

Sommaire

Downloaded from www.kitchenborte.be

FR

1 Avertissements	197
1.1 Avertissements généraux de sécurité	197
1.2 But de l'appareil	201
1.3 Responsabilité du fabricant	201
1.4 Ce manuel d'utilisation	202
1.5 Plaque d'identification	202
1.6 Élimination	202
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	203
2 Description	204
2.1 Description générale	204
2.2 Panneau des commandes	205
2.3 Plan de cuisson	206
2.4 Autres parties	206
2.5 Accessoires disponibles	207
3 Utilisation	209
3.1 Avertissements	209
3.2 Précautions	210
3.3 Première utilisation	210
3.4 Utilisation des accessoires	211
3.5 Utilisation du plan de cuisson	214
3.6 Utilisation du compartiment de rangement	215
3.7 Utilisation du four	216
3.8 Conseils pour la cuisson	225
3.9 Fonctions spéciales	226
3.10 Programmes	235
3.11 Recettes personnelles	245
3.12 Réglages	251

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

4 Nettoyage et entretien	256
4.1 Avertissements	256
4.2 Nettoyage du plan de cuisson	256
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	257
4.4 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)	261
4.5 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)	264
4.6 Démontage de la porte	268
4.7 Nettoyage des vitres de la porte	268
4.8 Entretien extraordinaire	271
5 Installation	274
5.1 Raccordement du gaz	274
5.2 Positionnement	284
5.3 Branchement électrique	288
5.4 Pour l'installateur	290

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Faites très attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.
- Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Ne vous éloignez pas durant la préparation d'aliments contenant des huiles ou des graisses. Si les huiles ou les graisses prennent feu, n'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Mettez un couvercle sur la casserole et éteignez la zone de cuisson concernée.



Avertissements

Downloaded from www.vandenborre.be

- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être continuellement surveillé.
- Pendant l'utilisation les objets métalliques comme les couverts ou la vaisselle ne doivent pas être posés sur le dessus du plan de cuisson car ils risquent de surchauffer.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'ouvrez pas le compartiment de rangement (s'il est présent) lorsque le four est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation du four.
- N'utilisez pas ou ne conservez pas de matériaux inflammables dans le compartiment de rangement (si présent) ou à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de vaporisateurs à proximité de cet appareil lorsqu'il est en fonction.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



Dommmages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction des grilles et des lèchefrites et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de la cavité de cuisson.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles, en surchauffant, pourraient s'enflammer. Faites très attention.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.



Avertissements

- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.
- Ne renversez pas de substances acides comme du jus de citron ou du vinaigre sur le plan de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de poêles vides sur les zones de cuisson allumées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation

- Cet appareil **ne doit pas être installé** sur des bateaux ou des caravanes.
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement au gaz.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.



- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

1.2 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

1.3 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.



Avertissements

1.4 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur durant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

On précise que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique
Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



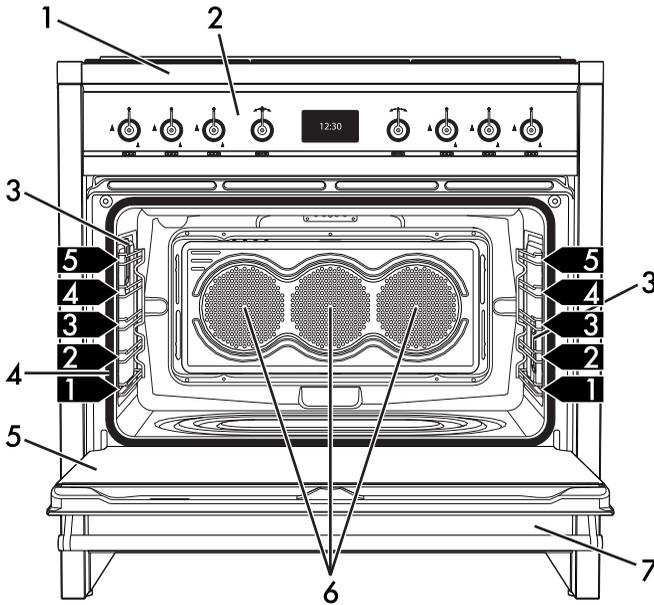
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
 - Instruction d'utilisation individuelle.



2 Description

2.1 Description générale



1 Plan de cuisson

2 Panneau de commandes

3 Lampe

4 Joint

5 Porte

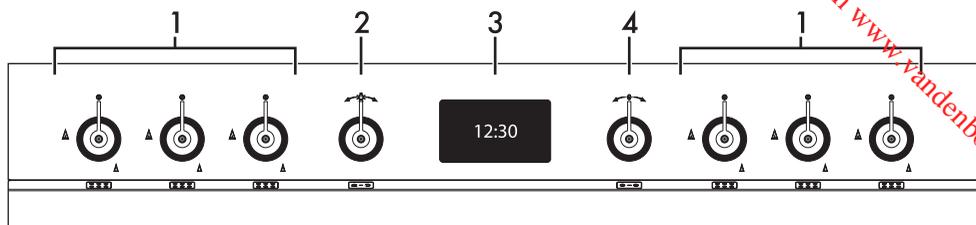
6 Turbine

7 Compartiment de rangement

1,2,3... Glissières de support pour grilles/
lèche-frites



2.2 Panneau des commandes



1 Manettes des brûleurs du plan de cuisson

Utiles pour allumer et régler les brûleurs du plan de cuisson.

Enfoncez et tournez les manettes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la valeur  pour allumer les brûleurs correspondants. Tournez les manettes sur la zone comprise entre le maximum  et le minimum  pour régler l'intensité de la flamme.

Ramenez les manettes sur la position  pour éteindre les brûleurs.

2 Manette de retour —

Cette manette permet de revenir à l'option précédente du menu de l'appareil. Permet, en outre, d'allumer ou d'éteindre manuellement la lampe à l'intérieur de la cavité de cuisson.

3 Afficheur

Il affiche l'heure actuelle, la fonction et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

4 Manette de commande —

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour modifier/sélectionner l'option sélectionnée.

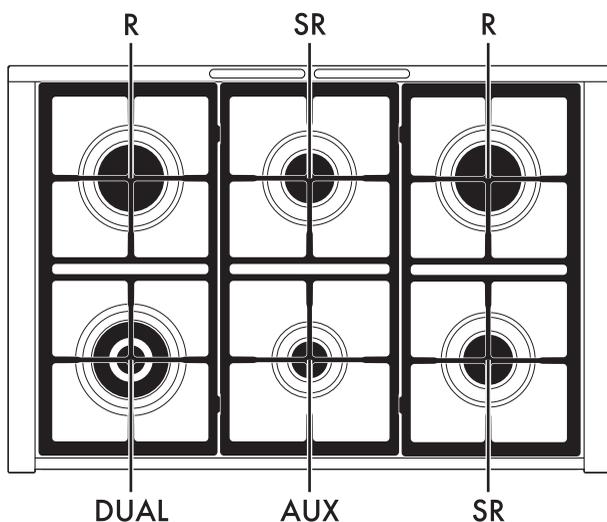
Enfoncez pour confirmer.



Maintenez la manette enfoncée pendant au moins 5 secondes pour terminer immédiatement une éventuelle cuisson.



2.3 Plan de cuisson



AUX = Auxiliaire
SR = Semi-rapide

R = Rapide
DUAL = Ultra-rapide

2.4 Autres parties

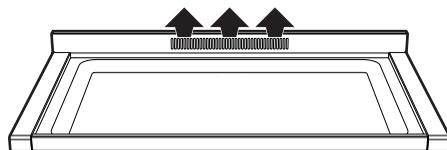
Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèche-frites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit les fours et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil et peut continuer pendant un court moment même après l'extinction de l'appareil.



N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.



Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

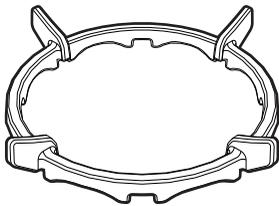
- quand on ouvre la porte ;
- quand une fonction quelconque est activée, à l'exception des fonctions Vapor Clean , Pyrolyse ÉCO  et Pyrolyse  (selon le modèle).
- Quand la manette de la température est tournée légèrement à droite (activation et désactivation manuelle).



Il est impossible d'éteindre l'éclairage interne lorsque la porte est ouverte.

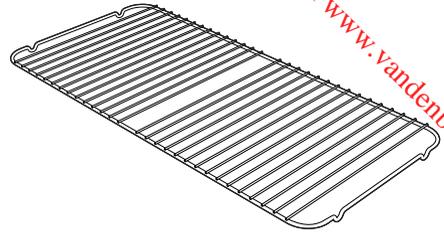
2.5 Accessoires disponibles

Grille de support Wok



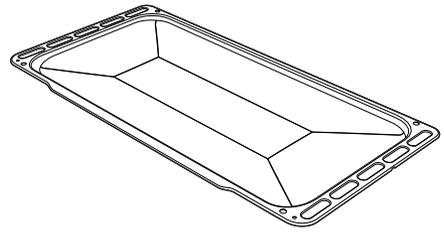
Utile si l'on utilise des récipients « WOK ».

Grille pour lèchefrite



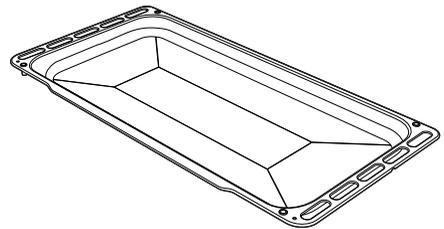
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goûter.

Lèchefrite four



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèchefrite profonde



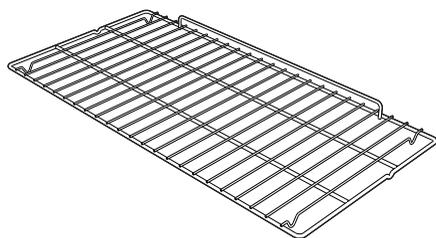
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure. Elle est aussi utile pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.



Description

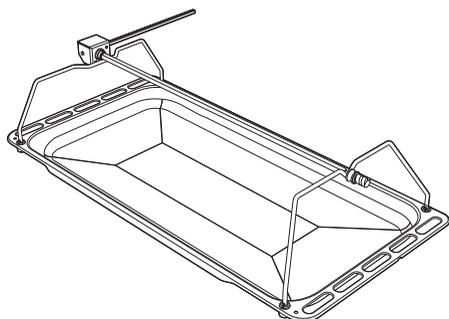
Downloaded from www.vanderhorre.be

Grille



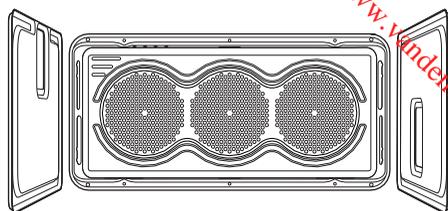
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Tournebroche (sur certains modèles uniquement)



Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Panneaux auto-nettoyants (sur certains modèles uniquement)



Utiles pour absorber des petits résidus de nature grasse.

i Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

i Les accessoires susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

i Vous pouvez demander les accessoires fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de l'appareil.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux.
- Les graisses et les huiles pourraient s'enflammer en surchauffant. Faites attention.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Les récipients et les grils à viande doivent être placés à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson.
- Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse.
- En cas de débordement, éliminez le liquide en excès du plan de cuisson.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement
Risque de brûlures

- N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque l'appareil est allumé et encore chaud.
- Les objets laissés dans le compartiment de rangement pourraient être très chauds après l'utilisation de l'appareil.



Température élevée à l'intérieur du compartiment de rangement durant l'utilisation

Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'utilisez ni ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil ou du compartiment de rangement.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'écouler.
- Sortez de la cavité de cuisson toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

3.2 Précautions

La fuite de gaz peut provoquer une explosion.

En cas d'odeur de gaz ou de pannes de l'installation de gaz :

- Fermez immédiatement l'alimentation du gaz ou fermez la vanne de la bouteille de gaz.
- Éteignez immédiatement toutes les flammes libres et les cigarettes.
- N'allumez pas d'interrupteurs de courant ou d'appareils et n'extrayez aucune prise de courant. N'utilisez pas de téléphones ni de portables à l'intérieur de l'édifice.
- Ouvrez les fenêtres et aérez la pièce.
- Appelez le service après-vente ou l'organisme fournisseur de gaz.

Fonctionnement anormal

Une quelconque des conditions suivantes doit être considérée un fonctionnement anormal et nécessite une demande d'intervention :

- Jaunissement de la plaque du brûleur.
- Endommagement des ustensiles de cuisine.
- Allumage incorrect des brûleurs.
- Difficultés des brûleurs à rester allumés.
- Extinction des brûleurs pendant le fonctionnement.
- Robinets du gaz difficiles à tourner.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le Service après-vente autorisé de votre zone.

3.3 Première utilisation

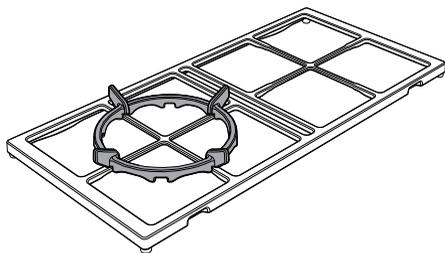
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil ainsi que des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.



3.4 Utilisation des accessoires

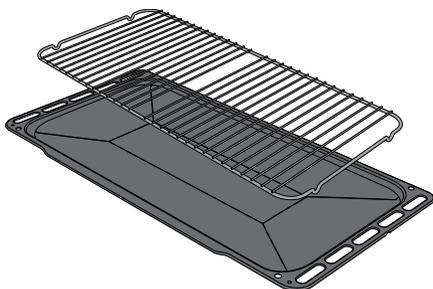
Croisillons réducteurs

Les grilles de réduction doivent être posées sur les grilles du plan de cuisson. Assurez-vous qu'elles sont positionnées de façon correcte.



Grille pour lèche-frite

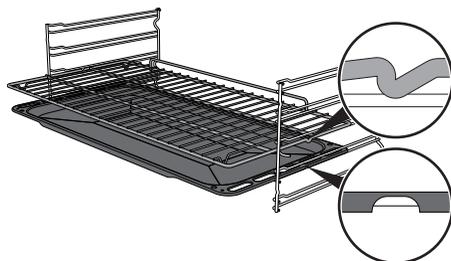
Introduisez la grille pour lèche-frite à l'intérieur de la lèche-frite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.



Grilles et lèche-frites

Les grilles et les lèche-frites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité qui empêchent l'extraction accidentelle de la grille doivent être orientés vers le bas et vers la partie postérieure de la cavité de cuisson.



Introduisez à fond les grilles et les lèche-frites délicatement dans la cavité de cuisson.

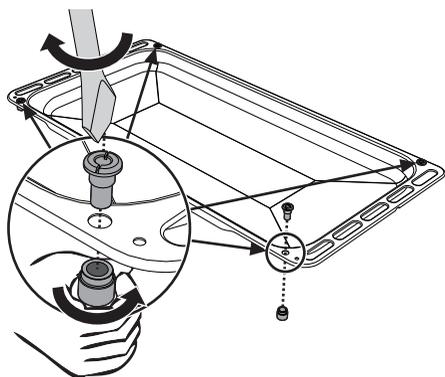


Nettoyez les lèche-frites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

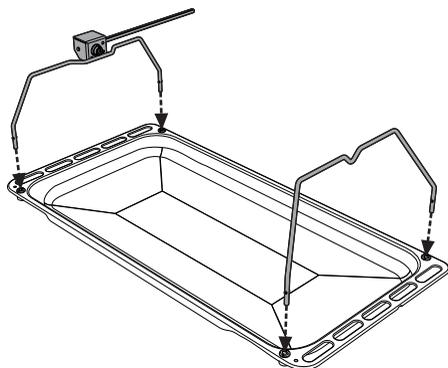


Broche (sur certains modèles uniquement)

1. Introduisez les 4 douilles fournies dans les 4 trous angulaires de la lèchefrite profonde et vissez-les dans les bagues avec un outil (par exemple un tournevis).



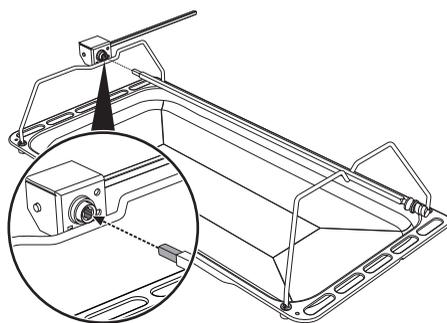
2. Positionnez les supports du tournebroche dans les douilles d'après la figure suivante.



3. Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer la broche du tournebroche. Vous pouvez bloquer les fourchettes avec les vis de fixation.



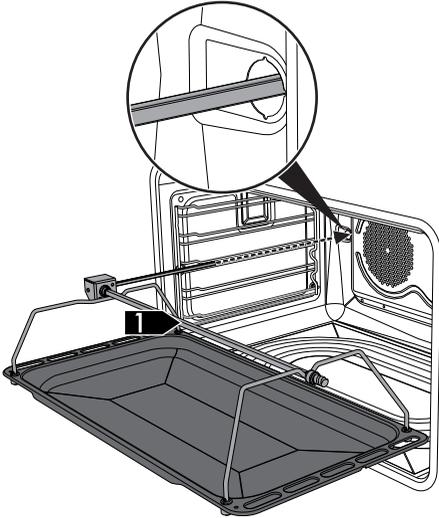
4. Après avoir préparé la broche, positionnez-la sur les supports correspondants. Introduisez à fond la pointe de la broche dans le logement du mécanisme situé sur le support gauche.



Utilisation



5. Insérez la lèchefrite sur la première plaque du châssis (voir « Description générale »).
6. Introduisez la pointe de la tige dans le logement du moteur du tournebroche situé à gauche de la paroi postérieure de la cavité de cuisson.



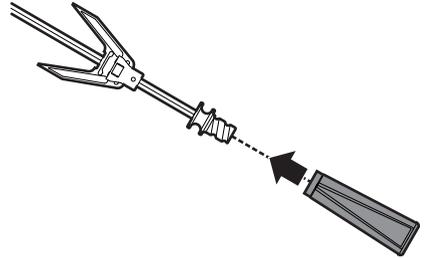
Effectuez ces opérations lorsque le four est éteint et froid.

7. Pour activer le tournebroche, tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction  et réglez la température de cuisson avec la manette de la température.



On conseille de verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter la formation de fumée.

8. À la fin de la cuisson, sortez du four la lèchefrite avec le tournebroche.
9. Pour actionner correctement la tige du tournebroche, vissez la poignée fournie.





3.5 Utilisation du plan de cuisson

Tous les contrôles et les commandes de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant. L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer.

Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud. Attendez quelques instants et répétez l'opération. Maintenez la manette enfoncée plus longuement.

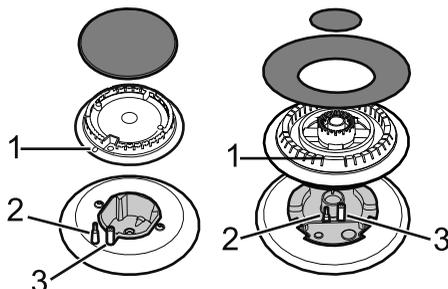


Si les brûleurs s'éteignent accidentellement, un dispositif de sécurité bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.

Ramenez la manette sur  et attendez 60 secondes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

Position correcte des couronnes et des chapeaux

Avant d'allumer les brûleurs du plan de cuisson, assurez-vous que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux. Veillez à ce que les orifices des couronnes **1** correspondent aux thermocouples **2** et bougies **3**.



Conseils pratiques pour l'utilisation du plan de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles munies d'un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois. Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde.



Diamètres des récipients :

- AUX : 12 - 14 cm.
- SR : 16 - 24 cm.
- R : 18 - 26 cm.
- DUAL : 18 - 28 cm.

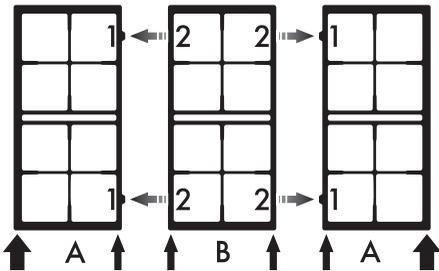


Position correcte des grilles du plan de cuisson

Avant d'allumer les brûleurs du plan de cuisson assurez-vous que les grilles sont correctement positionnées sur le plan de cuisson.

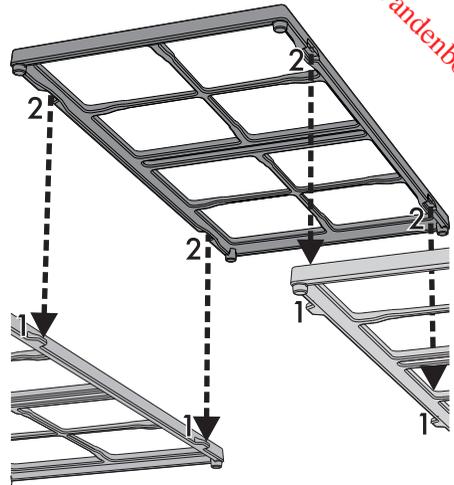
Tenez compte du fait que :

- L'appareil est doté de deux grilles latérales (A) et d'une grille centrale (B).



- Les grilles latérales (A) ont un bord plus épais qui doit être orienté vers la partie latérale de l'appareil
- Les ergots de référence (1) doivent être orientés vers le centre du plan de cuisson.
- Les grilles latérales (A) doivent être placées en premier sur le plan de cuisson.
- La grille centrale (B) a les bords de la même épaisseur.

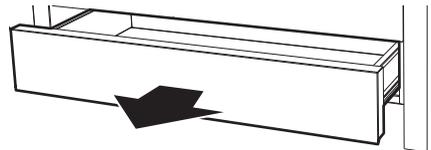
- Placer la grille centrale (B) de façon à aligner les creux (2) sur les ergots de référence (1) des grilles latérales (A).



3.6 Utilisation du compartiment de rangement

Le compartiment de rangement se trouve dans la partie inférieure de la cuisinière, utile pour ranger des casseroles ou des objets métalliques nécessaires à l'utilisation de l'appareil.

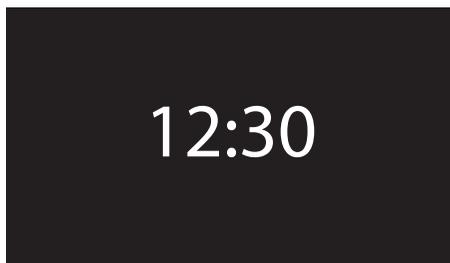
- Pour ouvrir le compartiment de rangement, tirez la poignée vers vous.





3.7 Utilisation du four

Première utilisation



À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole **00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour pouvoir commencer une cuisson quelconque, il faut régler l'heure actuelle (s'il s'agit de la première mise en fonction, il est également recommandé de sélectionner la langue souhaitée).

Appuyez sur la manette de commande pour accéder au menu des réglages, voir « 3.12 Réglages ».



À la première utilisation, l'appareil est sélectionné sur la langue par défaut « English ».



À la première connexion ou après une coupure de courant, attendez quelques secondes avant d'interagir avec l'appareil.

Historique

À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.



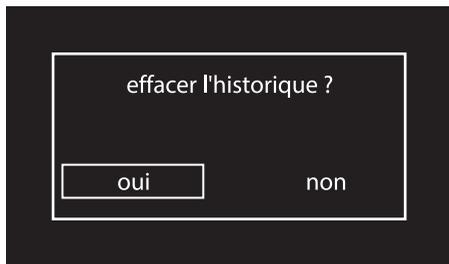
Effacer l'historique

Si on souhaite effacer l'historique :

1. À la page de l'horloge, appuyez sur la manette de retour pour afficher les derniers programmes ou recettes personnels utilisés.



2. Appuyez sur la manette de commande pendant quelques secondes.

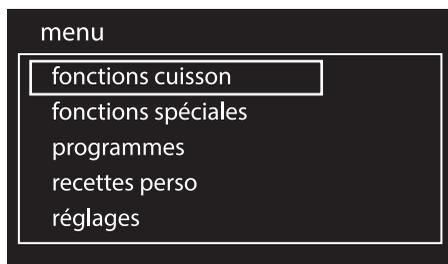


3. Sélectionnez **OUI** pour effacer l'historique.

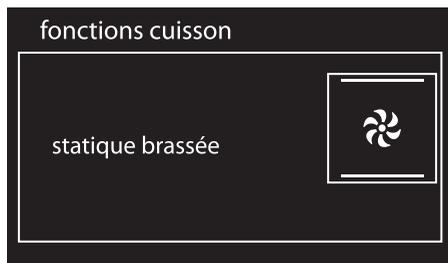


Fonctions de cuisson

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **fonctions cuisson** dans le menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Tournez la manette de commande pour sélectionner la fonction souhaitée.
5. Appuyez sur la manette pour confirmer la sélection.

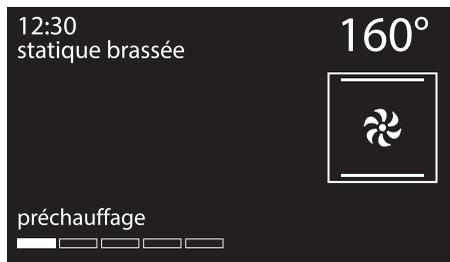




Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

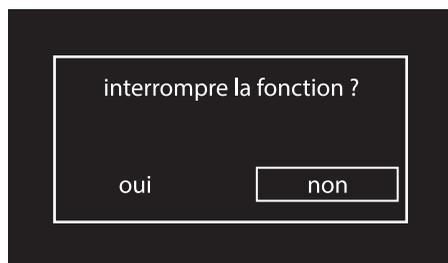
L'appareil commence la phase de préchauffage. L'afficheur indique la fonction choisie, la température présélectionnée, l'heure actuelle et l'avancement jusqu'à la température souhaitée.



Interruption d'une fonction

Pour interrompre une fonction de cuisson :

1. Appuyez sur la manette de retour.
2. Sélectionnez l'option souhaitée.
3. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.



Tournez la manette de commande pour modifier à tout moment la température présélectionnée. Appuyez pour confirmer ou attendez 5 secondes.



Maintenez la manette de commande enfoncée pendant au moins 5 secondes pour interrompre immédiatement la cuisson à tout moment et revenir au menu principal.



Il est recommandé de ne pas enfourner le mets au cours de la phase de préchauffage.

À la fin du préchauffage, un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés dans la cavité de cuisson.





Liste des fonctions de cuisson

Éco
ECO Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, en consommant peu d'énergie. Idéale pour cuire la viande, le poisson et les légumes. Elle n'est pas conseillée pour les aliments exigeant une phase de levage. Pour obtenir le maximum d'économies d'énergie et réduire les temps de cuisson, il est recommandé d'enfourner les aliments sans préchauffer la cavité de cuisson.

 Dans la fonction ÉCO évitez l'ouverture de la porte pendant la cuisson.

 Dans la fonction ÉCO les temps de cuisson (et de préchauffage éventuel) sont plus longs.

Statique
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

Gril
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combinée au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

Sole
La chaleur en provenance uniquement du bas permet de terminer la cuisson des aliments exigeant une température de base supérieure, sans conséquences pour le rôtissage. Idéale pour la cuisson de tartes sucrées et salées, de gâteaux et de pizzas.

Statique brassée
 Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les biscuits et les tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéale pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



Sole brassée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière de la cavité de cuisson) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéale pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 1^{er} et le 4^{ème} niveau).



Chaleur tournante + Gril ventilé

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



Downloaded from www.vandenberghe.be

Minuteur durant une fonction

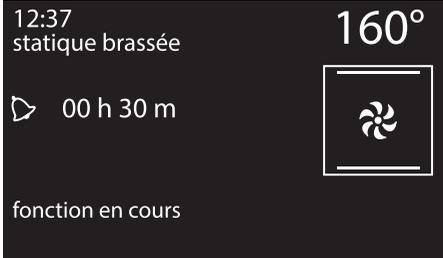


Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

1. Appuyez sur la manette de commande pendant une fonction de cuisson.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole



cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



3. Attendez que le signal sonore avertisse l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le symbole  clignote.



Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner un autre minuteur, ou appuyez sur la manette de commande pour désactiver le signal sonore.

Cuisson temporisée

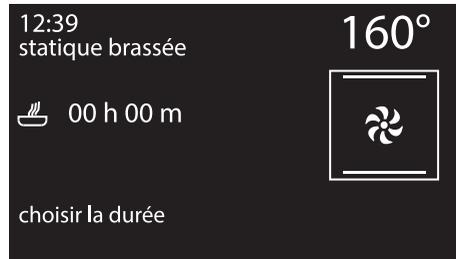


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.



L'activation d'une cuisson temporisée annule un éventuel minuteur supplémentaire sélectionné précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de commande.
2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner les minutes de cuisson de 00:01 à 13:00. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.



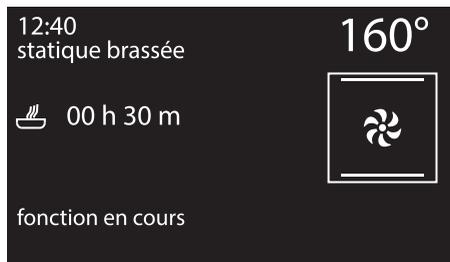
FR



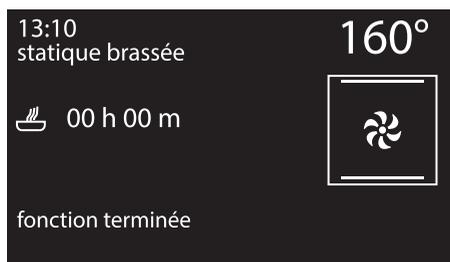
Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

- Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le symbole  cesse de clignoter et la cuisson temporisée commence.



- Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.



Pour ajouter quelques minutes de cuisson tournez la manette de commande.



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour éteindre l'appareil voir « Interruption d'une fonction ».

Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée :

- Quand le symbole  est fixe et l'appareil cuit, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.

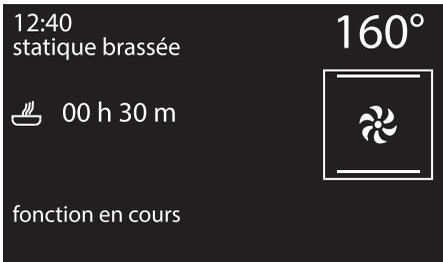


Cuisson programmée



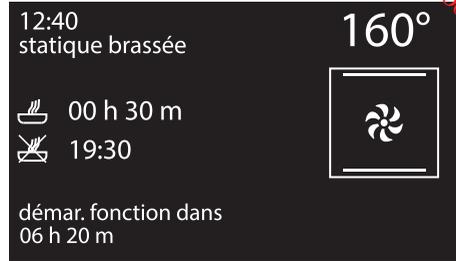
On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez sur la manette de commande pour régler une durée de cuisson.

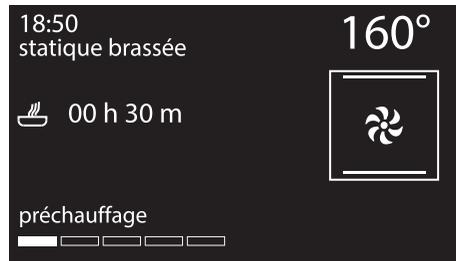


2. Avant que le symbole  ne cesse de clignoter, appuyez sur la manette de commande pour régler l'heure de fin de cuisson.
3. Le symbole  clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.

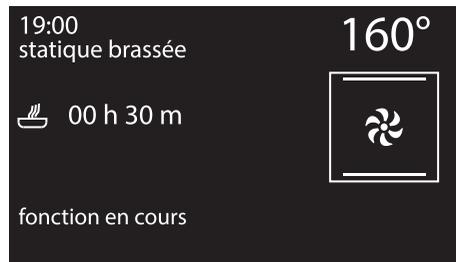
4. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter. L'appareil reste en attente de l'heure de départ différé.



5. Selon les valeurs réglées, l'appareil commencera un préchauffage d'environ 10 minutes...



6. ... pour continuer avec la fonction sélectionnée.





Utilisation

7. Au terme de la cuisson, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.

19:30
statique brassée

160°

 00 h 00 m



fonction terminée



Pour prolonger la cuisson en mode manuel, appuyez à nouveau sur la manette de commande. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les réglages de cuisson précédents.



Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée



Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Quand les symboles  et  sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez sur la manette de commande. Le symbole  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de commande pour changer la durée de cuisson préalablement réglée.
3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande. Le symbole  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de commande pour reporter l'horaire de fin de cuisson.
5. Après quelques secondes les symboles  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend avec les nouveaux réglages.



En cas de modification de la durée de la cuisson, l'horaire de fin de cuisson est effacée.



3.8 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).
- À poids égal, le temps de cuisson des pièces coupées est inférieur au temps de cuisson de la pièce entière.

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur le rôti. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer la cavité de cuisson avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, positionnez les aliments de préférence sur le second et le quatrième niveau, augmentez le temps de cuisson de quelques minutes et utilisez exclusivement les fonctions ventilées.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10 °C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.
- Le temps de cuisson des meringues et des choux varie en fonction de la dimension.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés sans emballage, dans un récipient sans couvercle sur le premier niveau de la cavité de cuisson.
- Évitez de superposer les aliments.



- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- S'ils sont coupés en morceaux, les fruits et le pain se décongèlent dans les mêmes temps, indépendamment de la quantité et du poids totaux.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour un bon levage, placez un récipient contenant de l'eau sur la sole de la cavité de cuisson.

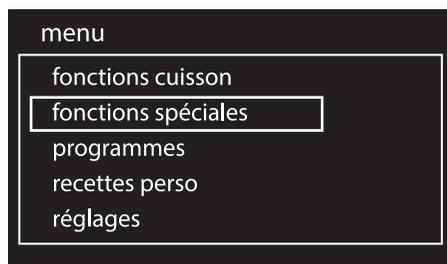
Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.
- (Si présente) Si vous ne l'utilisez pas, enlevez la pierre à pizza de la sole du four.

3.9 Fonctions spéciales

i Certaines fonctionnalités sont regroupées dans le menu des fonctions spéciales comme le minuteur four éteint, des fonctions de décongélation ou de nettoyage...

1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **fonctions spéciales** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



i Certaines fonctions ne sont pas disponibles sur certains modèles.



Liste des fonctions spéciales



Minuteur

Cette fonction actionne une sonnerie à la fin des minutes réglées.



Décongélation au poids

Cette fonction permet de décongeler les aliments en fonction du poids et du type d'aliments à décongeler.



Décongélation à temps

Cette fonction permet de décongeler les aliments suivant un temps sélectionnable.



Levage

Le levage facilité par la chaleur venant du haut permet de faire lever tous types de pâte, garantissant rapidement des résultats parfaits.



Gril + tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant de dorer parfaitement les aliments.



Chauffe-assiettes

Pour chauffer ou garder les assiettes au chaud.



Shabat

Cette fonction permet de cuire les aliments en respectant les dispositions lors de la fête du repos dans la religion juive.



Vapor clean

(sur certains modèles uniquement)

Cette fonction facilite le nettoyage grâce à la vapeur générée par une petite dose d'eau versée dans l'emboutissage prévu sur la sole.



Pyrolyse ÉCO

(sur certains modèles uniquement)

En réglant cette fonction l'appareil effectue une pyrolyse à 500 °C pendant un temps préétabli. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.



Pyrolyse

(sur certains modèles uniquement)

En réglant cette fonction l'appareil atteint des températures qui arrivent jusqu'à 500 °C, en détruisant toute la graisse encrassée qui se forme sur les parois intérieures.



Les fonctions spéciales les plus complexes à utiliser seront illustrées ci-après.

Pour les fonctions comme **Vapor Clean**, **Pyrolyse ÉCO** et **Pyrolyse** voir « 4 Nettoyage et entretien ».

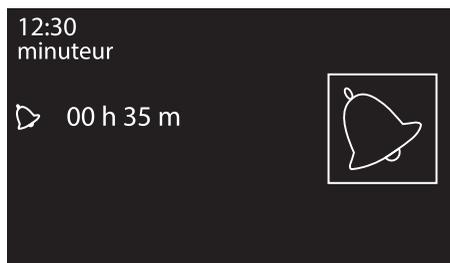


Minuteur

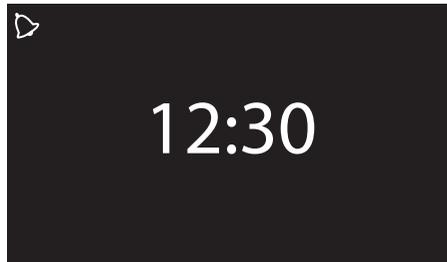
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **minuteur** du menu « fonctions spéciales ».
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes, le symbole  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.



4. Lorsque l'on sort de la page-écran des réglages du minuteur le symbole  sera affiché en haut à gauche pour indiquer que le minuteur est actif.



Pour annuler le minuteur spécial il faut remettre le minuteur à zéro.



Si après avoir réglé un temps du minuteur une fonction est activée, ce temps sera automatiquement reporté comme minuteur de la fonction, à l'exception de certaines fonctions spéciales, programmes automatiques et recettes personnelles.



Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

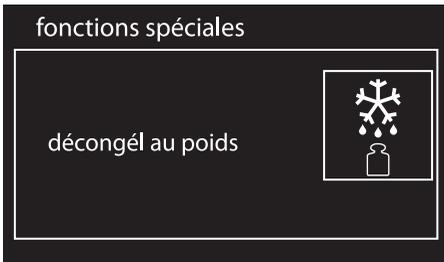


Downloaded from www.vandenborre.be

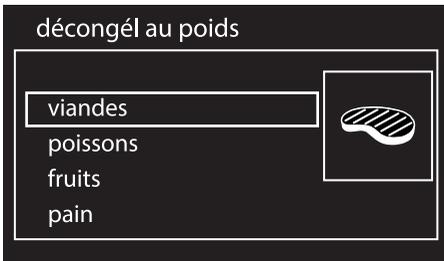
FR

Décongélation au poids

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation au poids** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



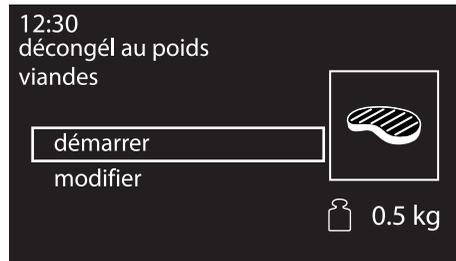
4. Tournez la manette de commande pour sélectionner le type d'aliment à décongeler.



5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids (en kilogrammes) de l'aliment à décongeler.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



7. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour commencer la décongélation ou sélectionnez « modifier » pour modifier de nouveau les paramètres réglés.





Utilisation

Downloaded from www.apenborre.be

8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.



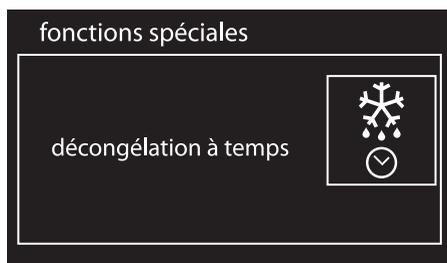
Paramètres présélectionnés :

Type	Poids (g)	Temps (défaut)
Viandes	0.1 à 1.1 (défaut 0.5)	02h 00m
Poisson	0.1 à 0.7 (défaut 0.3)	00h 55m
Fruits	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 35m
Pain	0.1 à 0.5 (défaut 0.3)	00h 25m

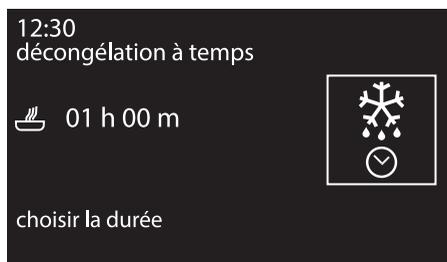
* Les temps de décongélation peuvent varier en fonction de la forme et de la dimension de l'aliment à décongeler.

Décongélation à temps

1. Mettez l'aliment dans l'appareil.
2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **décongélation à temps** du menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

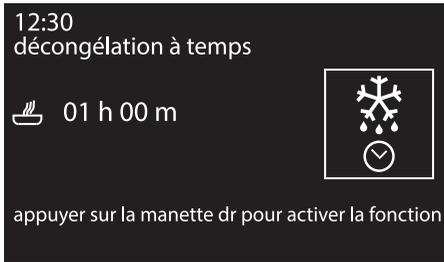


4. Tournez la manette de commande pour modifier la valeur (de 1 minute à 13 heures).

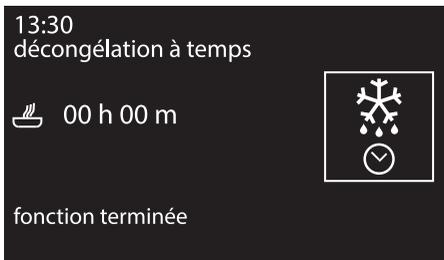




- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer les paramètres réglés.



- Enfoncez-la de nouveau pour reprendre la décongélation.
- Pendant la décongélation il est possible de modifier encore la durée de la décongélation. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour apporter les modifications souhaitées.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la nouvelle durée de décongélation réglée. Dans tous les cas, 5 secondes après la dernière modification la décongélation reprend automatiquement sa fonction.
- Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.



Levage

Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur le fond de la cavité de cuisson.

- Placez l'aliment à lever sur le second niveau.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **levage** du menu « fonctions spéciales ».
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



- Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction.

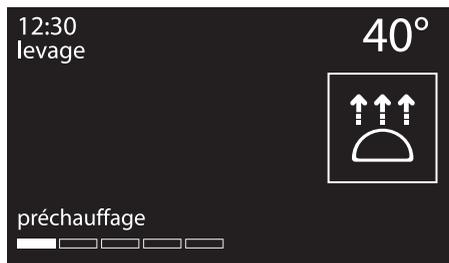




Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

5. L'appareil commence la phase de préchauffage...



6. ... pour continuer avec la fonction sélectionnée.



Pendant cette fonction il est possible de régler un minuteur pour 4 heures maximum (voir « Minuteur durant une fonction »), une durée de levage (voir « Cuisson temporisée ») ou un levage différé (voir « Cuisson programmée »).

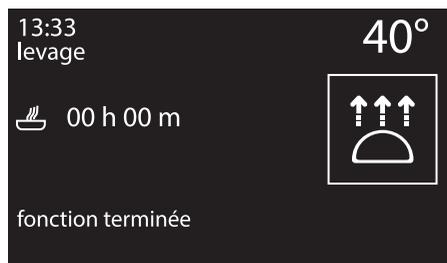
7. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



i Sauf réglage différent, le levage a une durée maximale de 13 heures.

i Lors de la fonction levage, la lumière à l'intérieur de la cavité de cuisson est éteinte.

8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.

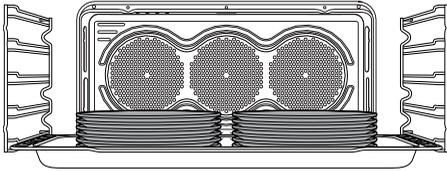


 La fonction du levage ne prévoit pas la modification de la température.



Chauffe-assiettes

1. Positionnez au premier niveau sur laquelle les plats à chauffer doivent être placés.



Ne créez pas de hautes piles de vaisselle. Empiler 5/6 pièces de vaisselle maximum pour deux piles maximum.

2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **chauffe-assiettes** dans le menu « fonctions spéciales ».
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



4. Appuyez sur la manette de commande pour activer la fonction ou tournez-la pour régler la température présélectionnée (de 40° à 80°).



5. L'appareil commence la phase de préchauffage...



6. ... pour continuer avec la fonction sélectionnée.





Utilisation

Downloaded from www.standenborre.be

Tandis que la fonction est en cours, on peut sélectionner un minuteur pendant un maximum de 4 heures (voir « Minuteur durant une fonction »), une durée de réchauffage (voir « Cuisson temporisée ») ou un réchauffage différé (voir « Cuisson programmée »).

7. Appuyez sur la manette de commande pour apporter les modifications souhaitées.



8. Au terme de la fonction, l'afficheur indique le message « fonction terminée » et un signal sonore se déclenche ; pour le désactiver, appuyez sur la manette de commande.



Shabat



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant un temps indéfini, il n'est possible de régler aucune durée de cuisson.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60 - 100 °C.
- Lumière de la cavité de cuisson désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lumière.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.



Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Toute action sur les manettes sera sans effet : seule la manette de commande pour revenir au menu principal restera active.

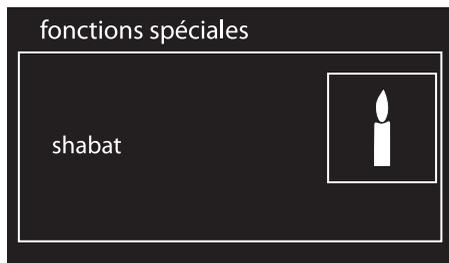
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **shabat** du menu « fonctions spéciales ».



La fonction chauffe-assiettes ne prévoit pas de modification de la température.



- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour modifier la température du réchauffage.



- Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la fonction Shabat.



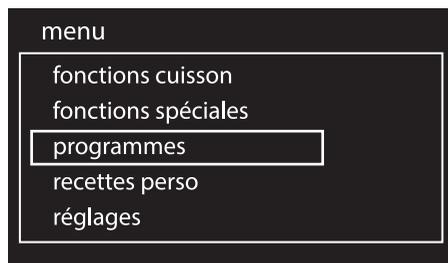
- Au terme de la fonction, maintenez la pression sur la manette de commande pendant 5 secondes pour revenir au menu principal.

3.10 Programmes



Il est ainsi possible de sélectionner un programme mémorisé pour la cuisson d'aliments. Selon le poids sélectionné l'appareil calculera automatiquement les paramètres optimaux de cuisson.

- Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
- Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **programmes** du menu principal.
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Démarrage d'un programme

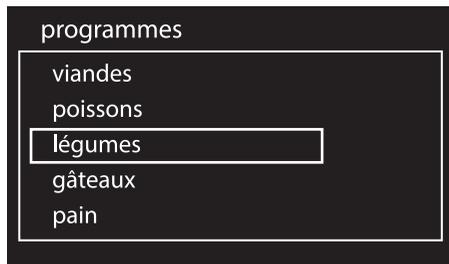
- Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner le type d'aliment souhaité du menu « programmes ».



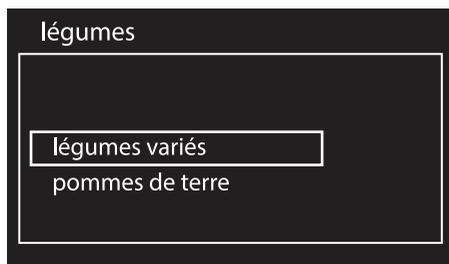
Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

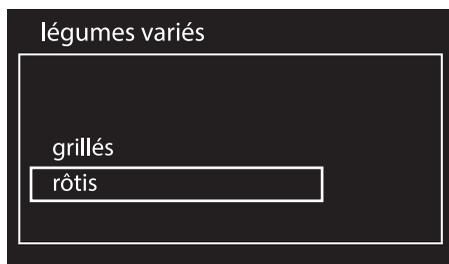
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



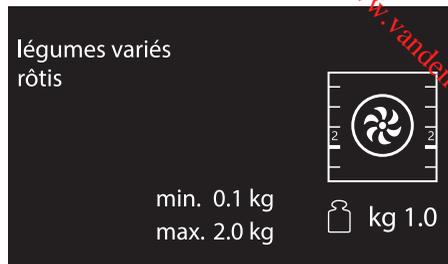
3. Sélectionnez le sous-type d'aliment à cuisiner et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



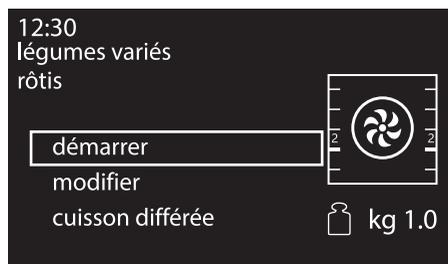
4. Sélectionnez le type de traitement (si cela est possible selon l'aliment choisi) et appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



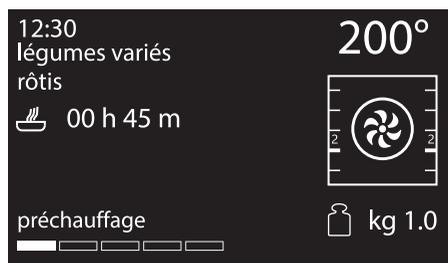
5. Tournez la manette de commande pour sélectionner le poids de l'aliment.



- Vous pouvez maintenant démarrer le programme sélectionné, modifier les réglages de manière permanente ou programmer une cuisson différée.



6. Si vous choisissez l'option **démarrer**, la cuisson commencera avec les réglages préfixés du programme, l'afficheur indique tous les paramètres sélectionnés.





Downloaded from <http://www.vapeurboite.be>

FR

i Le temps indiqué ne prévoit pas de temps de préchauffage.

 Il est possible de changer à tout moment, même en cours de cuisson, certains paramètres de cuisson préfixés.

- Un message spécial indiquera le moment d'enfourner le plat et démarrer la cuisson.

12:40
légumes variés
rôtis
 00 h 45 m

200°



 kg 1.0

enfourner le plat
appuyer manette dr.

- Appuyez sur la manette de commande pour commencer la cuisson.

12:41
légumes variés
rôtis
 00 h 44 m

200°



 kg 1.0

cuisson en cours

Fin d'un programme

- Au terme du programme l'appareil avertira l'utilisateur par des signaux sonores et le symbole  clignotant.

13:25
légumes variés
rôtis
 00 h 00 m

200°



 kg 1.0

cuisson terminée

- Pour effectuer une nouvelle cuisson avec les paramètres déjà sélectionnés appuyez sur la manette de commande (appuyez deux fois si le signal sonore est actif). L'appareil reprendra automatiquement la cuisson s'il est encore à la bonne température, dans le cas contraire il reprendra avec la phase de préchauffage.

i La cuisson en séquence est utile pour cuisiner plus d'aliments du même type. Par exemple pour la cuisson de plusieurs pizzas successivement.

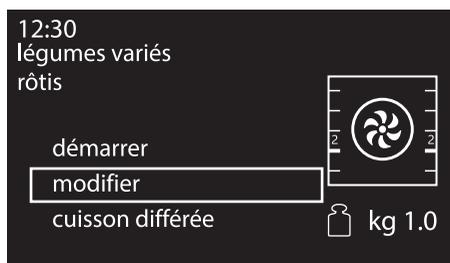
 Il est conseillé de ne pas enfourner l'aliment pendant la phase de préchauffage. Attendez le message spécial.

- Pour sortir et terminer le programme appuyez sur la manette de retour.

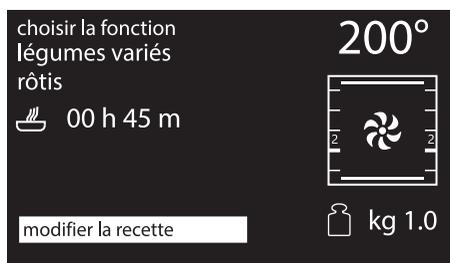


Modification permanente d'un programme

1. À l'intérieur du programme, tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **modifier** du menu de l'aliment sélectionné.
2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

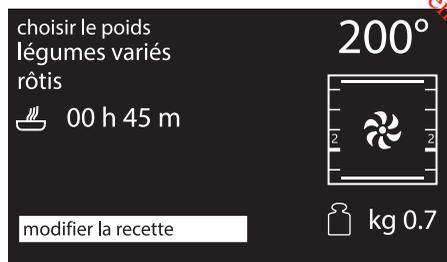


3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer au programme.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer au programme.



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
7. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer au programme.



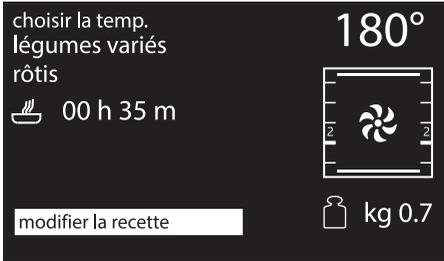
8. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



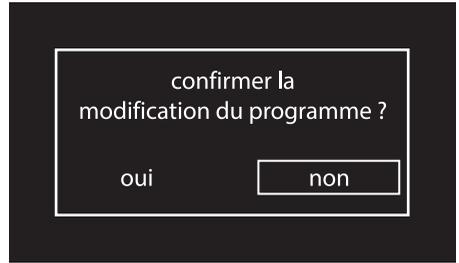
Downloaded from www.yvandenborre.be

FR

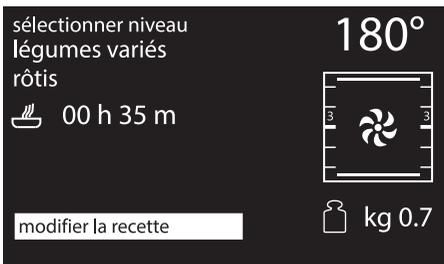
9. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer au programme.



13. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser le programme. Une confirmation des modifications que vous venez d'apporter sera demandée.



10. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
11. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer au programme.



i Si les modifications ne sont pas confirmées le programme ne change pas.

14. Si la modification est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.



12. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Utilisation

Downloaded from www.vapeurhorre.be

Tableaux des programmes prédéfinis

VIANDES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Rôti de bœuf	saignant	1,3	2		200	49
	rosé	1,3	2		200	56
	à point	1,4	2		200	70
Carré de porc	-	0,8	2		190	88
Agneau	rosé	2	2		190	105
	à point	2,1	2		190	130
Veau	-	1	2		190	80
Ribs de porc	-	1	4		250	10 + 6 ⁽¹⁾
Côtelettes de porc	-	1,3	4		280	14 + 4 ⁽¹⁾
Saucisses de porc	-	1	4		280	8 + 4 ⁽¹⁾
Lard de porc tranché	-	0,4	4		250	4 + 2 ⁽¹⁾
Dinde	rôti	2,3	2		190	115
Poulet	rôti	1	2		200	80
Lapin	rôti	0,9	2		190	75

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.

Utilisation



POISSON

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Poisson frais	-	0,5	2		160	35
Poisson congelé	-	0,6	2		160	50
Bar	-	1	2		160	50
Lotte	-	0,5	2		160	57
Dorade	-	1,2	2		180	65
Turbot	-	1	2		160	40

LÉGUMES

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Légumes variés	grillés	0,5	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
	rôti	1	2		200	33
Pommes de terre	rôties	1	2		200	30
	frites congelées	0,5	2		220	18

⁽¹⁾ Pour les cuissons au grill, on conseille de cuire les aliments des deux côtés en suivant les temps indiqués dans le tableau. Le temps le plus long indiqué se réfère toujours au premier côté à cuire en partant de l'aliment cru.



Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

GÂTEAUX

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Savarin	-	1,5	2		160	50
Biscuits	-	0,5	2		160	23
Muffins	-	0,5	2		160	21
Beignets	-	0,5	2		180	70
Meringues	-	0,4	2		130	93
Génoise	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Tarte confiture	-	1	2		170	43
Pain brioché	-	0,9	2		180	39
Croissants	-	0,5	2		160	35

PAIN

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pain à la levure	-	0,8	2		200	27
Fougasse	-	1	2		180	20

Utilisation



PIZZA

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pizza en moule	-	0,9	2		280	12
Pizza sur pierre	fraîche	0,7	1 ⁽²⁾		280	7
	congelée	0,2	1 ⁽²⁾ (3)		230	4

(2) La pierre doit être posée sur la sole du four.

(3) La pizza congelée cuite sur pierre n'a pas besoin de temps de cuisson différents selon le poids.

PÂTES/RIZ

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Pâtes au four	-	1,9	1		220	35
Lasagnes	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

FLANS

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



Utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

CUISSON BASSE TEMP

Sous-type	Traitement	Poids (Kg)	Niveau	Fonction	Temp. (°C)	Temps (minutes)
Veau	-	1,5	2		90	540
Bœuf	saignant	1,4	2		90	190
	à point	1	2		90	480
Échine de porc	-	1	2		90	420
Agneau	-	1,5	2		90	480



Les temps de cuisson décrits dans le tableau se rapportent à l'aliment indiqué dans la recette, ils sont indicatifs et peuvent changer suivant les goûts.



Les tableaux indiquent les données sélectionnées à l'usine. Si l'on souhaite remettre un programme à l'état initial suivant les réglages d'origine après une modification permanente éventuelle, il faut introduire les données indiquées dans les tableaux précédents.



Si le mode puissance éco est activé (voir 3.12 Réglages) les temps de préchauffage ou de cuisson peuvent varier.



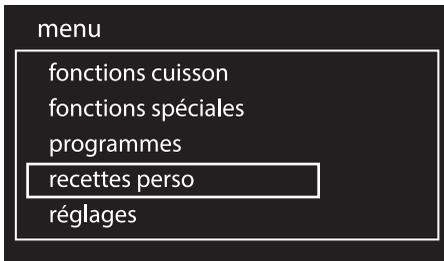
Downloaded from www.vandenborre.be

3.1.1 Recettes personnelles



Grâce à ce menu, vous pouvez entrer une recette personnelle avec des paramètres à votre choix. À la première utilisation il sera proposé seulement d'ajouter une nouvelle recette. Après avoir mémorisé les recettes personnelles, celles-ci seront proposées à nouveau dans le menu correspondant.

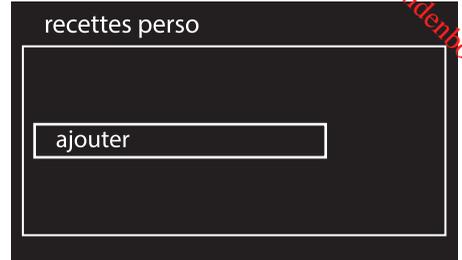
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **recettes personnelles** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



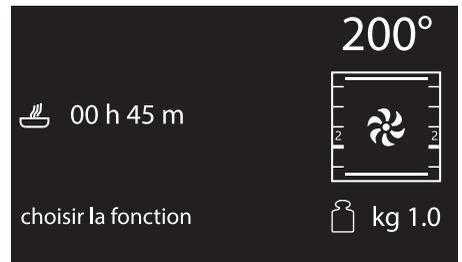
Il est possible de mémoriser jusqu'à un maximum de 10 recettes personnelles.

Ajouter une recette

1. Sélectionnez **ajouter** du menu « recettes personnelles ».



2. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **fonction** à associer à la recette.



3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

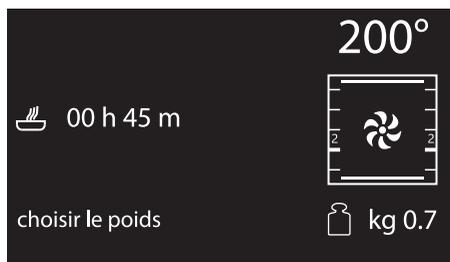
FR



Utilisation

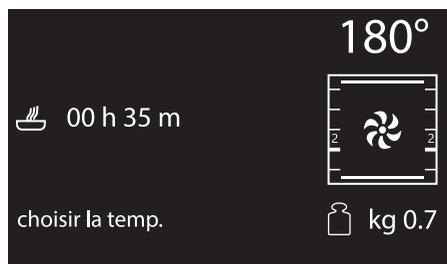
Downloaded from www.vanderborre.be

4. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner le **poids** de l'aliment à associer à la recette.



5. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

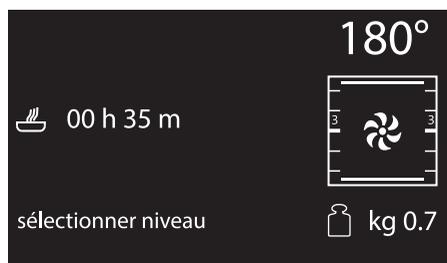
7. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
8. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner la **température** de cuisson à associer à la recette.



9. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
10. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner le **niveau** à associer à la recette.

i Il est possible de régler ou de modifier le poids jusqu'à 5 kg mais il appartient à l'utilisateur d'évaluer l'encombrement de l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.

6. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la **durée** de la cuisson à associer à la recette.



11. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

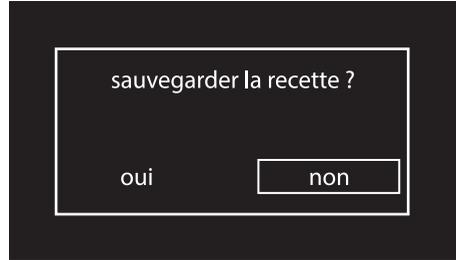


Downloaded from www.vindendborre.be

FR

12. En appuyant à nouveau sur la manette de commande on revient au point 2 de la séquence de modification. Appuyez sur la manette de retour pour mémoriser la recette. Il vous sera demandé d'entrer un nom pour la recette que vous venez de créer.

14. Après avoir donné un nom à votre recette, appuyez sur la manette de retour pour confirmer ou non la programmation effectuée. Sélectionnez **OUI** si vous voulez mémoriser la recette.



13. Entrez le nom de la recette. Tournez la manette de commande jusqu'à sélectionner le caractère à entrer. À chaque pression de la manette de commande un caractère du nom sera entré. Le caractère  efface la lettre précédente.

 La sélection de l'option « NON » entraînera le refus des modifications effectuées.

15. Si la modification est confirmée, l'afficheur montrera un message de confirmation.

 Le nom de la recette peut avoir au maximum 10 caractères, espaces compris.

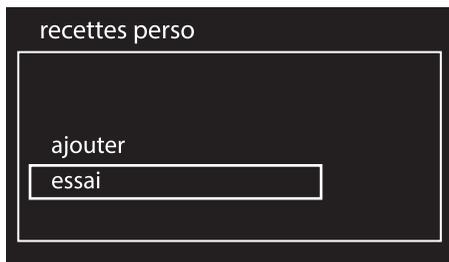
 Pour pouvoir mémoriser la recette le nom doit avoir au moins un caractère.



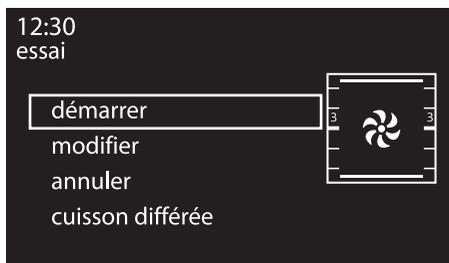


Démarrage d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).

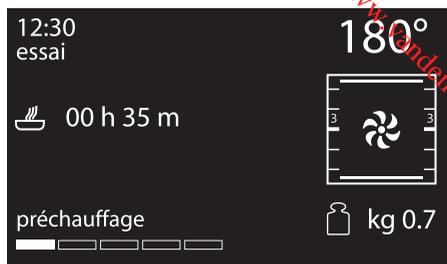


2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **démarrer**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

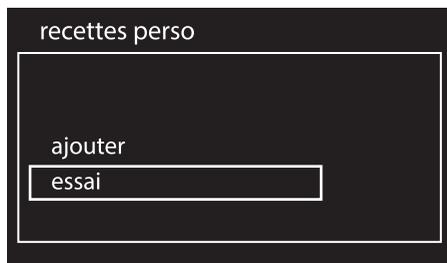
La cuisson partira avec les paramètres préalablement réglés pour la recette.



i Pendant la cuisson il est toujours possible de modifier la température et le temps de cuisson, mais ils ne seront pas mémorisés pour les utilisations successives de la recette.

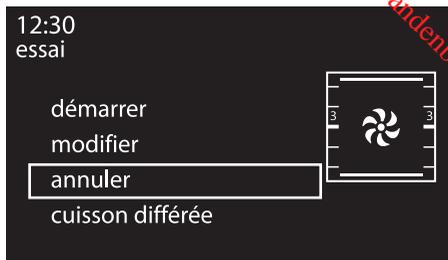
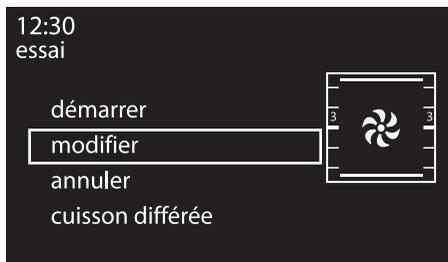
Modification d'une recette personnelle

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).





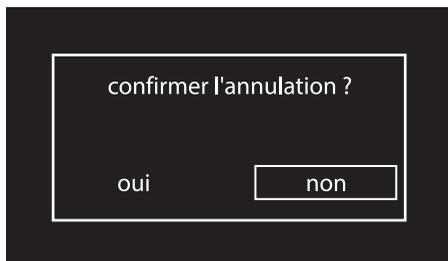
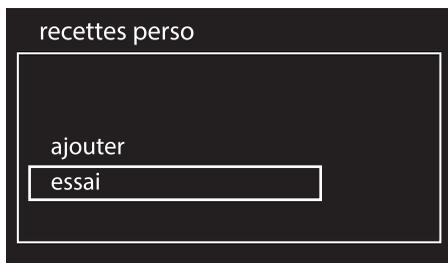
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **modifier**.
- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **annuler**.



- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Répétez les mêmes étapes en partant du point 2 du chapitre « Ajouter une recette ».
- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
- Confirmez l'annulation. Sélectionnez OUI pour éliminer définitivement la recette.

Annulation d'une recette personnelle

- Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).



- Si l'annulation est confirmée, l'afficheur présente un message de confirmation.

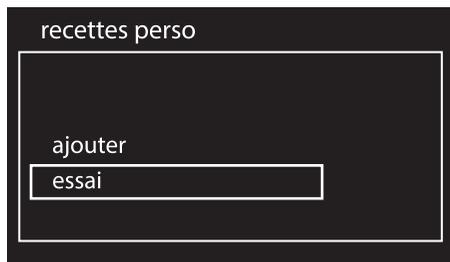


- Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

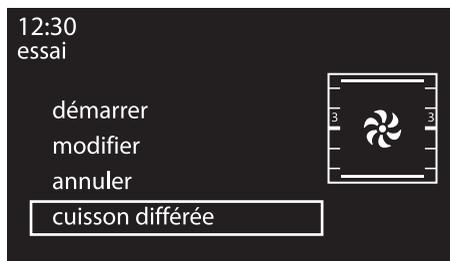


Cuisson différée

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner une **recette personnelle** préalablement mémorisée du menu « recettes perso » (dans l'exemple la recette **essai** a été mémorisée).



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commandes à droite ou à gauche pour sélectionner l'option **fonction différée**.



4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.

5. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner l'heure de fin de cuisson. Le symbole



6. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Après quelques secondes le symbole  cesse de clignoter. L'appareil reste en attente de l'horaire de départ différé.

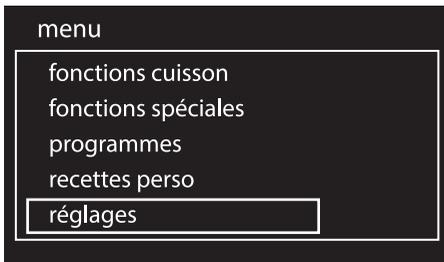


3.12 Réglages



Ce menu permet de configurer le produit.

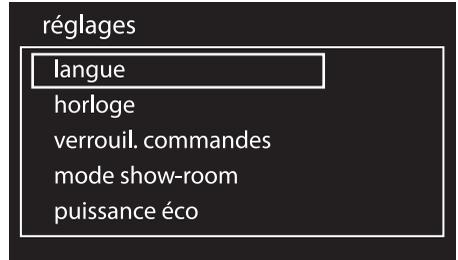
1. Dans la page-écran de l'horloge appuyez sur la manette de commande pour entrer dans le menu principal.
2. Tournez la manette de commande vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner **réglages** du menu principal.
3. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.



Langue

Ce menu permet de sélectionner la langue souhaitée parmi celles disponibles.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **langue** du menu « réglages ».



2. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la langue souhaitée.

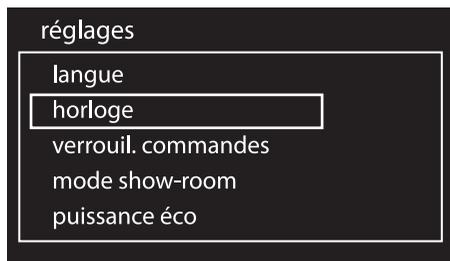


4. Appuyez sur la manette de commande pour confirmer la langue sélectionnée.



Horloge

Ce menu permet de modifier l'heure affichée.



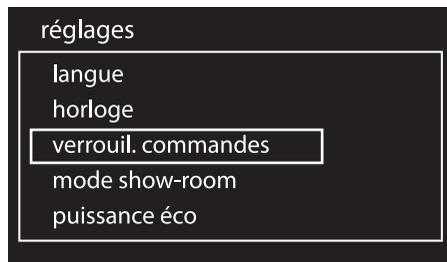
1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la manette de commande pour passer à la modification des minutes.
3. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour régler les minutes.



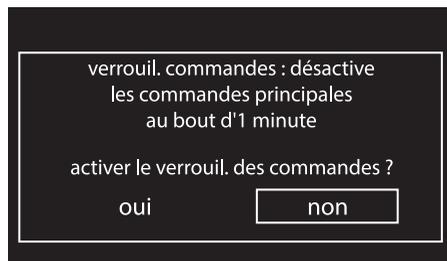
4. Appuyez sur la manette de retour pour confirmer.

Verrouillage des commandes

Ce mode permet à l'appareil de bloquer automatiquement les commandes après une minute de fonctionnement normal sans aucune intervention de la part de l'utilisateur.



- Pour confirmer l'activation du verrouillage des commandes sélectionnez **OUI**.



Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .

- Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de retour enfoncée pendant 3 secondes. Une minute après la dernière sélection, le verrouillage redevient actif.



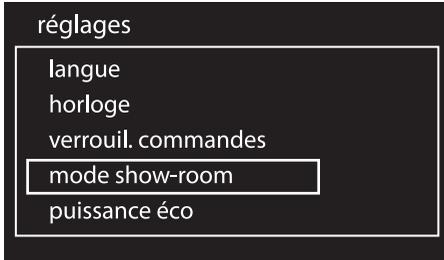
Si les positions de la manette de commande ou de retour sont touchées ou modifiées, l'afficheur montrera un avertissement pendant deux secondes.



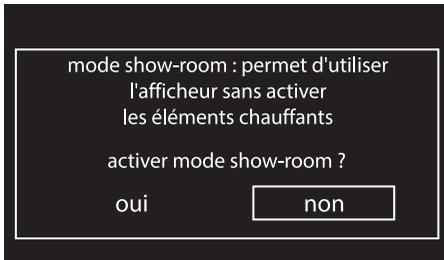
Downloaded from www.vandensporre.be

Mode demo (uniquement pour les exposants)

En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.



- Pour confirmer l'activation du mode show-room sélectionnez OUI.



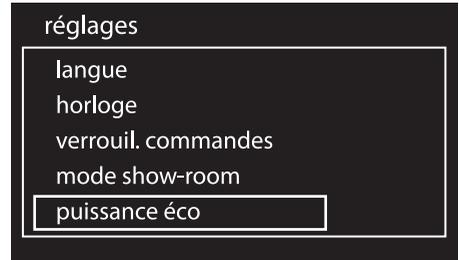
 Si le mode est actif l'afficheur montrera le message « mode show-room ».

 Pour utiliser normalement l'appareil réglez ce mode sur OFF.

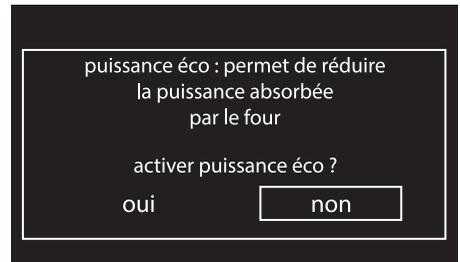
Puissance éco (sur certains modèles uniquement)

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée. Il est indiqué pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

Si ce mode est activé l'afficheur montrera le symbole .



- Pour confirmer l'activation du mode puissance éco sélectionnez OUI.

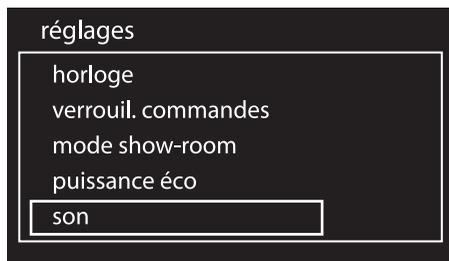


 Quand le mode puissance éco est actif, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent être plus longs.

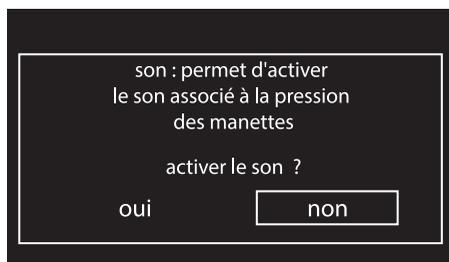


Son

À chaque pression sur les manettes l'appareil émet un son. Ce réglage permet de le désactiver.

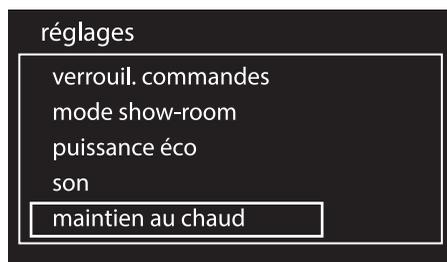


- Pour désactiver le son associé à la pression des manettes sélectionnez NON.

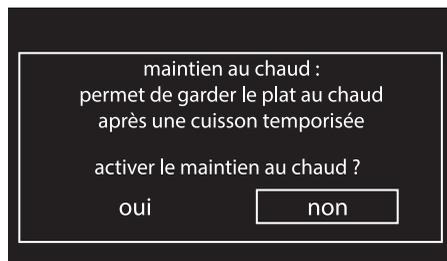


Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, à la fin d'une cuisson avec une durée réglée (si elle n'est pas interrompue manuellement), de conserver au chaud (à basse température) l'aliment à peine cuit et de maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et la fragrance obtenues pendant la cuisson.



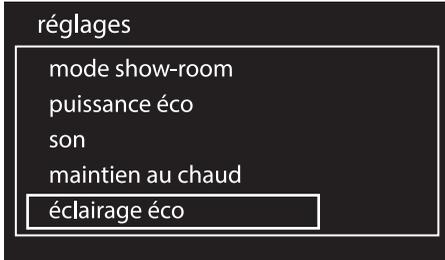
- Pour confirmer l'activation du maintien au chaud sélectionnez OUI.



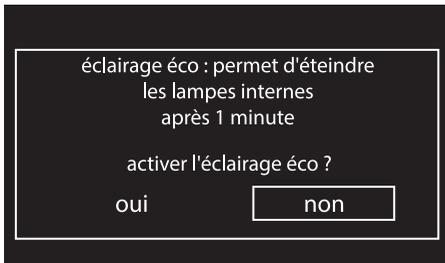


Éclairage éco

Pour économiser davantage l'énergie, la lampe s'éteint automatiquement une minute après le début de la cuisson.



- Pour confirmer l'activation du mode éclairage éco sélectionnez OUI.



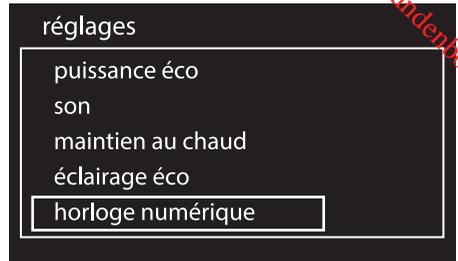
Pour empêcher l'appareil d'éteindre la lampe automatiquement au bout d'une minute, réglez ce mode sur OFF.



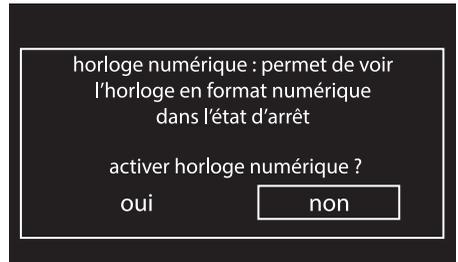
Le contrôle manuel d'allumage/extinction est toujours disponible en tournant la manette de retour à droite pour les deux réglages.

Horloge numérique

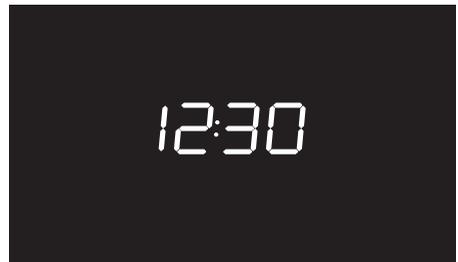
Cette fonction permet d'afficher l'heure en format numérique.



- Pour confirmer l'activation de l'horloge numérique sélectionnez OUI.



Quand aucune fonction de l'appareil n'est active, l'afficheur montre l'heure en format numérique.





4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle les parties amovibles comme les grilles du plan de cuisson, les couronnes et les chapeaux.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

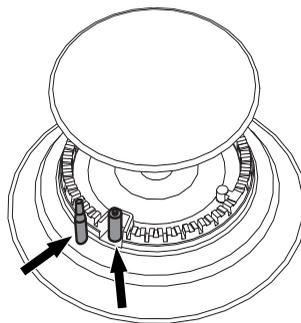
4.2 Nettoyage du plan de cuisson

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

1. Versez le détergent non abrasif sur un chiffon humide et passez-le sur la surface.
2. Rincez soigneusement.
3. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.

Nettoyage des bougies et des thermocouples

- Au besoin, nettoyez les bougies d'allumage et les thermocouples avec un chiffon humide.
- Éliminez les résidus secs éventuels avec un cure-dent en bois ou une aiguille.





Nettoyage des grilles des couronnes et des chapeaux

1. Éliminez les éléments du plan de cuisson.
2. Nettoyez avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif. Veillez à éliminer toute incrustation.
3. Séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.
4. Repositionnez les éléments sur le plan de cuisson.



Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait normal et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher des résidus d'aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson pour ne pas endommager l'émail. Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour grilles / lèche-frites ;
- les éventuelles glissières amovibles ;
- le joint (à l'exception des modèles à pyrolyse).



Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.

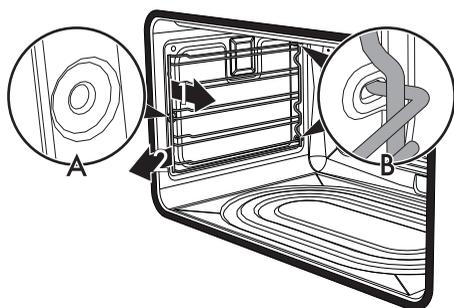


Démontage des supports des grilles/lèche-frites (sur certains modèles uniquement)

Le démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support pour grilles et lèche-frites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.



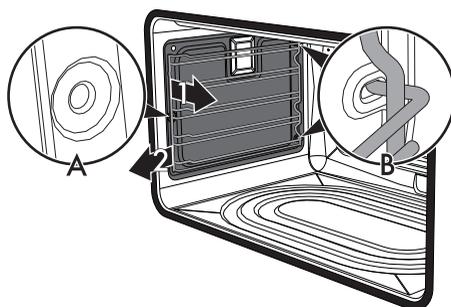
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support pour grilles et lèche-frites.

Démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des structures de support des grilles/lèche-frites (sauf modèle à pyrolyse)

Le démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des structures de support des grilles/lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les panneaux autonettoyants latéraux et les structures de support des grilles/lèche-frites :

- Tirez la glissière vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**. Le panneau autonettoyant latérale est accroché au châssis support des grilles/lèche-frites.



Faites attention durant l'opération de démontage afin que le panneau autonettoyant ne se décroche pas accidentellement de la structure de support des grilles/lèche-frites pour éviter d'endommager les surfaces.

- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les panneaux autonettoyants latéraux et les structures de support des grilles/lèche-frites.



Régénération des panneaux autonettoyants (cycle de catalyse) (modèles à pyrolyse exclus)

Le cycle de régénération des panneaux autonettoyants est une méthode pour le nettoyage avec réchauffage indiquée pour éliminer des petits résidus de nature grasse et non sucrée.

1. Nettoyez d'abord la sole et la partie supérieure avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau et de détergent neutre pour la vaisselle. Rincez bien.
2. Sélectionnez un cycle de régénération en sélectionnant une fonction ventilée à la température maximale pendant une heure.
3. Si les panneaux sont particulièrement sales, après le cycle de régénération, démontez-les et lavez-les avec un détergent neutre pour vaisselle. Rincez-les et séchez-les.
4. Remontez les panneaux et sélectionnez une fonction ventilée à la température de 180° C pendant une heure, de manière à bien les sécher.

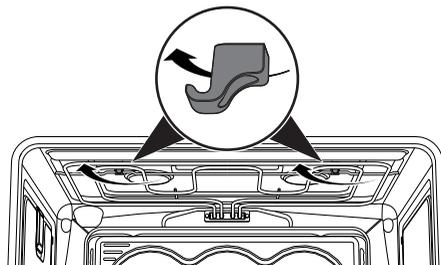


On conseille d'effectuer un cycle de régénération des panneaux autonettoyants tous les 15 jours.

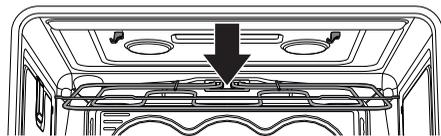
Nettoyage de la partie supérieure (modèles à pyrolyse exclus)

La cavité de cuisson est équipée d'une résistance basculante facilitant le nettoyage de la partie supérieure.

1. Soulevez légèrement la résistance supérieure et tournez les arrêts de 90° pour libérer la résistance.



2. Abaissez délicatement la résistance jusqu'à son arrêt.



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- Ne fléchez pas excessivement la résistance au cours de la phase de nettoyage.
3. Au terme des opérations de nettoyage, remettez la résistance en place et tournez les arrêts pour l'enclencher.



Nettoyage et entretien

Downloaded from www.pandenborre.be

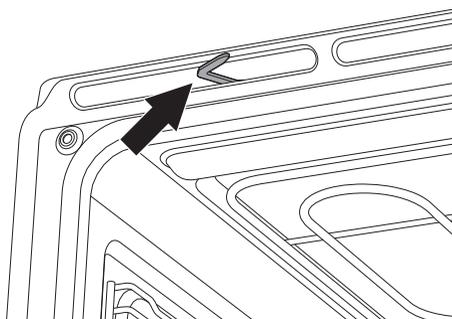
Désactivation manuelle du levier du verrouillage de la porte (uniquement sur les modèles à pyrolyse)



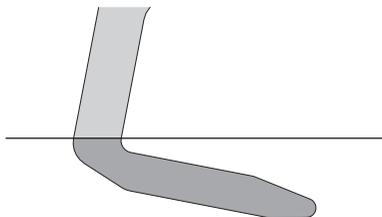
Utilisation impropre
Risque de brûlures

- Les opérations suivantes doivent toujours être effectuées lorsque l'appareil est froid et éteint.
- N'essayez jamais de désactiver manuellement le levier du verrouillage de la porte durant la pyrolyse.

Le levier du verrouillage de la porte se trouve dans la première rainure à gauche en dessous du panneau de commande, dans la partie supérieure de la façade du four.

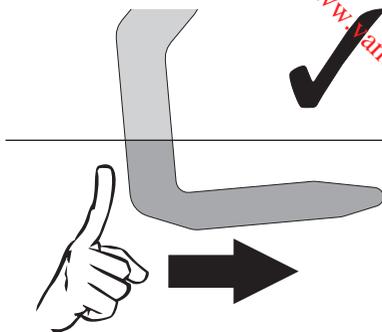


Au cours des opérations normales de nettoyage, il peut arriver que l'on active le levier du verrouillage de la porte par erreur.



levier du verrouillage de la porte activé
(vue du haut)

1. Déplacez le levier du verrouillage de la porte vers la droite jusqu'à son arrêt.

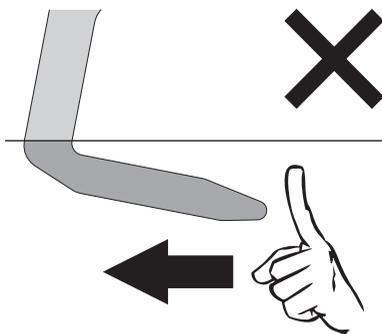


(vue du haut)

2. Relâchez délicatement le levier du verrouillage de la porte.

Le ressort du mécanisme ramène le levier du verrouillage de la porte en position désactivée.

Pour éviter d'endommager le mécanisme, n'essayez jamais de désactiver le levier du verrouillage de la porte en le poussant avec force vers la gauche.



(vue du haut)



4.4 Vapor Clean (sur certains modèles uniquement)

i Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

! Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

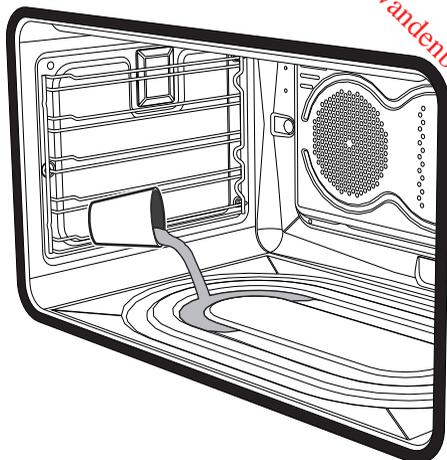
- Enlevez d'abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

Opérations préliminaires

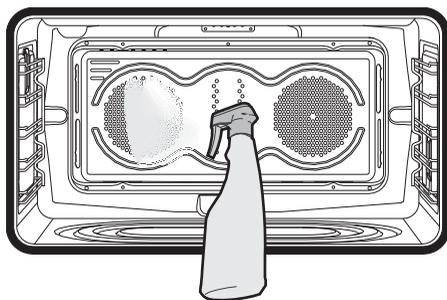
Avant de démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean :

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson. La protection supérieure peut rester à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- S'ils sont présents, démontez les panneaux autonettoyants (voir « Démontage des panneaux autonettoyants latéraux et des structures de support des grilles/lèche-frites (sauf modèle à pyrolyse) »)

- Versez environ 40 cc d'eau sur le fond de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Avec un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur de la cavité de cuisson. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.



On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.



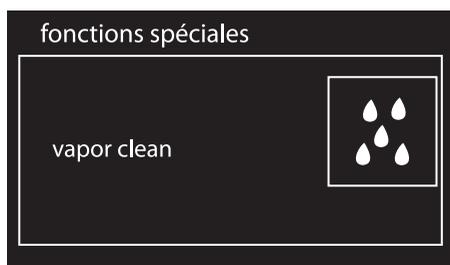
Nettoyage et entretien

- Durant le cycle de nettoyage assisté, (si présents) laver séparément les panneaux autonettoyants démontés précédemment avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Réglage de Vapor Clean

i Si la température interne est plus élevée que celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est interrompu immédiatement et l'afficheur montre le message « Température intérieure trop élevée ; attendre le refroidissement ». Laissez refroidir complètement l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner la fonction **Vapor clean** du menu « fonctions spéciales ». Appuyez ensuite dessus pour confirmer.



2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.

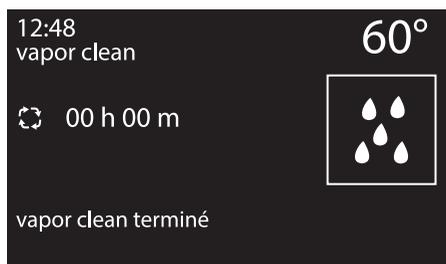


i L'utilisateur ne peut pas modifier les paramètres de durée et de température.

3. Appuyez à nouveau sur la manette de commande pour activer le cycle de nettoyage.



4. À la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean un signal sonore se déclenche.





Réglage de la fonction Vapor clean programmée

L'heure de début de la fonction Vapor Clean peut être programmée comme les autres fonctions de cuisson.

1. Après avoir sélectionné la fonction spéciale Vapor Clean, appuyez deux fois sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de la fin de Vapor Clean.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

1. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
2. Éliminez les incrustations les plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
3. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
4. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage de la cavité de cuisson en utilisant une fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.



On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.



On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.



4.5 Pyrolyse (sur certains modèles uniquement)



La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur de la cavité de cuisson avec une facilité extrême.



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- Enlevez d'abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Éteignez les brûleurs ou plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé sur l'appareil.

Opérations préliminaires

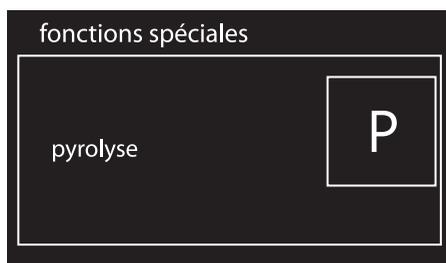
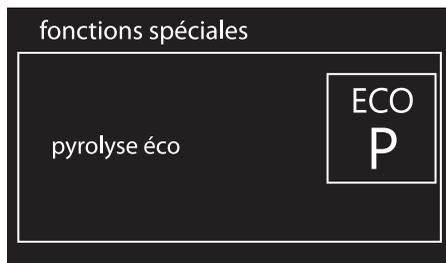
Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lisez les avertissements figurant sur le produit) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si elle est présente).
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette de commande à droite ou à gauche pour sélectionner **pyrolyse éco** ou **pyrolyse** dans le menu « fonctions spéciales ». Appuyez ensuite dessus pour confirmer.





2. Tournez la manette de commande pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction  dont la durée est fixe sur la valeur de 2 heures).



3. Appuyez sur la manette de commande. Le symbole  cesse de clignoter. L'afficheur présente un avis qui invite à enlever les accessoires à l'intérieur de la cavité de cuisson.



4. Appuyez sur la manette de commande pour démarrer la pyrolyse.



Durée conseillée de la pyrolyse :

- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures ½.
- Très sale : 3 heures.

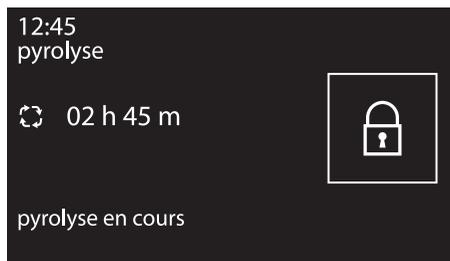
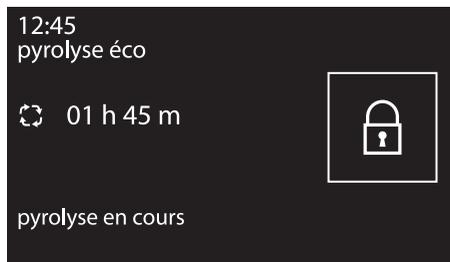


Nettoyage et entretien

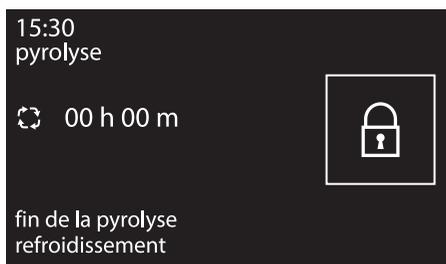
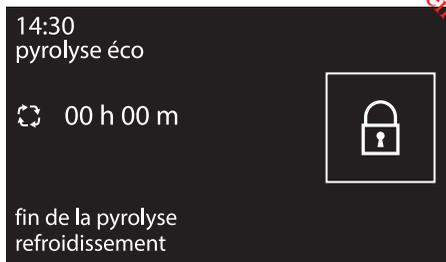
Downloaded from www.vandenborre.be

Pyrolyse

1. L'afficheur indique le message « Pyrolyse en cours » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique. 2 minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture (affichage du symbole



2. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité.



3. L'afficheur présente un avis indiquant que la procédure de refroidissement de la chambre de cuisson est en cours.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé.



4. Attendre que l'appareil ait refroidi et ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.



Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.



Durant la pyrolyse les turbines produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse la ventilation continuera automatiquement pendant une période suffisante pour éviter des surchauffes des parois des meubles et de la façade de la cavité de cuisson.



Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.

Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

1. Après avoir choisi la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de commande. L'afficheur montrera l'heure et le symbole  s'allumera.
2. Tournez la manette de commande pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
3. Après quelques secondes, les symboles  et  restent fixes et l'appareil est en attente d'atteindre l'heure de départ réglée pour démarrer le cycle de nettoyage.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le verrouillage de la porte est activé. Il est toutefois possible de mettre l'appareil hors tension au moyen des commandes spécifiques.

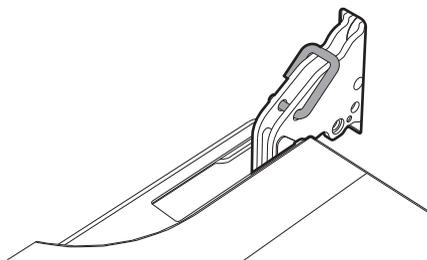


4.6 Démontage de la porte

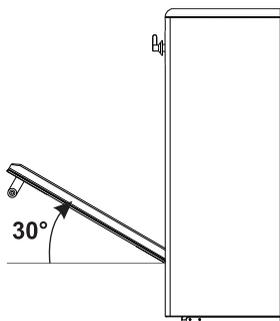
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

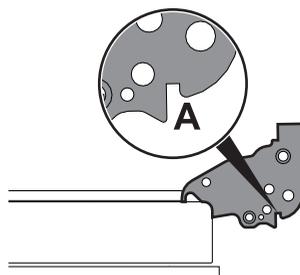
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte et après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



4.7 Nettoyage des vitres de la porte

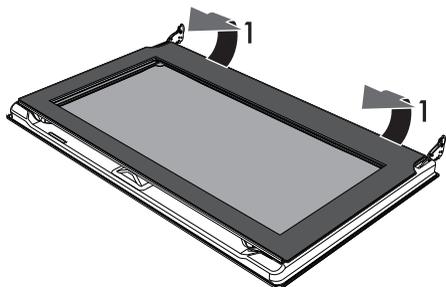
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.



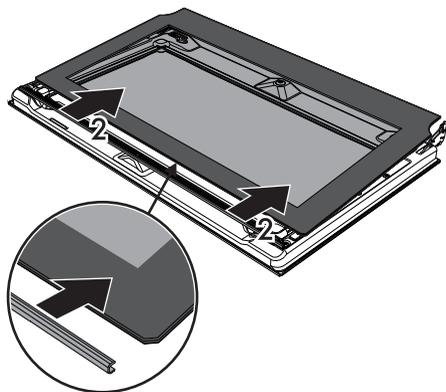
Démontage des vitres internes (modèle multifonction)

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

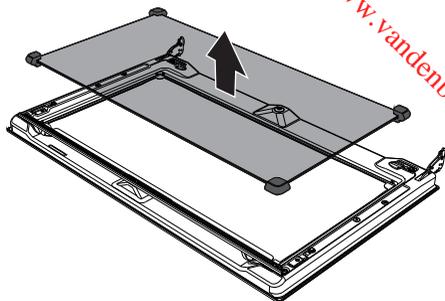
1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez les crochets de blocage dans les trous des charnières de façon à empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez délicatement la vitre interne par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



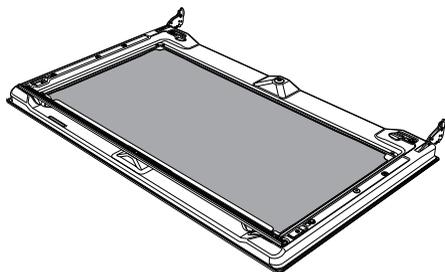
4. Retirez la vitre interne du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.



5. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



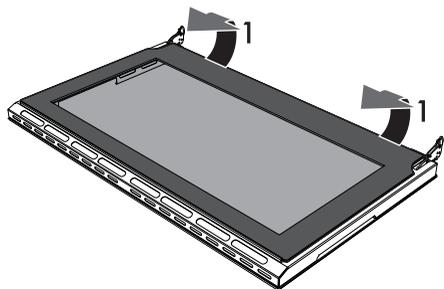
7. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.



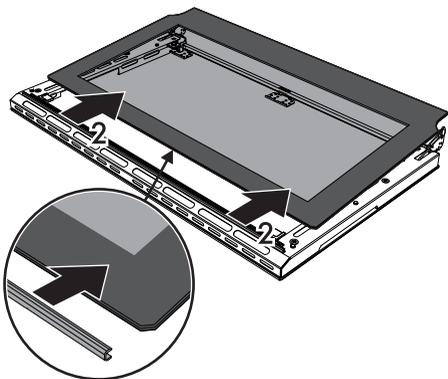
Démontage des vitres internes (modèle à pyrolyse)

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

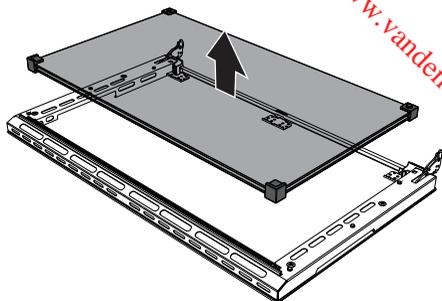
1. Ouvrez la porte.
2. Introduisez les crochets de blocage dans les trous des charnières de façon à empêcher la fermeture accidentelle de la porte.
3. Tirez délicatement la vitre interne par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).



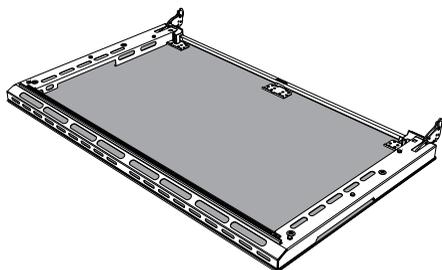
4. Retirez la vitre interne du listel antérieur (2) pour l'extraire de la porte.



5. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.



6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



7. A la fin des opérations de nettoyage, remettez la vitre intermédiaire dans son logement dans la porte.
8. Pour repositionner la vitre interne, introduisez la partie supérieure dans son listel dans la porte et encastrez les 2 pivots arrière dans leurs logements avec une légère pression.



4.8 Entretien extraordinaire

Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne



Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

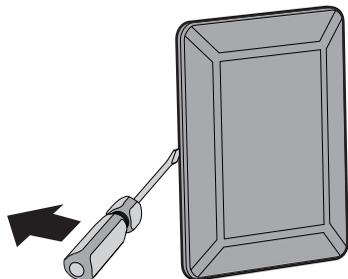


La cavité de cuisson contient une ampoule de 40W.

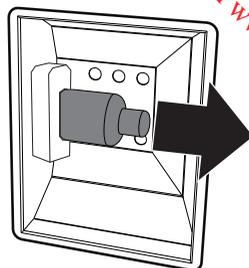
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

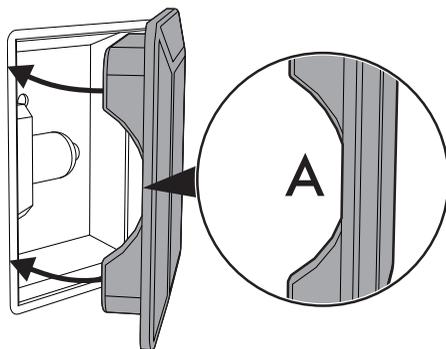


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Insérez une ampoule neuve.
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



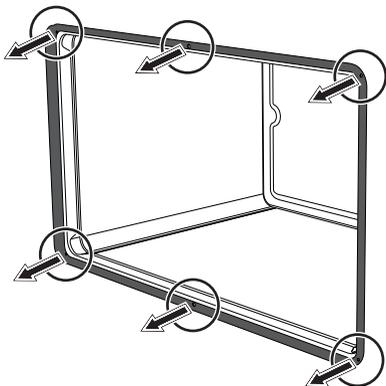
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



Démontage et montage du joint (à l'exclusion des modèles à pyrolyse)

Pour démonter le joint :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre et tirez le joint vers l'extérieur.



Pour monter le joint :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins et au centre du joint.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le à l'eau tiède.

Que faire si...

L'appareil ne fonctionne pas :

- L'interrupteur est défectueux : vérifiez les fusibles à l'intérieur du boîtier et vérifiez si l'interrupteur est en bon état.
- Baisse de puissance : vérifiez si les témoins de l'appareil fonctionnent bien.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas :

- Baisse de puissance ou bougies humides : allumez le brûleur à gaz avec un briquet ou une allumette.

Le four ne chauffe pas :

- Fusible défectueux : contrôlez et, le cas échéant, remplacez l'interrupteur.
- La manette des fonctions n'a pas été configurée : configurez la manette des fonctions.
- Contrôlez si le mode « show-room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

Tous les aliments préparés dans le compartiment du four brûlent très rapidement :

- Thermostat défectueux : appelez le Service après-vente autorisé.

La vitre de la porte est embuée quand le four est chaud :

- Réaction tout à fait normale en raison de la différence de température : ceci n'affecte en rien les performances du four.



L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage des commandes » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « puissance éco » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Programmes »).

L'afficheur montre le message « ERR4 ».

- Le verrouillage de la porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant son activation. Éteignez et rallumez l'appareil en attendant quelques minutes avant de sélectionner de nouveau un cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête :

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. À la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.

(uniquement modèles à pyrolyse) Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) aucune fonction ne peut être sélectionnée :

- Vérifiez si le verrouillage de la porte est désactivé. Dans le cas contraire l'appareil est équipé d'une protection qui ne permet pas de sélectionner une fonction quand le verrouillage de la porte est actif. Parce que à l'intérieur de la cavité de cuisson la température est encore élevée et ne permettrait aucun type de cuisson.



Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.



Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés : prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.



5 Installation

5.1 Raccordement du gaz



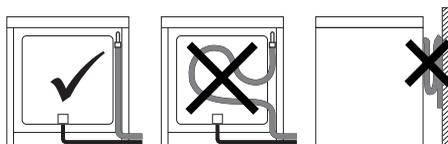
Fuite de gaz
Danger d'explosion

- Après toute intervention sur l'appareil, vérifiez que le couple de serrage des connexions du gaz est compris entre 10 Nm et 15 Nm.
- Si nécessaire, utilisez un régulateur de pression conforme à la norme en vigueur.
- Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec une solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.
- La mise en œuvre avec un tuyau flexible devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas les 2 mètres d'extension maximale pour les tuyaux flexibles en acier et 1,5 mètres pour les tuyaux en caoutchouc.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas au contact des parties mobiles ni écrasés.

Raccordement avec un tuyau en caoutchouc

Vérifiez que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- le tuyau est fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- le tuyau n'est pas au contact des murs chauds, tout le long de son parcours (max. 50 °C) ;
- le tuyau n'est pas sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- le tuyau n'est pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, n'essayez pas de le réparer : remplacez-le par un tuyau neuf ;
- vérifiez que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



Le raccordement au réseau du gaz peut être réalisé avec un tuyau flexible en acier à paroi continue et conformément aux prescriptions de la norme en vigueur. Pour l'alimentation avec d'autres types de gaz, voir le chapitre « Adaptation aux différents types de gaz ». Le raccord d'entrée du gaz est fileté ½ pouce gaz externe (ISO 228-1).

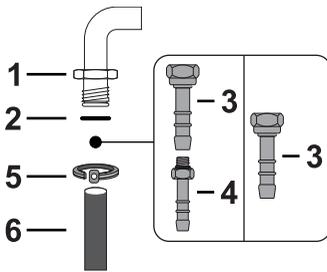


Downloaded from www.vandenberg.be

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur (vérifiez que le sigle de la norme est bien imprimé sur le tuyau).

Vissez soigneusement l'embout **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant le joint **2**. En fonction du diamètre du tuyau de gaz utilisé, il est possible de visser également l'embout **4** sur l'embout **3**.

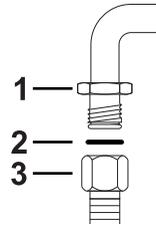
Après avoir serré le(s) embout(s), calez le tuyau de gaz **6** sur l'embout et fixez-le avec le collier **5** conforme à la norme en vigueur.



Raccordement avec un tuyau flexible en acier

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

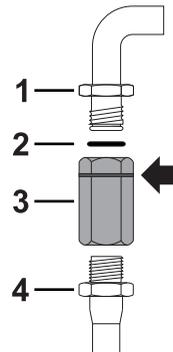
Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Raccordement avec un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette

Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier avec un raccord à baïonnette conforme à B.S. 669.

Appliquez du matériau isolant sur le filet du tuyau de gaz **4** avant d'y visser l'adaptateur **3**. Vissez le bloc sur le raccord mobile **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc conforme à la norme en vigueur peut être réalisé seulement s'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur.



Le diamètre interne du tuyau doit être de 8 mm pour le Gaz Liquide et de 13 mm pour le Gaz Méthane et le Gaz de Ville.

FR



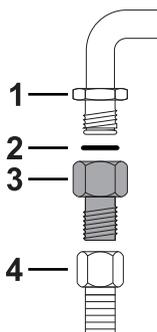
Installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Raccordement avec un tuyau flexible en acier à raccord conique

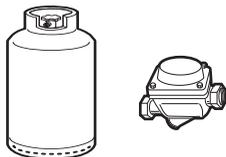
Effectuez le raccordement au réseau de distribution du gaz en utilisant un tuyau flexible en acier à paroi continue conforme aux caractéristiques visées par la norme en vigueur.

Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord du gaz **1** (filet 1/2 pouce ISO 228-1) de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni. Appliquez du matériau isolant sur le filet du raccord **3**, puis vissez le tuyau flexible en acier **4** au raccord **3**.



Raccordement au gaz liquide

Utilisez un régulateur de pression et réalisez le raccordement à la bouteille conformément aux prescriptions établies par les normes en vigueur.

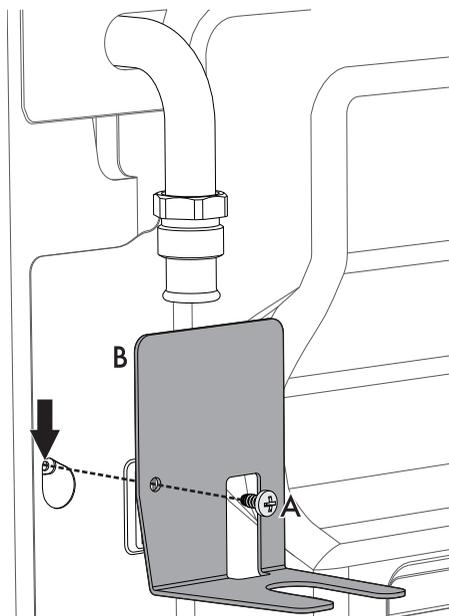


La pression d'alimentation doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».

Rallonge de raccord de gaz (seulement pour les modèles à pyrolyse)

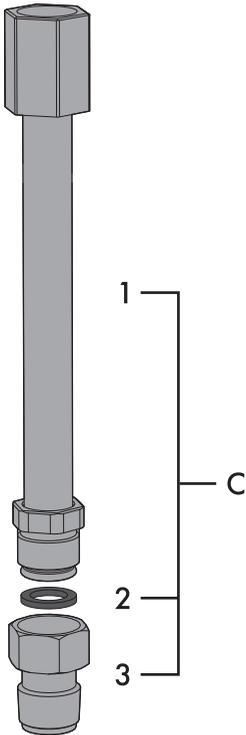
Sur les modèles à pyrolyse, il est nécessaire d'installer la rallonge de raccord de gaz fournie :

1. Dévisser la vis **A** située au dos de l'appareil sous le raccord de gaz.
2. Avec la vis **A** venant d'être enlevée, fixer l'étrier **B** fourni au dos de la cuisine.

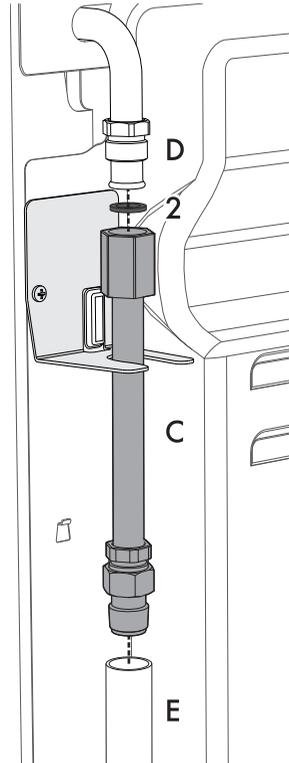




3. Vissez soigneusement le raccord **3** au raccord de gaz **1** de l'appareil en interposant toujours le joint **2** fourni.



4. Vissez la rallonge assemblée **C** au raccord de gaz de l'appareil **D** en interposant toujours le joint **2** fourni.



5. Appliquer de l'isolant sur le filet de la rallonge assemblée **C**, vissez ensuite le tuyau flexible **E**.

Downloaded from www.vandenborre.be

FR



Installation

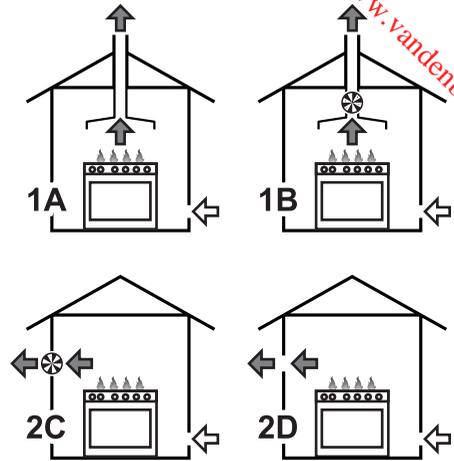
Downloaded from www.vandenborre.be

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air dans la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

La pièce doit être constamment aérée pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.



- 1 Évacuation par l'intermédiaire d'une hotte
- 2 Évacuation en l'absence d'une hotte

Évacuation des produits de la combustion

L'évacuation des produits de la combustion peut être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel au fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace doit être minutieusement conçu par un spécialiste habilité, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes.

- A Évacuation dans une cheminée individuelle à tirage naturel
- B Évacuation dans une cheminée individuelle avec un électroventilateur
- C Évacuation directement dans l'atmosphère avec un électroventilateur mural ou par la vitre de la fenêtre
- D Évacuation directement dans l'atmosphère externe à travers le mur



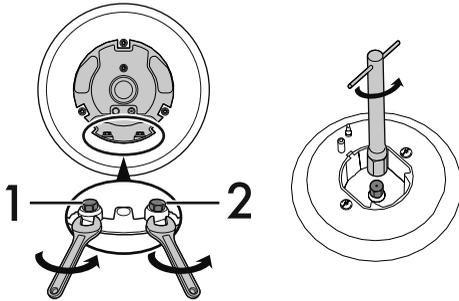


Adaptation aux différents types de gaz

En cas d'utilisation d'un autre type de gaz, remplacez les injecteurs des brûleurs, et ensuite réglez la flamme minimum des robinets de gaz.

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles, les chapeaux et toutes les couronnes pour accéder aux coupelles des brûleurs.
2. Remplacez les injecteurs avec une clé de 7mm selon le gaz à employer (voir Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs).



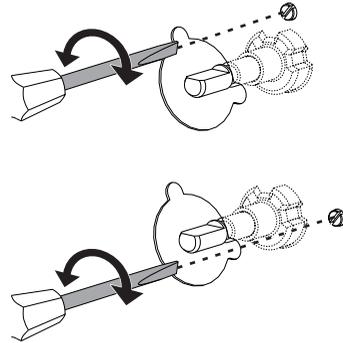
1. Injecteur interne
2. Injecteur externe

3. Remettez bien en place les brûleurs dans leurs logements.

Réglage du minimum pour le méthane ou le gaz de ville

Allumez le brûleur et mettez-le en position minimum. Extrayez la poignée du robinet de gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet (selon les modèles), jusqu'à obtenir une flamme minimale régulière.

Remontez la poignée et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur. Tournez rapidement la poignée du maximum au minimum : la flamme ne doit pas s'éteindre. Répétez cette opération pour tous les robinets de gaz.





Installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage du minimum pour le gaz liquide

Serrez complètement la vis logée à côté de la tige du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre.



Après avoir effectué l'adaptation à un gaz différent du gaz réglé à l'usine, remplacez l'étiquette de réglage du gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. L'étiquette se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs (si elle est prévue).

Lubrification des robinets de gaz

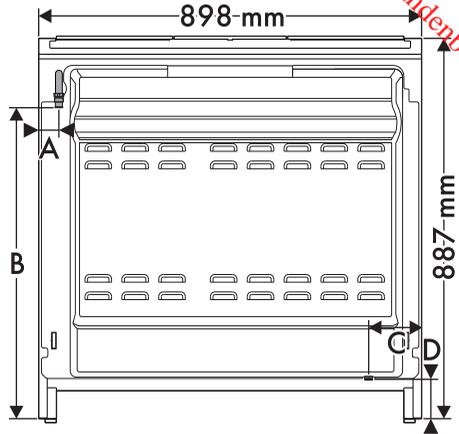
Avec le temps, il peut arriver que les robinets de gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et en remplacez la graisse lubrifiante.



La lubrification des robinets de gaz devra être effectuée par un technicien spécialisé.

Dimensions de l'appareil

Position des branchements du gaz et électriques.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm

Installation



Downloaded from www.vandenborre.be

Type de gaz et Pays d'appartenance

Type de gaz	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gaz Méthane G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Méthane G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz Méthane G25													
G25 25 mbar							•						
G25.3 25 mbar							•						
4 Gaz Méthane G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz Méthane G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz Méthane G27													
G27 20 mbar													•
7 Gaz Méthane G2.350													
G2.350 13 mbar													•
8 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
9 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 37 mbar													•
10 Gaz Liquide G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
11 Gaz de Ville G110													
G110 8 mbar	•								•		•		
12 Gaz de Ville G120													
G120 8 mbar									•				

FR



Vous pouvez identifier les types de gaz disponibles suivant le pays d'installation. Référez-vous au numéro de l'en-tête pour identifier les valeurs correctes dans les « Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs ».



Installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs

1 Gaz Méthane G20 – 20 mbars	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	97	120	75 + 135
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H9)	(H1) + (H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
2 Gaz Méthane G20 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	113	75 + 127
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
3 Gaz Méthane G25 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	72	94	121	80 + 125
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1) + (F2)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
4 Gaz Méthane G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
5 Gaz Méthane G25 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
6 Gaz Méthane G27 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
7 Gaz Méthane G2.350 – 13 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diamètre injecteur (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(Y)	(Y)	(F3)	(O) + (H3)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900

Installation



Downloaded from www.vandenborre.be

FR

8 Gaz Liquide G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
Portée nominale G30 (g/h)	73	127	211	305
Portée nominale G31 (g/h)	71	125	207	300
9 Gaz Liquide G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	50	65	81	46 + 85
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	-	-	-	-
Portée réduite (W)	450	550	800	1900
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	211	305
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Gaz Liquide G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diamètre injecteur (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	(H2)	(M)	(Z)	(H2) + (S1)
Portée réduite (W)	400	500	800	1900
Portée nominale G30 (g/h)	73	131	211	305
Portée nominale G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Gaz de ville G110 - 8 mbars	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.0	1.8	2.8	3.7
Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	/8	/2	/3	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1400
12 Gaz de ville G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Portée thermique nominale (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Diamètre injecteur (1/100 mm)	145	185	260	130 + 290
Pré-chambre (imprimée sur l'injecteur)	/8	/2	/3	-
Portée réduite (W)	400	500	800	1400

Les injecteurs non fournis sont disponibles dans les centres d'assistance agréés.



5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte
Risque de dommages à l'appareil

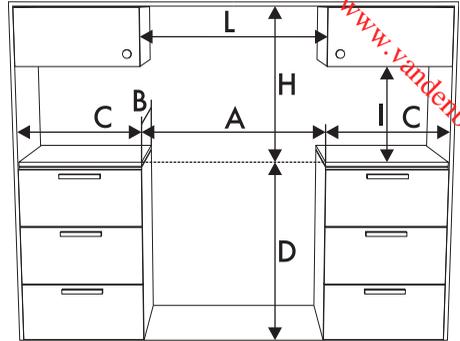
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).

Dimensions d'encombrement



A	900 mm
B	600 mm
C¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Distance minimale des murs latéraux ou de tout matériel inflammable.

² Largeur minimale de l'armoire (=A).



Downloaded from www.vandenborre.be

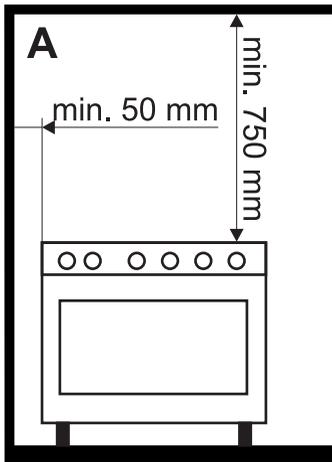
FR

Informations générales

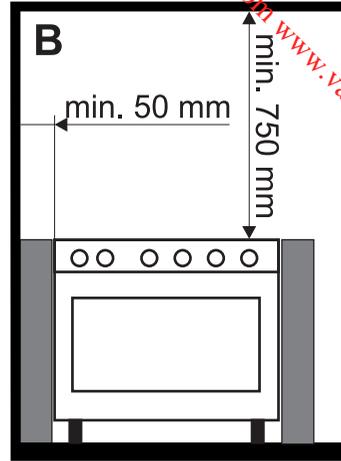
Cet appareil peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimale de 50 mm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les figures **A** et **C** des classes d'installation.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Si l'on installe une hotte aspirante au-dessus du plan de cuisson, consultez le manuel d'instructions de cette dernière pour respecter la distance.

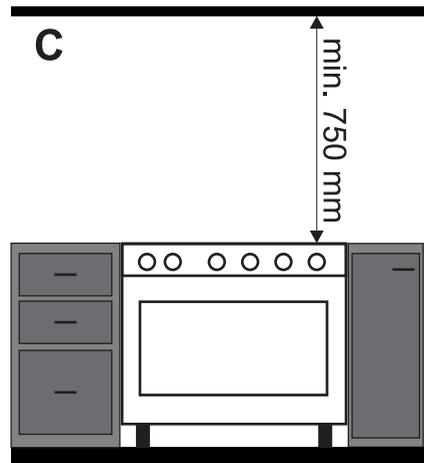
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient aux classes :



A - Classe 1
(Appareil pour installation libre)



B - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



C - Classe 2 sous-classe 1
(Appareil encastré)



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.



Installation

Downloaded from www.vandenborre.be

Positionnement et nivellement

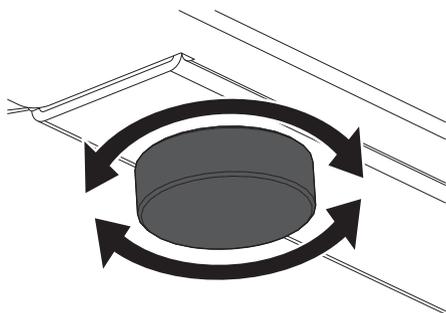


Appareil lourd
Risque de dommages à l'appareil

- Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.

Pour une bonne stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.

- Après avoir effectué le branchement au gaz et électrique, vissez ou dévissez le pied jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



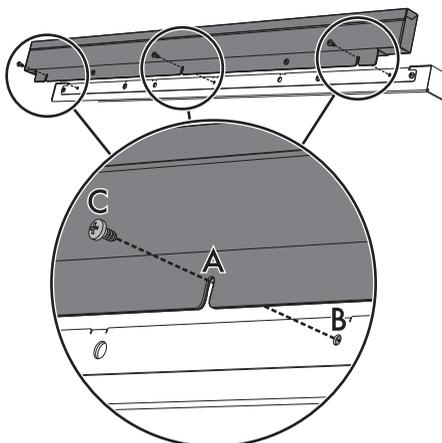
Montage du dossieret



Le dossieret fourni fait partie intégrante du produit ; fixez-le à l'appareil avant l'installation.

Le dossieret doit toujours être positionné et correctement fixé sur l'appareil.

1. Positionnez le dossieret sur le plan.
2. Faites correspondre les rainures du dossieret (**A**) avec les trous présents sur le bord arrière du plan (**B**).



3. Avec un tournevis fixez le dossieret au plan avec les vis (**C**) fournies.

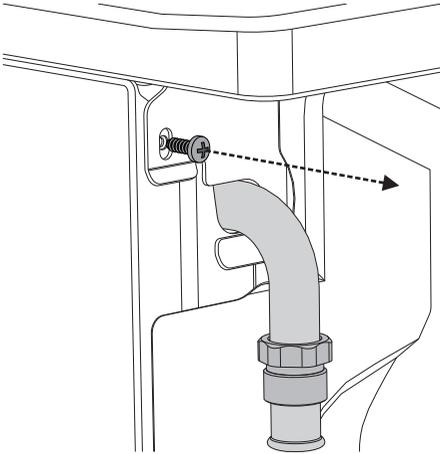


Downloaded from www.vandenborre.be

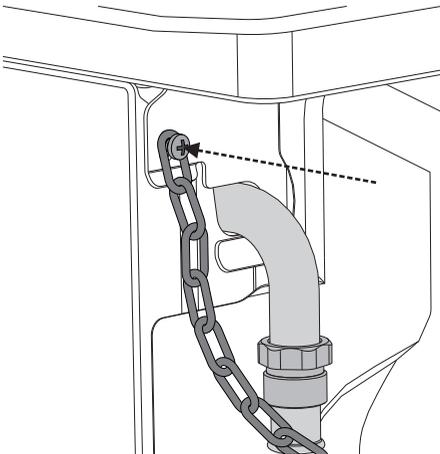
FR

Fixation au mur (si présent)

1. Dévissez la vis placée derrière le plan de cuisson à proximité du branchement de gaz.

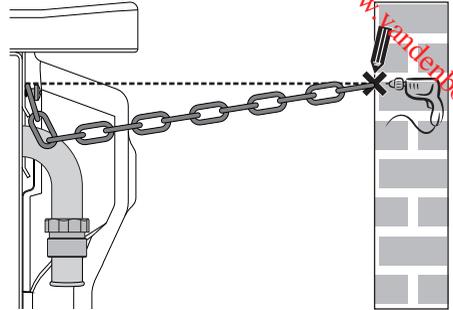


2. Attachez la chaîne à la cuisinière avec la vis que vous venez de retirer.

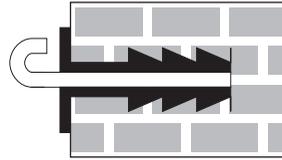


3. Tirez-la horizontalement pour que l'autre extrémité de la chaîne touche la paroi.

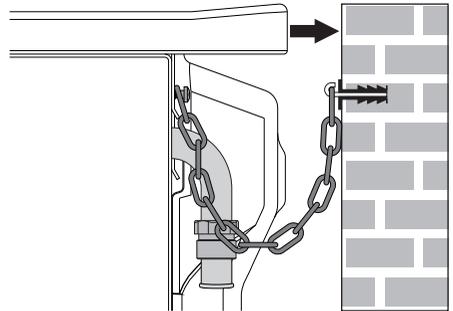
4. Indiquez sur la paroi la position où percer le trou.



5. Percez et introduisez une cheville.



6. Fixez la chaîne et poussez l'appareil vers la paroi.



La chaîne doit être aussi courte que possible pour éviter que l'appareil ne puisse se renverser en avant ou en diagonale et pour éviter qu'il ne se déplace latéralement.



5.3 Branchement électrique



Tension électrique Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Munissez-vous de dispositifs de protection individuelle.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Coupez l'alimentation électrique générale.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adaptées aux données indiquées sur la plaque.

La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

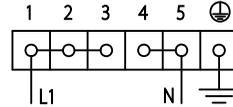
N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long que les autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil peut fonctionner dans les modalités suivantes :

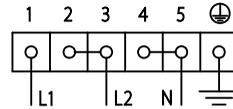
Modèles à pyrolyse

- **220-240 V 1N~**



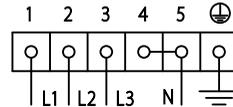
Câble **tripolaire 3 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



Câble **tétrapolaire 4 x 1,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



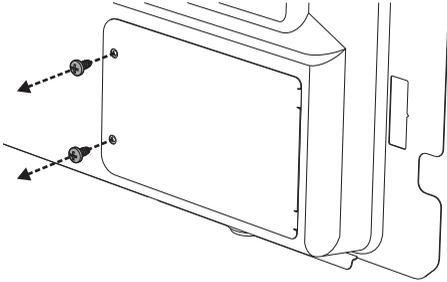
Câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.



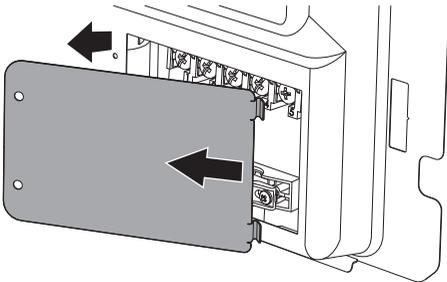
Accès au bornier (uniquement sur les modèles à pyrolyse)

Pour brancher le câble d'alimentation, il faut accéder au bornier situé sur le carter postérieur :

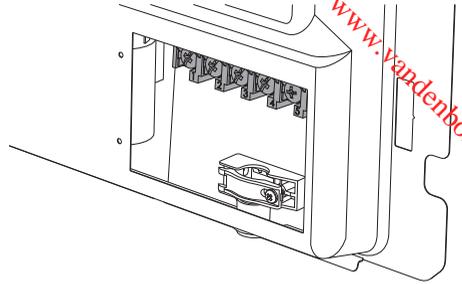
1. Enlevez les vis qui fixent la porte au carter postérieur.



2. Faites légèrement pivoter la porte et extrayez-la de son logement.

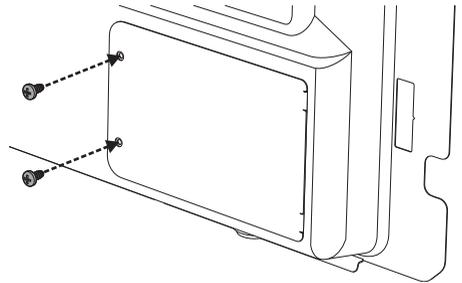


3. Installez le câble d'alimentation.



On conseille de desserrer la vis du serre-câble avant d'installer le câble d'alimentation.

4. Au terme des opérations, remplacez la porte sur le carter postérieur et fixez-la avec les vis enlevées précédemment.

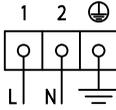




Installation

Modèles multifonctions

- 220-240 V 1N~



Câble **tripolaire 3 x 1,5 mm²**.



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.



Les câbles d'alimentation sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif de coupure doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

5.4 Pour l'installateur

- La fiche doit rester accessible après l'installation. Ne pliez ou ne coinciez pas le câble de raccordement au réseau électrique.
- L'appareil doit être installé selon les schémas d'installation.
- N'essayez pas de dévisser ou de forcer le coude fileté du raccord. On risque d'endommager cette partie de l'appareil, ce qui peut invalider la garantie du producteur.
- Sur tous les branchements, utilisez de l'eau et du savon pour vérifier les pertes de gaz. N'utilisez **PAS** de flammes libres pour chercher d'éventuelles pertes.
- Allumez tous les brûleurs un à un et simultanément pour garantir le fonctionnement correct de la vanne du gaz, du brûleur et de l'allumage.
- Tournez les manettes des brûleurs sur la position flamme minimum et observez la stabilité de la flamme pour chaque brûleur, un à un et tous ensemble.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué toutes les vérifications, appelez le service après-vente autorisé le plus proche de chez vous.
- Lorsque l'appareil est correctement installé, veuillez instruire l'utilisateur sur la méthode de fonctionnement correcte.

Downloaded from www.apdenborre.be