	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]
Bijgerechten (d.w.z. rijst, aardappelen, pasta)	2	140	10 - 15	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]
Bordgerechten	2	140	10 - 15	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]
Vlees	2	140	10 - 15	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]
Groenten	2	140	10 - 15	Opnieuw verwarmen op een bord[1)]

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

Bereiden in de dieetschaal met Multi hetelucht + stoom

GROENTE

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Broccoliroosjes	2	150	20 - 25
Aubergine	2	150	15 - 20
Bloemkoolroosjes	2	150	25 - 30
Tomaten	2	150	15
Witte asperges	2	150	35 - 45
Groene asperges	2	150	25 - 35
Courgetteplakjes	2	150	20 - 25
Wortelen	2	150	35 - 40
Venkel	2	150	30 - 35
Koolrabi	2	150	25 - 30
Paprikareepjes	2	150	20 - 25
Selderieplakjes	2	150	30 - 35

VLEES

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Gekookte ham	2	150	55 - 65
Gepocheerde kippe-borst	2	150	25 - 35
Casselerrib (gerookte varkensrug)	2	150	80 - 100

VIS

Downloaded from www.vandenborre.be

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Forel	2	150	25 - 30
Zalmfilet	2	150	25 - 30

BIJGERECHTEN

SOORT GERECHT	Ovenniveau	Temperatuur [°C]	Bereidingstijd [min]
Rijst	2	150	35 - 40
Ongepelde tomaten, medium	2	150	50 - 60
Gekookte aardappelen, in vieren	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

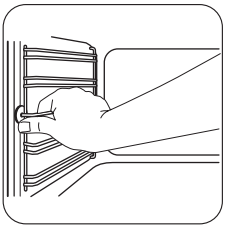
De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

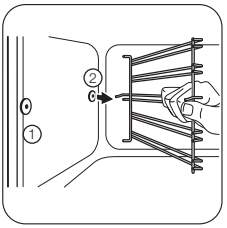
Inschuifrails

U kunt de inschuifrails verwijderen om de zijwanden te reinigen.

Verwijderen van de inschuifrails



❶ Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de zijwand.



❷ Trek de inschuifrails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Downloaded from www.vandenborre.be

De inschuifrails installeren

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen.

Ovenlampje

Waarschuwing! Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.
Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

Het waterreservoir reinigen

Waarschuwing! Schenk geen water in het waterreservoir tijdens de reinigingsprocedure.

Het kan zijn dat er tijdens de reinigingsprocedure wat water uit de stoomtoevoer op de binnenkant van de oven drupt. Plaat een vetpan op de plaat direct onder de stoomtoevoer om te voorkomen dat er water op de bodem van de binnenkant van de oven drupt.

Het kan zijn dat er na enige tijd kalkaanslag in uw oven komt. Om dit te voorkomen dient u de onderdelen van de oven die de stoom genereren schoon te maken. Maak het waterreservoir na elke bereiding met stoom leeg.

1. Vul het waterreservoir met 900 ml water en 50 ml citroenzuur (vijf theelepels). Schakel de oven uit en wacht ongeveer 60 minuten.
2. Schakel de oven in en stel de functie Hete lucht + stoom in. Stel de temperatuur in op 230°C. Schakel het uit na 25 minuten uit en laat deze 15 minuten afkoelen.
3. Schakel de oven in en stel de functie Hete lucht + stoom in. Stel de temperatuur in tussen de 130°C en 230°C. Schakel het uit na 10 minuten. Laat het afkoelen en ga verder met het verwijderen van de inhoud van het reservoir (zie "Het waterreservoir leeg maken").
4. Spoel het waterreservoir af en reinig de resterende kalkaanslag in de oven met een doek.
5. Reinig de afvoerpijp met de hand in warm water met zeep. Gebruik om schade te voorkomen geen zuren of soortgelijke schoonmmaakmiddelen.

Soorten water

- **Zacht water met weinig kalk** - de producent raadt dit aan omdat het het aantal reinigingsprocedures vermindert.
- **Kraanwater** - u kunt dit gebruiken als uw waterleiding een zuiveringsinstallatie of een waterontharder heeft.
- **Hard water met veel kalk** - heeft geen invloed op de prestaties van het apparaat, maar de reinigingsprocedures moeten vaker worden uitgevoerd.

Downloaded from www.vandenborre.be

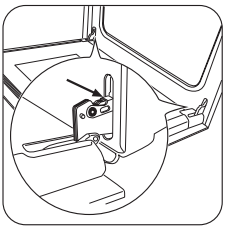
HOEVEELHEID CALCIUM AANGEGEVEN DOOR W.H.O. (Wereldgezondheidsorganisatie)				
Calciumafzetting	**Waterhardheid (Franse hardheid)**	**Waterhardheid (Duitse hardheid)**	**Waterclassificatie**	**Ontkalken om de**
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Zoet of zacht	75 cycli - 2,5 maand
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Middelmatig hard	50 cycli - 2 maand
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard of kalkhoudend	40 cycli - 1,5 maand
meer dan 180 mg / l	meer dan 18	meer dan 10	Erg hard	30 cycli - 1 maand

De ovendeur reinigen

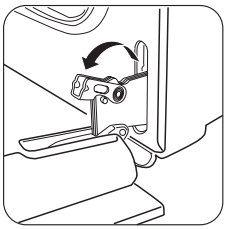
De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.

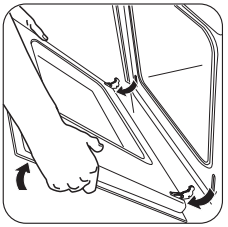
Let op! Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



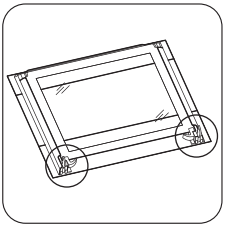
1 Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



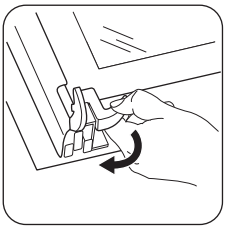
2 Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



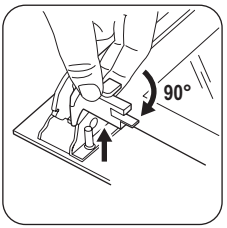
3 Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



4 Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

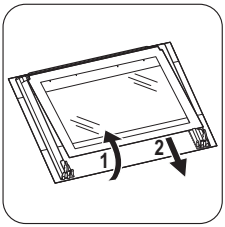


5 Maak het vergrendelingssysteem open om het interne glazen paneel te verwijderen.



6 Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.

Downloaded from www.vanheenborre.be



❼ Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).

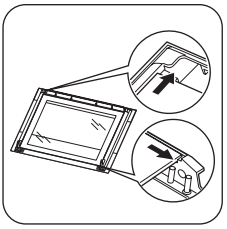
Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.

De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.

Zorg dat u het interne glazen paneel in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Problemen oplossen

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
De oven wordt niet warm.	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De oven wordt niet warm.	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De oven wordt niet warm.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Er bevindt zich water in de oven.	Er zit te veel water in het reservoir.	Zet de oven uit en neem het water op met een doek of een spons.
Het indicatielampje dat aangeeft dat het waterreservoir vol is, brandt niet.	Er is niet voldoende water in het reservoir.	Vul het waterreservoir met water tot het lampje gaat branden. Als er water in de oven stroomt terwijl het indicatielampje nog steeds niet brandt, neemt u contact op met een erkende servicemonteur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het indicatielampje dat aangeeft dat het waterreservoir leeg is , brandt.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het reservoir. Als het indicatielampje nog steeds brandt, neemt u contact op met een erkende servicemonteur.
De bereiding met stoom werkt niet.	Er is geen water in het reservoir.	Vul het waterreservoir.
De bereiding met stoom werkt niet.	Het gat wordt verstopt door kalk.	Controleer de stoomtoevoeropening. Verwijder de kalk.
Het legen van het waterreservoir neemt meer dan drie minuten in beslag of er lekt water uit de opening van de stoomtoevoer.	Er bevindt zich kalkaanslag in de oven.	Maak het waterreservoir schoon. Zie 'Het waterreservoir reinigen'.
Op het display verschijnt **12.00**.	Er is een stroomstoring geweest.	Stel de klok in.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

Productnummer (PNC) .....

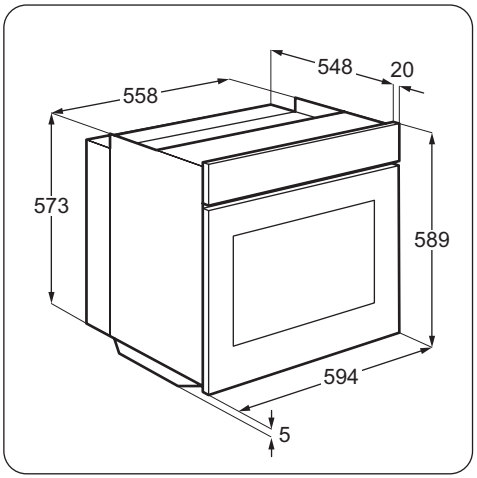
Serienummer (S.N.) .....

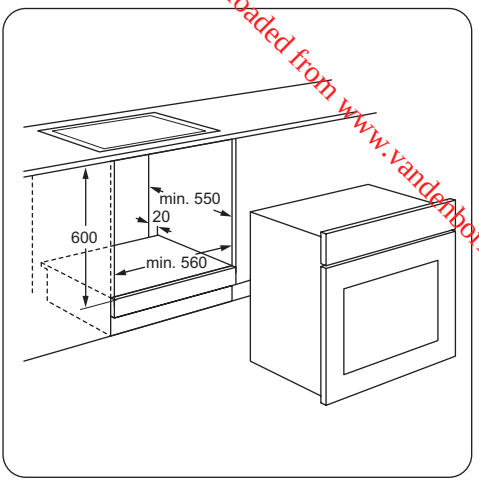
Montage

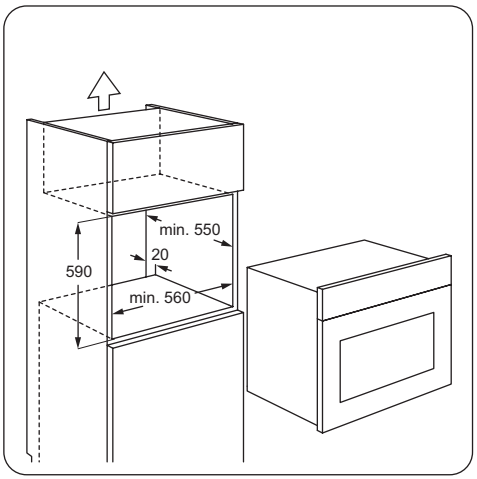
⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

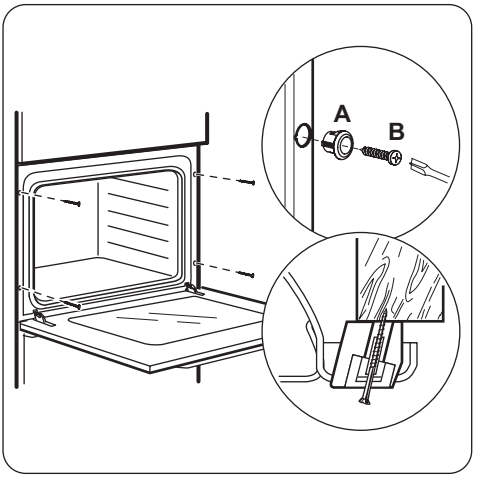
Downloaded from www.vandenborre.be

Inbouw









Elektrische installatie

Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer.

Kabel

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen (op het typeplaatje) en de tabel:

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximaal 2300 W	3 x 1 mm²

Totaal vermogen	Deel van de kabel
maximaal 3680 W	3 x 1,5 mm²

De aardekabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan de fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Download from www.vandenborre.be

Sommaire

Consignes de sécurité _____ 27
Instructions de sécurité _____ 28
Description de l'appareil _____ 31
Avant la première utilisation _____ 31
Utilisation quotidienne _____ 32
Fonctions de l'horloge _____ 34
Utilisation des accessoires _____ 35
Fonctions supplémentaires _____ 37
Conseils utiles _____ 37
Entretien et nettoyage _____ 46
En cas d'anomalie de fonctionnement _____ 49
Installation _____ 51
En matière de protection de l'environnement _____ 52

Sous réserve de modifications.

Downloaded from www.vandenborre.be

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

⚠ Instructions de sécurité

Installation

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

⚠ **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  – ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuisson à la vapeur

⚠ **Avertissement** Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte. De la vapeur pourrait s'échapper.

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

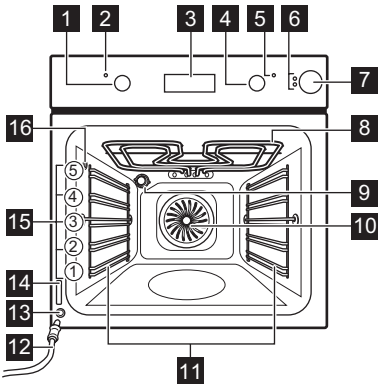
⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil



1 Manette de sélection des fonctions du four
2 Voyant de mise sous tension
3 Programmateur électronique
4 Manette du thermostat
5 Voyant du thermostat
6 Voyants du réservoir d'eau
7 Bac à eau
8 Gril
9 Éclairage du four
10 Ventilateur
11 Support de grille amovible
12 Tuyau de vidange
13 Vanne de vidange de l'eau
14 Plaque signalétique
15 Position des grilles
16 Tuyau d'arrivée de la vapeur

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.
- **Plat à rôtir/gril**
  Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

Avant la première utilisation

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

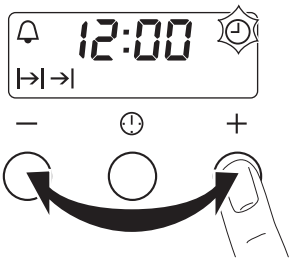
- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Réglage de l'heure

Vous devez régler l'heure avant de faire fonctionner le four.

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'écran indique l'heure réglée.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée |→| ou Fin →| en même temps.

Downloaded from www.vandenborre.be

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.
3. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée. L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Voûte	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire griller du pain. Le gril complet fonctionne.
	Turbo Gril	Pour cuire de gros morceaux de viande. Le gril et le ventilateur du four fonctionnent en alternance pour faire circuler de l'air chaud autour des aliments.
	Chaleur tournante	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction du four		Utilisation
	Sole pulsée	Pour cuire une pizza, une quiche ou une tarte. Le gril et l'élément chauffant inférieur fournissent la chaleur pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud pour cuir la garniture des pizzas ou des tartes.
	Chaleur tournante + Vapeur	Pour cuire des plats à la vapeur.

Cuisson à la vapeur

1. Réglez la fonction .
2. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir. Versez de l'eau dans le bac à eau jusqu'à ce que le voyant Réservoir plein s'allume. Le réservoir a une contenance maximale de 900 ml. Cette quantité est suffisante pour environ 55 à 60 minutes de cuisson.

Important Ne versez jamais d'eau directement dans le générateur de vapeur.
N'utilisez que de l'eau. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides.
Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool (eau de vie, whisky, cognac, etc.) dans le bac à eau.

3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Préparez les aliments dans des récipients adaptés.
5. Réglez la température entre 130 °C et 250 °C. Reportez-vous au tableau de cuisson à la vapeur.
6. Videz le réservoir à la fin de la cuisson à la vapeur.

⚠ **Avertissement** Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation de la fonction Chaleur tournante + Vapeur afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

Voyant « Réservoir vide »

Le voyant indique que le réservoir est vide et qu'il est nécessaire de le remplir.
Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Cuisson à la vapeur ».

Voyant « Réservoir plein »

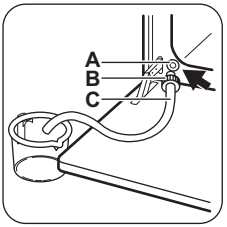
Le voyant indique que le four est prêt pour une cuisson à la vapeur.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond du four.
Épongez l'excédent d'eau.

Vidange du réservoir d'eau

Important Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de vider le réservoir d'eau.

1. Préparez le tuyau de vidange (C) fourni dans le même sachet que le mode d'emploi. Placez l'embout (B) sur l'une des extrémités du tuyau de vidange.



2. Placez l'autre extrémité du tuyau de vidange (C) dans un récipient. Placez-le plus bas que la vanne de vidange (A).
3. Ouvrez la porte du four puis insérez l'embout (B) dans la vanne de vidange (A).
4. Appuyez à plusieurs reprises sur l'embout lorsque vous videz le réservoir d'eau.
5. Retirez l'embout de la vanne lorsque l'eau cesse de s'écouler.

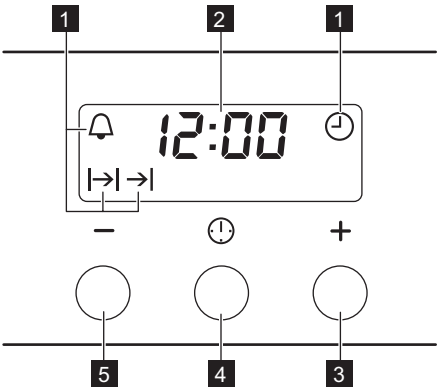
⚠ **Avertissement** N'utilisez pas l'eau de vidange pour remplir de nouveau le réservoir d'eau.

Downloaded from www.vandenborre.be

Il peut rester un peu d'eau dans le réservoir lorsque le voyant « Réservoir d'eau vide » s'allume. Attendez que l'eau cesse de s'écouler de la vanne de vidange de l'eau.

Fonctions de l'horloge

Programmateur électronique



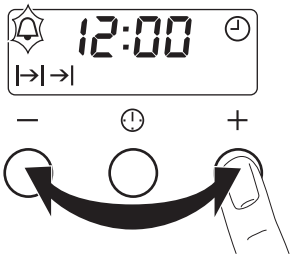
1. Indicateurs de fonction
2. Affichage de l'heure
3. Touche **+**
4. Touche de sélection
5. Touche **-**

Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
→|	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée \|→\| et Fin →\| pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit se mettre en marche puis s'arrêter. Réglez d'abord la fonction Durée \|→\| , puis la fonction Fin →\| .

Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour la Durée \|→\| et la Fin →\| , définissez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour le minuteur .
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction de l'horloge souhaitée clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour définir la durée de la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. À la fin du temps réglé, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Appuyez sur une touche pour arrêter l'alarme.
5. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.
2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.
   La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

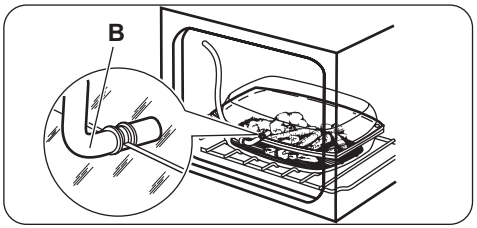
Utilisation des accessoires

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

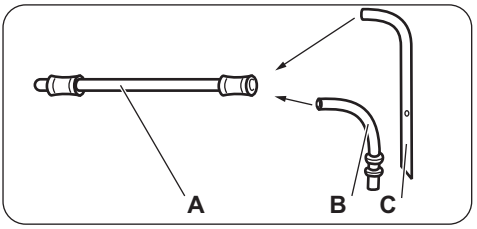
Accessoires pour la cuisson à la vapeur

Le kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Le plat de cuisson diététique pour les fonctions de cuisson à la vapeur. Le plat est composé de 2 parties : un orifice pour l'injecteur (B) et une grille en acier à placer au fond du plat de cuisson.



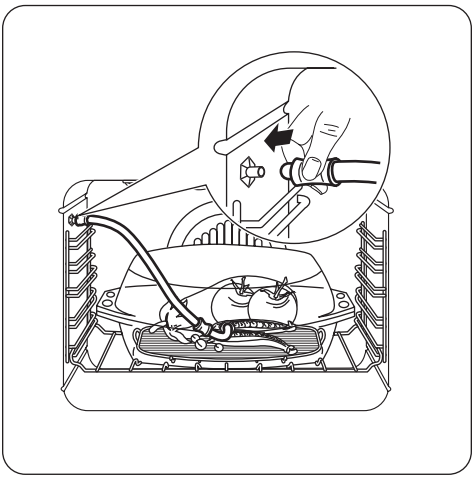
Les injecteurs et le tuyau en caoutchouc. « A » est un tuyau en caoutchouc, « B » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur et « C » est l'injecteur pour la cuisson à la vapeur directe.



Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson diététique

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. Insérez l'injecteur (B) dans le tuyau en caoutchouc. Insérez l'injecteur (B) dans l'orifice spécial du plat de cuisson diététique. Insérez l'embout fixé au tuyau en caoutchouc (A) dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

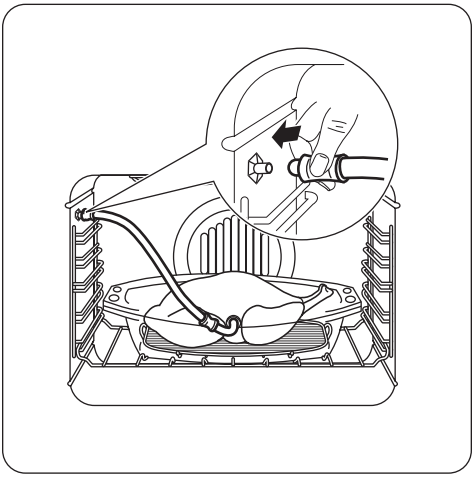


Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tuyau en caoutchouc et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

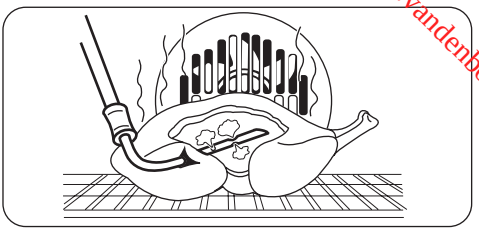
Cuisson à la vapeur directe

Placez les aliments sur la grille en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. Insérez l'injecteur (C) dans le tuyau en caoutchouc. Insérez l'embout fixé au tuyau en caoutchouc (A) dans le tuyau d'arrivée de la vapeur.

Important N'utilisez pas la partie supérieure du plat.



Pour cuire des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde, du chevreau ou de gros poissons, insérez l'injecteur (C) directement dans la partie vide de la viande. Veillez à ne pas boucher les trous.



Placez le plat de cuisson sur le 1er ou le 2e niveau en partant du bas. Assurez-vous de ne pas écraser le tuyau en caoutchouc et de ne pas le laisser toucher la voûte du four. Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Pour plus d'informations sur la cuisson à la vapeur, reportez-vous aux tableaux de cuisson à la vapeur.

Important Le tuyau en caoutchouc est spécialement conçu pour la cuisson d'aliments et ne contient pas de substances nocives.

Important

Soyez prudent lorsque vous utilisez les injecteurs tandis que le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les injecteurs lorsque le four est chaud. Démontez toujours les injecteurs du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de cinq niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.
Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableau de référence pour rôtir et cuire

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	3 (2 et 4)	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	3 (2 et 4)	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Tarte aux pommes	2	170	2 (gauche et droit)	160	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	3	175	2	150	60-80	Sur un plateau de cuisson
Tarte à la confiture	2	170	2 (gauche et droit)	165	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/ Cake aux fruits	2	160	2	150	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux - sur un seul niveau	3	170	3	140-150	20-30	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	25-35	Sur un plateau de cuisson
Petits gâteaux - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	30-45	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur un seul niveau	3	140	3	140-150	30-35	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	140-150	35-40	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs/Tresses feuilletées - sur trois niveaux	-	-	1, 3 et 5	140-150	35-45	Sur un plateau de cuisson

Downloaded from www.vanenborre.be

TYPE DE PLAT	Convection naturelle		Chaleur tournante		Durée de cuisson [min]	Remarques
	Positions des grilles	Temp. [°C]	Positions des grilles	Temp. [°C]		
Meringues - sur un seul niveau	3	120	3	120	80-100	Sur un plateau de cuisson
Meringues- sur deux niveaux	-	-	2 et 4	120	80-100	Sur un plateau de cuisson[1)]
Petits pains	3	190	3	190	12-20	Sur un plateau de cuisson[1)]
Éclairs - sur un seul niveau	3	190	3	170	25-35	Sur un plateau de cuisson
Éclairs - sur deux niveaux	-	-	2 et 4	170	35-45	Sur un plateau de cuisson
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm
Cake aux fruits	1	160	2	150	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité[1)]
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (2 et 4)	180	25-40	6 à 8 petits pains sur un plateau multi-usages[1)]
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Sur un plateau multi-usages ou une lèchefrite[1)]
Scones	3	200	3	190	10-20	Sur un plateau multi-usages[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	2	180	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	1	180	50-60	Dans un moule[1)]
Lasagnes	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	2	180	90-120	Sur une grille métallique
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	2	200	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	2	200	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	2	200	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	220	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
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

Downloaded from www.vandenborre.be

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	2	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2	175	35-60	4-6 filets

Gril

Avant la cuisson, faites préchauffer votre four vide pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Gril		Durée de cuisson [min]	
	Morceaux	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	1re face	2e face
Filet de bœuf	4	800	4	max.	12-15	12-14
Steaks de bœuf	4	600	4	max.	10-12	6-8
Saucisses	8	-	4	max.	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Volaille (coupé en deux)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Brochettes	4	-	4	max.	10-15	10-12
Escalope de poulet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Steak haché	6	600	4	max.	20-30	-
Filets de poisson	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandwiches toastés	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toasts	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Turbo Gril

Bœuf

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti ou filet de bœuf saignant	par cm d'épaisseur	1	190-200 1)	5-6
Rôti ou filet de bœuf à point	par cm d'épaisseur	1	180-190 1)	6-8
Rôti ou filet de bœuf bien cuit	par cm d'épaisseur	1	170-180 1)	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Côtelette, côte	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	1	160-170	50-60
Jarret de porc (précuit)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Veau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Rôti de veau	1 kg	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	1	160-180	120-150

Agneau

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Volaille

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	1	200-220	30-50
Poulet, moitié	400-500 g chacun	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	1	140-160	150-240

Poisson (à l'étuvée)

TYPE DE PLAT	Quantité	Position de la grille	Température [°C]	Durée [min]
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

Déshydratation - Chaleur tournante

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Downloaded from www.vandenborre.be

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60-70	6-8
Poivrons	3	1/4	60-70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60-70	5-6
Champignons	3	1/4	50-60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40-50	2-3

FRUITS

TYPE DE PLAT	Position de la grille		Température [°C]	Durée [heures]
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60-70	8-10
Abricots	3	1/4	60-70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60-70	6-8
Poires	3	1/4	60-70	6-9

Chaleur tournante + Vapeur

GÂTEAUX ET PÂTISSERIES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Gâteau aux pommes	2	160	60 - 80	Dans un moule à gâteau de 20 cm **1)**
Tartes	2	175	30 - 40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Cake aux fruits	2	160	80 - 90	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise/Gâteau Savoie	2	160	35 - 45	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Panettone	2	150 -160	70 - 100	Dans un moule à gâteau de 20 cm **1)**
Gâteau aux prunes	2	160	40 - 50	Dans un moule à pain **1)**
Petits gâteaux	3 (2 et 4)	150 -160	25 - 30	Sur un plateau de cuisson
Biscuits/Gâteaux secs	3 (2 et 4)	150	20 - 35	Sur un plateau de cuisson
Petits pains sucrés	2	180 - 200	12 - 20	Sur un plateau de cuisson **1)**
Brioches	3 (2 et 4)	180	15 - 20	Sur un plateau de cuisson **1)**

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Downloaded from www.vandenborre.be

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Pain blanc	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 à 2 pièces, 500 g par pièce[1)]
Petits pains	500	2 (2 et 4)	190 - 210	20 - 30	6 à 8 petits pains sur un plateau de cuisson[1)]
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Sur un plateau de cuisson[1)]

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Temps de cuisson [min]	Notes
Légumes farcis	1	170 - 180	30 - 40	Dans un moule
Lasagnes	2	170 - 180	40 - 50	Dans un moule
Gratin de pommes de terre	1 (2 et 4)	160 - 170	50 - 60	Dans un moule

VIANDE

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Durée de cuisson [min]	Remarques
Rôti de porc	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Veau	1000	2	180	90 - 110	Sur une grille métallique
Rôti de boeuf	1000				
saignant		2	210	45 - 50	Sur une grille métallique
à point		2	200	55 - 65	Sur une grille métallique
bien cuit		2	190	65 - 75	Sur une grille métallique
Agneau	1000	2	175	110 - 130	Gigot
Volaille	1000	2	200	55 - 65	Entier
Dinde	4000	2	170	180 - 240	Entière
Canard	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Entier
Oie	3000	1	160 - 170	150 - 200	Entière
Lapin	–	2	170 - 180	60 - 90	En morceaux

POISSON

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	[g]	Position de la grille	Temp. [°C]	Temps de cuisson [min]	Notes
Truite	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 poissons
Thon	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filets
Colin	–	2	200	20 - 30	–

RÉCHAUFFAGE VAPEUR

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Temp. [°C]	Temps de cuisson [min]	Notes
Ragoûts/Gratins	2	140	15 - 25	Réchauffez sur une assiette[1)]
Pâtes avec sauce	2	140	10 - 15	Réchauffez sur une assiette[1)]
Accompagnements (par ex. riz, pommes de terre, pâtes)	2	140	10 - 15	Réchauffez sur une assiette[1)]
Assiettes anglaises	2	140	10 - 15	Réchauffez sur une assiette[1)]
Viande	2	140	10 - 15	Réchauffez sur une assiette[1)]
Légumes	2	140	10 - 15	Réchauffez sur une assiette[1)]

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

Cuisson dans un plat de cuisson diététique avec la fonction Chaleur tournante+Vapeur

LÉGUMES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Bouquets de brocoli	2	150	20 - 25
Aubergines	2	150	15 - 20
Bouquets de chou-fleur	2	150	25 - 30
Tomates	2	150	15
Asperges blanches	2	150	35 - 45
Asperges vertes	2	150	25 - 35
Courgettes en lamelles	2	150	20 - 25
Carottes	2	150	35 - 40
Fenouil	2	150	30 - 35
Chou-rave	2	150	25 - 30

Downloaded from www.vandenborre.be

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Poivrons coupés en lamelles	2	150	20 - 25
Rondelles de céleri	2	150	30 - 35

VIANDE

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Jambon cuit	2	150	55 - 65
Blanc de poulet poché	2	150	25 - 35
Kasseler (filet mignon de porc fumé)	2	150	80 - 100

POISSON

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Truite	2	150	25 - 30
Filet de saumon	2	150	25 - 30

GARNITURES

TYPE DE PLAT	Position de la grille	Température [°C]	Durée de cuisson [min]
Riz	2	150	35 - 40
Pommes de terre en robe des champs, taille moyenne	2	150	50 - 60
Pommes de terre vapeur en quartiers	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

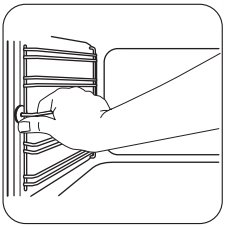
Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

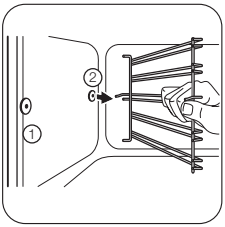
Supports de grille

Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage des parois du four.

Retrait des supports de grille



❶ Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



❷ Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

Les extrémités arrondies des supports de grille doivent être orientées vers l'avant !

Éclairage du four

Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.
Prenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon pour éviter que des résidus de graisse sur l'ampoule ne prennent feu.

1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage du réservoir d'eau

Avertissement Ne versez pas d'eau dans le réservoir d'eau durant le processus de nettoyage.

Durant le processus de nettoyage, de l'eau peut s'égoutter du tuyau d'arrivée de la vapeur dans la cavité du four. Placez une lèchefrite sur le gradin situé juste en dessous du tuyau d'arrivée de la vapeur pour éviter que l'eau ne coule jusqu'au fond de la cavité du four.

Au bout d'un certain temps, des dépôts calcaires peuvent apparaître dans le four. Pour éviter cela, nettoyez tous les éléments du four produisant de la vapeur. Videz le réservoir après chaque cuisson à la vapeur.

1. Remplissez le réservoir avec 900 ml d'eau en y ajoutant 50 g (soit cinq cuillères à ca-

Downloaded from www.vandenborre.be

fé) d'acide citrique. Mettez à l'arrêt le four et attendez 60 minutes environ.

2. Mettez en fonctionnement le four et réglez la fonction Chaleur tournante + Vapeur . Réglez la température à 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 25 minutes et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
3. Allumez le four et réglez la fonction Chaleur tournante + Vapeur . Réglez la température entre 130 et 230 °C. Mettez à l'arrêt le four au bout de 10 minutes. Laissez-le refroidir et procédez à la vidange du réservoir (reportez-vous au chapitre « Vidange du réservoir d'eau »).
4. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire présents dans le four avec un chiffon.
5. Nettoyez le tuyau de vidange à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Pour éviter tout endommagement, n'utilisez pas d'agents nettoyants acides, de sprays ni de produits similaires.

Types d'eau

- **Eau douce à faible teneur en calcaire** : elle est recommandée par le fabricant car elle réduit le nombre de nettoyages nécessaires.
- **Eau du robinet** : vous pouvez l'utiliser à condition que votre alimentation domestique soit dotée d'un purificateur ou d'un adoucisseur d'eau.
- **Eau dure à haute teneur en calcaire** : ce type d'eau n'entrave aucunement le bon fonctionnement de l'appareil, mais elle augmente la fréquence des procédures de nettoyage.

TABLEAU DES QUANTITÉS DE CALCIUM RECOMMANDÉES PAR L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé)

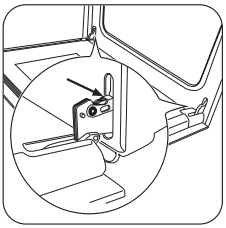
Dépôt de calcium	Dureté de l'eau (degrés français)	Dureté de l'eau (degrés allemands)	Classification de l'eau	Fréquence de détartrage
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Douce ou claire	75 cycles - 2,5 mois
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Moyennement dure	50 cycles - 2 mois
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dure ou calcaire	40 cycles - 1,5 mois
plus de 180 mg/l	plus de 18	plus de 10	Très dure	30 cycles - 1 mois

Nettoyage de la porte du four

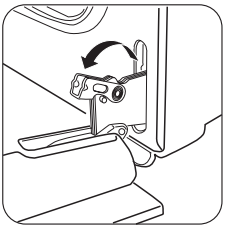
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

Si vous tentez d'extraire le panneau en verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Attention N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

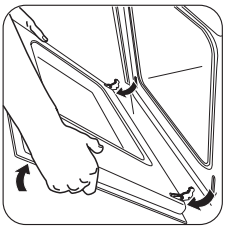


❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.

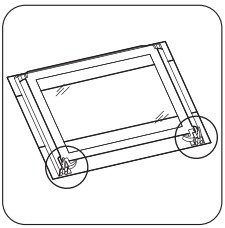


❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

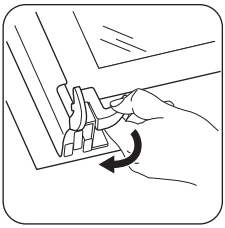
Downloaded from www.vanpeenborre.be



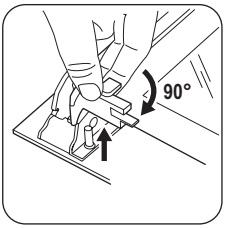
❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



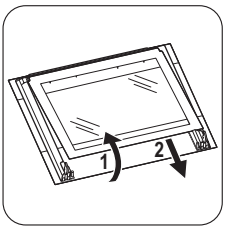
❹ Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.



❺ Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.



❻ Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.

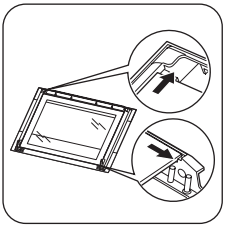


❼ Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau en verre.

Lavez le panneau en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau en verre.

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez le panneau en verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).
Veillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau est trop rempli.	Éteignez le four et essuyez l'eau avec un chiffon ou une éponge.
Le voyant « Réservoir plein » est éteint.	Le réservoir d'eau n'est pas assez rempli.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à ce que le voyant s'allume. Si de l'eau commence à s'écouler à l'intérieur du four et que le voyant est toujours éteint, contactez le service après-vente.
Le voyant « Réservoir vide » est allumé.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir. Si le voyant reste allumé, prenez contact avec le service après-vente.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Des dépôts de calcaire obstruent l'orifice.	Vérifiez l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur. Éliminez le calcaire.
Il faut plus de 3 minutes pour vider le réservoir d'eau ou de l'eau s'écoule par l'orifice du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il y a des dépôts calcaires dans le four.	Nettoyez le réservoir d'eau Reportez-vous au chapitre « Nettoyage du réservoir d'eau ».
L'affichage indique **12.00**.	Une coupure de courant s'est produite.	Réglez l'horloge.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

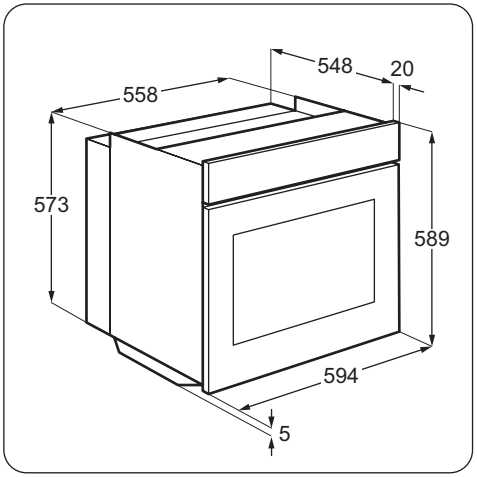
Numéro du produit (PNC) .....

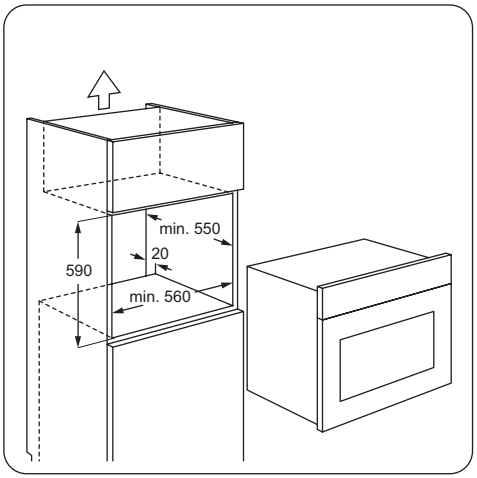
Numéro de série (S.N.) .....

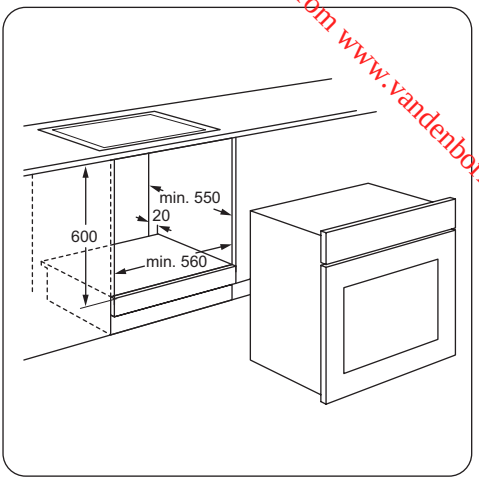
Downloaded from www.vandenborre.be

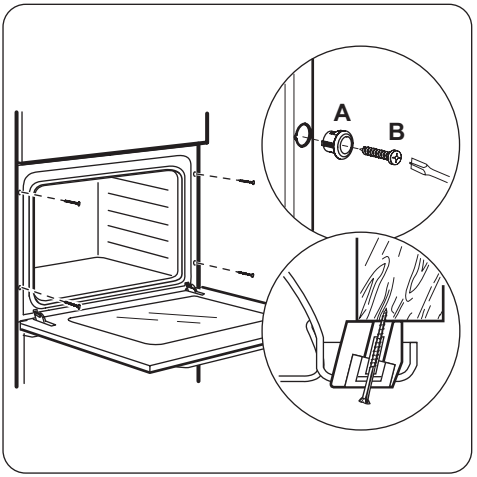
⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Encastrement









Installation électrique

⚠ **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

ⓘ Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.

Downloaded from www.vanenborre.be

Câble

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Pour la section du câble, consultez la puissance totale (sur la plaque signalétique) et le tableau :

Puissance totale	Section du câble
maximum 1 380 W	3 x 0,75 mm²
maximum 2 300 W	3 x 1 mm²
maximum 3 680 W	3 x 1,5 mm²

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

En matière de protection de l'environnement

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 les 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.

Matériau d'emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.zanussi.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

397265101-E-042013

CE