Sommaire

FR-BE

Downloaded from www.vandenborre.be

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION 64
2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE 66
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT 68
3.1 Notre respect de l'environnement 68
3.2 Votre respect de l'environnement 68
4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL 69
4.1 Description des commandes du panneau frontal 70
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES 71
5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite 71
6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON 72
6.1 Avertissements et conseils généraux 72
7. UTILISATION DU FOUR 73
7.1 Avant d'utiliser l'appareil 73
7.2 Description générale 73
7.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation 74
7.4 Utilisation du gril électrique 75
8. CUISSONS DANS LE FOUR 76
8.1 Conseils et suggestions pour la cuisson 77
8.2 Tableaux de cuisson 78
8.3 Programmateur électronique (sur certains modèles uniquement) 80
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 82
9.1 Nettoyage de l'acier inox 82
9.2 Nettoyage ordinaire quotidien 82
9.3 Taches d'aliments ou résidus 82
9.4 Nettoyage du plan en vitrocéramique 82
9.5 Nettoyage du four 83
9.6 Vapor Clean : nettoyage assisté 84
10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE 86
10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage (four principal) 86
10.2 Démontage de la porte 87
10.3 Démontage du joint 87
10.4 Démontage des vitres internes 88
11. INSTALLATION 89
11.1 Montage dans les meubles de la cuisine 89
11.2 Pattes de fixation murale (si celles-ci sont prévues) 90
11.3 Branchement électrique 91
11.4 Mise en place de l'appareil 92
11.5 Positionnement et nivellement de l'appareil 92

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.

Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

Downloaded from www.vanden-borre.be

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil. On recommande de le garder intact et à portée de main pendant toute la durée de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, nous conseillons de lire attentivement ce manuel ainsi que toutes les indications qu'il contient. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur. Cet appareil est prévu pour une utilisation de type domestique, et il est conforme aux directives CE actuellement en vigueur. L'appareil est construit pour l'utilisation suivante : **cuisson et réchauffement d'aliments** ; toute autre utilisation est impropre.

Ces instructions sont uniquement valables pour les pays de destination dont les symboles d'identification figurent sur la couverture de ce manuel.

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

N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer une pièce.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Elle définit les normes de collecte et de recyclage des appareils usagés en vigueur sur tout le territoire de l'union européenne.

La plaque d'identification avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est visiblement positionnée sur le tiroir (s'il est présent) ou à l'arrière de l'appareil. Une copie de la plaque est reproduite dans la notice : on conseille de l'appliquer à l'endroit prévu a l'intérieur de la couverture. N'enlevez jamais la plaque.

Avant de mettre l'appareil en fonction, enlevez toutes les étiquettes et les films de protection appliqués sur les surfaces externes.

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'utensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Evitez de laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique. Les hautes températures à l'intérieur du four risquent de faire fondre ce matériau et d'endommager l'appareil.

Après chaque utilisation de l'appareil, vérifiez toujours que les manettes de commande sont sur « zéro » (éteint).

N'utilisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur de l'appareil. Des surpressions risquent de se produire à l'intérieur des récipients durant la cuisson, avec un risque d'explosion.

Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ni de lèchefrites pour éviter d'endommager la surface émaillée.

Ne placez pas sur le plan de cuisson des casseroles dont le fond n'est pas parfaitement plat et régulier. L'instabilité des récipients peut provoquer des brûlures.

Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte de l'appareil. Une charge excessive peut en compromettre la stabilité.

Avertissements généraux

FR-BE

Downloaded from www.vandenborre.be

Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, il est vivement conseillé d'utiliser des gants thermiques prévus à cet effet.

N'utilisez pas le plan de cuisson si le processus de pyrolyse (s'il est prévu) est en cours dans le four.

Veillez à ce qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.

Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites durant une cuisson, si les surfaces sont encore très chaudes. La vapeur d'eau risque de provoquer des brûlures et d'endommager les surfaces maillées.

Ne procédez à la cuisson que lorsque la porte est fermée. Toute fuite de chaleur est dangereuse.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Downloaded from www.vandenborre.be

2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

Consultez les instructions d'installation pour les consignes de sécurité concernant les appareils électriques ou au gaz et pour les fonctions de ventilation. Dans votre intérêt et pour votre sécurité, la loi établit que l'installation et l'assistance de tous les appareils électriques et au gaz soient effectuées par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Nos installateurs agréés garantissent un travail satisfaisant.
Les appareils au gaz ou électriques doivent toujours être désinstallés par des personnes compétentes.

Avant de brancher l'appareil, contrôlez que les données figurant sur la plaque correspondent à celles du réseau.

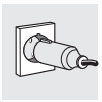
Si l'appareil est installé sur des plates-formes rehaussées, bloquez-le avec des moyens de fixation adéquats.

Avant d'exécuter les travaux d'installation / entretien, vérifiez que l'appareil est débranché du réseau électrique.

Si les appareils de cuisson sont installés sur des véhicules (par exemple des camping-car, des caravanes, etc.) ceux-ci doivent impérativement être utilisés lorsque ceux-ci sont à l'arrêt.

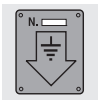
Installez le produit de manière à ce qu'en ouvrant les tiroirs ou les vantaux des meubles positionnés à la hauteur du plan de cuisson, on ne heurte pas accidentellement les casseroles qui s'y trouvent.

Immédiatement après l'installation, effectuez un essai rapide de bon fonctionnement de l'appareil d'après les instructions indiquées ci-après. En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil et contactez le service d'assistance technique le plus proche.



La fiche à raccorder au câble d'alimentation et la prise correspondante devront être du même type et conformes aux normes en vigueur. La prise devra être accessible après l'installation de l'appareil.
N'ôtez jamais la fiche en tirant sur le câble.

Si le câble d'alimentation est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes durant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Eloignez les enfants de moins de 8 ans, à moins de les surveiller constamment.

En cas de formation d'une fissure sur le plan de cuisson en vitrocéramique, éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service d'assistance technique.

N'introduisez jamais d'objets inflammables dans le four : en cas d'allumage involontaire, un incendie pourrait se déclarer.

L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne permettez pas aux enfants de s'approcher et de jouer avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques et mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir été instruits quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils sont en mesure d'en comprendre les risques connexes. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil. Ne permettez pas aux enfants sans surveillance d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien.

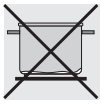
Avertissements généraux

FR-BE

Downloaded from www.vandenborre.be

N'essayez jamais de réparer l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien autorisé ou auprès d'un centre d'assistance technique agréé. L'utilisation impropre d'outils peut représenter un danger.

Cet appareil ne doit pas être commandé par l'intermédiaire du contrôle d'un temporisateur externe ni d'un système de contrôle à distance distinct.



Faites attention au réchauffement rapide des zones de cuisson. Evitez de chauffer les casseroles à vide. Danger de surchauffe.

Les graisses et les huiles peuvent prendre feu en cas de surchauffe. On recommande donc de ne pas s'éloigner 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.

Faites attention lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques dans la cuisine (ex. mixers, grille-pain, etc.). Les câbles d'alimentation ne doivent jamais se trouver au contact des zones de cuisson chaudes.

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.

N'utilisez pas de sprays à proximité de l'appareil ménager lorsque celui-ci est en fonction. N'utilisez pas de produits en spray tant que le produit est encore chaud. Les gaz contenus dans les bombes risquent de prendre feu.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

Downloaded from www.vanenborre.be

3. RESPECT DE L’ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l’environnement

Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L’utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

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

3.2 Votre respect de l’environnement

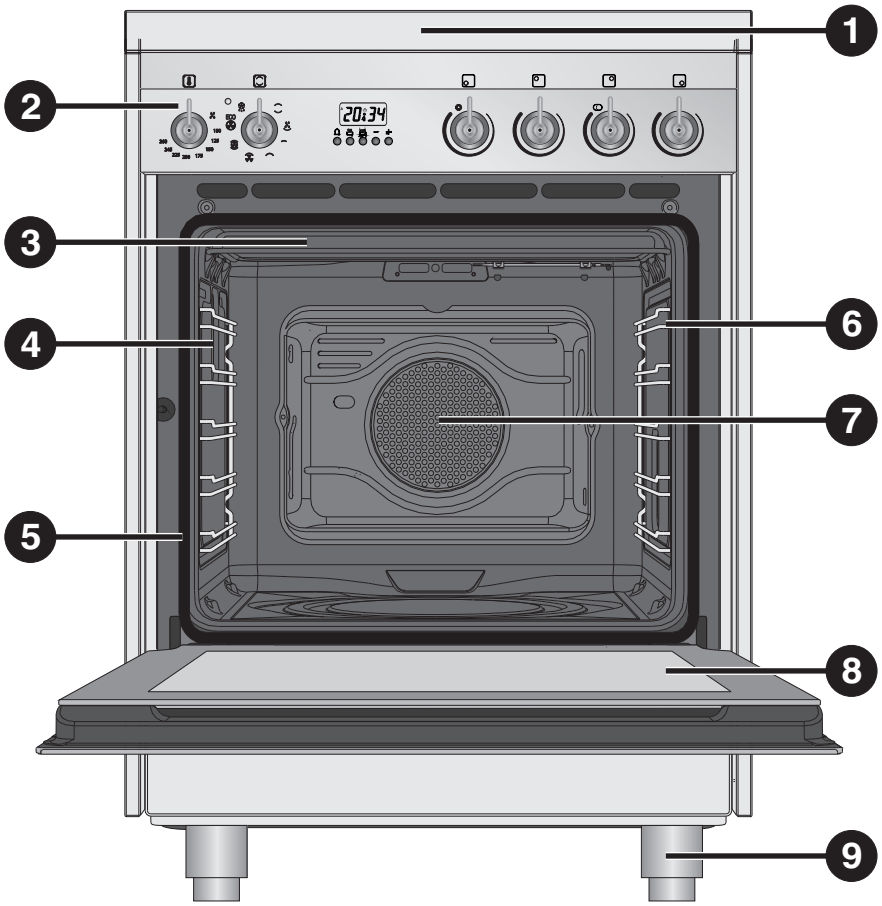
Pour l’emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l’environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l’emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.

N’abandonnez pas l’emballage ni des parties de ce dernier et ne les laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.
Important : Remettez l’appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.
Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.

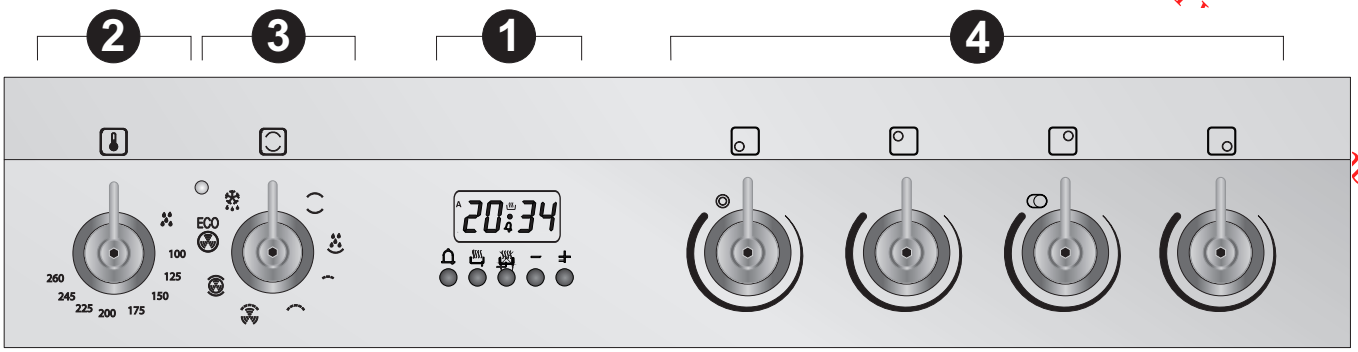
Downloaded from www.vandenborre.be

4. FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE APPAREIL



1. Plan de cuisson
2. Panneau de commandes
3. Protection supérieure fixe
4. Lampe d'éclairage interne
5. Joint du four
6. Supports des glissières du four
7. Ventilation du four
8. Porte du four
9. Pieds réglables

4.1 Description des commandes du panneau frontal

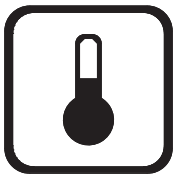


4.1.1 Horloge programmateur

L'horloge programmateur permet d'afficher l'heure actuelle et de sélectionner une minuterie ou une cuisson programmée.

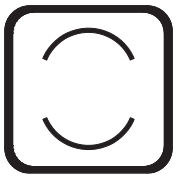
4.1.2 Manette du thermostat du four principal

Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **100**°et **260°C**.
Le voyant rouge à côté de la manette indique, lorsqu'il clignote, que le four est en train de chauffer pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four.



4.1.3 Manette du termostat du four auxiliaire

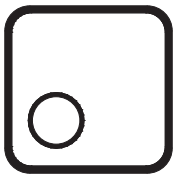
Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour sélectionner une des fonctions décrites ci-après.



4.1.4 Manette de commande des brûleurs du plan de cuisson

Réchauffage standard
Le cercle au niveau de chaque manette indique la zone de cuisson commandée. Pour chauffer, enfoncez et tournez la manette sur la position souhaitée. Le réglage est continu et l'appareil fonctionne donc également à des valeurs intermédiaires. Pour éteindre, replacez la manette sur 0.

Réchauffage double
Le cercle au niveau de chaque manette indique la zone de cuisson commandée. Pour allumer la zone de cuisson interne, enfoncez et tournez la manette dans la position souhaitée.
Pour allumer la zone interne et externe, tournez la manette sur ◎ / ⬭ puis relâchez-la. La manette reprendra la position d'intensité maximale de la plaque. Pour régler l'intensité de la chaleur, tournez la manette en sens inverse horaire par rapport à la position 0. Pour revenir au réchauffage de la zone interne uniquement, replacez la manette sur 0 puis tournez-la dans la position souhaitée. Pour éteindre, replacez la manette sur 0.

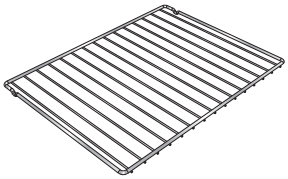


Downloaded from ...nderhorre.be

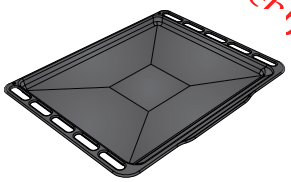
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

REMARQUE : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

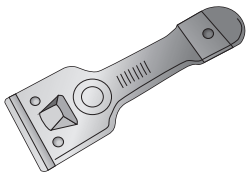
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



Racloir : utile pour le nettoyage du plan en vitrocéramique. **N'utilisez pas sur autres surfaces.**

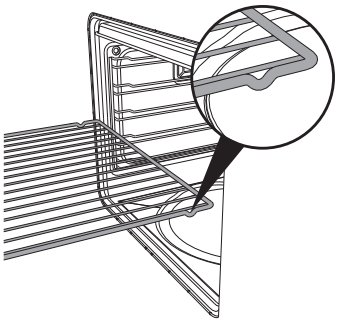


Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

Accessoires sur demande :
Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

5.1 Utilisation de la grille ou de la lèchefrite

Les grilles ou les lèchefrites sont munis d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille ou de la lèchefrite, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-contre).
Pour l'extraction, soulevez légèrement la grille ou la lèchefrite par l'avant.
Le dispositif de blocage mécanique (ou le dosseret s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.



Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

Do
ed from www.
nborre.be

6. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

6.1 Avertissements et conseils généraux

L'appareil est équipé de 4 zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différents. Leur position est clairement indiquée par des cercles et la chaleur est délimitée à l'intérieur des diamètres tracés sur la surface en vitrocéramique. Les 4 zones de cuisson sont du type HIGH-LIGHT et s'allument quelques secondes après l'activation. L'intensité de la chaleur est réglable au moyen des manettes situées sur le panneau, d'une valeur minimale à une valeur maximale.

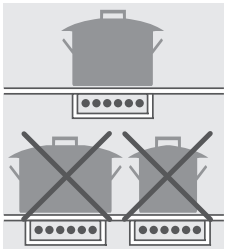
Les zones de cuisson marquées des deux cercles concentriques ◎ et d'un cercle + poissonnière ⬭ permettent un double réchauffage, à l'intérieur du cercle interne et dans les deux cercles.

Les quatre voyants situés entre les zones de cuisson s'allument quand la température d'une ou plusieurs zones rayonnantes dépasse 60° C. Ces voyants ne s'éteignent que lorsque la température descend en-dessous de 60° C environ.

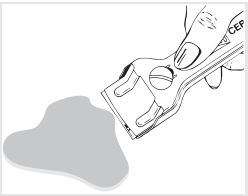
Lorsque vous utilisez votre plan de cuisson pour la première fois, il est conseillé de le faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication afin d'éviter l'absorption des odeurs de la part des aliments.

Pour obtenir un bon rendement et une consommation d'énergie appropriée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des récipients adaptés à la cuisson électrique :

- Le fond des récipients doit être très épais et parfaitement plat, en outre, il doit être propre et sec tout comme le plan de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles en fonte ou au fond rêche, car elles risquent de rayer la surface de cuisson.
- Le diamètre du fond des récipients doit être égal au diamètre du cercle tracé sur la zone de cuisson ; dans le cas contraire, il y a gaspillage d'énergie.



Veillez à ne pas verser de sucre ou des produits sucrés sur le plan de cuisson chaud. Ne posez pas sur le plan de cuisson des matériaux ou des substances risquant de fondre (plastique ou feuilles d'aluminium). Le cas échéant, pour éviter de compromettre l'état de la surface du plan de cuisson, éteignez immédiatement et éliminez le matériau fondu avec le racloir fourni lorsque le plan de cuisson est encore tiède. ***Si le plan en vitrocéramique n'est pas nettoyé immédiatement,*** *on court le risque d'incrustations impossibles à enlever une fois que le plan aura refroidi.*



Important
Faire très attention aux enfants car aperçoivent mal les voyants de chaleur résiduelle situés sur le plan de cuisson. Après l'utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes.
Assurez-vous que les enfants ne touchent jamais le plan de cuisson.

7. UTILISATION DU FOUR

7.1 Avant d'utiliser l'appareil

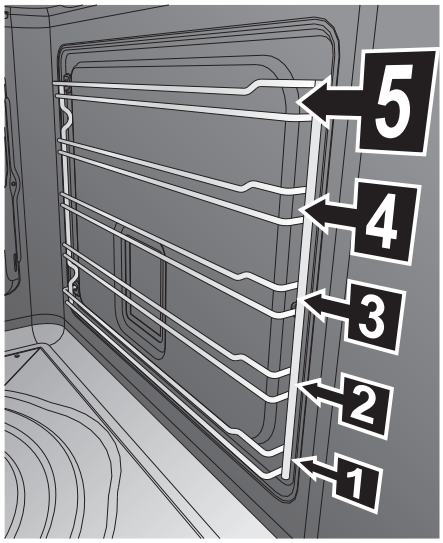
Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.
Eliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre « 9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

***Chauffez l'appareil à vide à la température maximale**, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.*

7.2 Description générale

7.2.1 Plaques d'enfournement

Le four dispose de **5 plaques** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont numérotées de bas en haut (voir figure).



7.2.2 Lampes d'éclairage interne

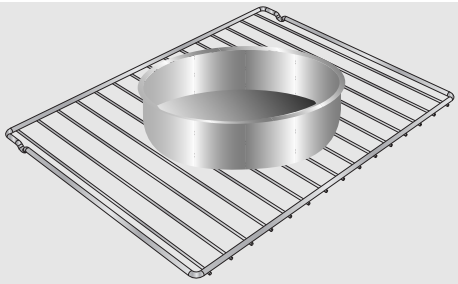
La lampe du four s'allume chaque fois que vous ouvrez la porte ou lorsque vous sélectionnez une fonction quelconque par l'intermédiaire de la manette du sélecteur des fonctions. Pour remplacer la lampe du four, consultez le paragraphe « 10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage (four principal) ».

7.3 Avertissements et conseils généraux pour l'utilisation

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.

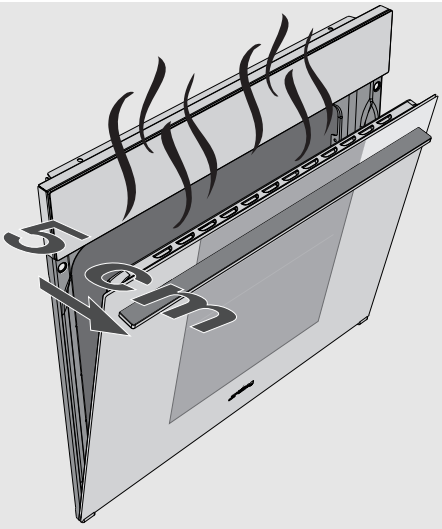
Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.

En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, il est recommandé de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l'intérieur.



7.3.1 Système de refroidissement tangentiel

Grâce à une recirculation forcée d'air frais, ce système maintient une température basse de la porte et des composants à l'intérieur du four, garantissant plus de sécurité et une durée de vie plus longue de l'appareil électroménager.
Le système de refroidissement tangentiel reste actif même lorsque la cuisson est terminée et continue à fonctionner lorsque le four est éteint pour dissiper la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur. Cette précaution permet de protéger les meubles à côté du produit, empêchant leur surchauffe.

Downloaded from www.vandenborre.be

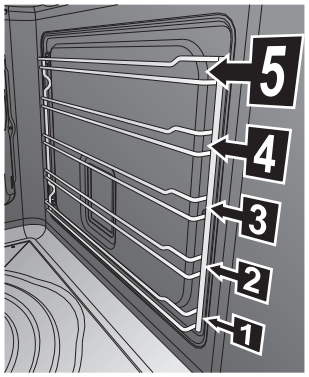
7.4 Utilisation du gril électrique

7.4.1 Utilisation du gril sur les cuisinières à four électrique

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer en fin de cuisson des viandes déjà cuites, sélectionnez la fonction de gril statique et positionnez la manette du thermostat sur la température maximale. La fonction de gril ventilé (selon le modèle) permet d'effectuer de véritables cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur des aliments. Pour ce type de cuissons, sélectionnez la fonction de gril ventilé et positionnez la manette du thermostat à la température de cuisson idéale (ne jamais dépasser 200° C).

7.4.2 Utilisation du gril

Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.
Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utilisez le bac du four.
Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	GRLLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3

AVERTISSEMENTS

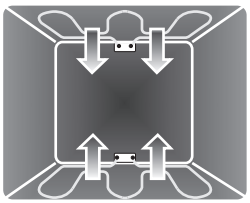
- *La durée des cuissons au gril ne doit pas dépasser 60 minutes.*
- *Sur les modèles équipés d'un four électrique, les cuissons au gril doivent être effectuées après avoir fermé la porte.*
- *Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil (option non fournie) doit toujours être relevé.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.*
- *Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les lèchefrites et les grilles non utilisés.*
- *Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n'y posez pas de casseroles ni de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. 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.*

Do
d from w
borre.be

8. CUISSONS DANS LE FOUR

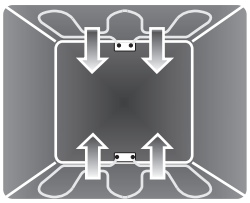
STATIQUE :

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 ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



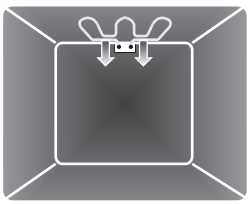
SOLE :

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



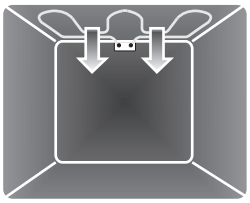
PETIT GRIL :

Cette fonction permet, grâce à la chaleur qui se dégage du seul élément central, de griller de petites portions de viande ou de poisson, de préparer des brochettes, des toasts et tous les légumes au gril.



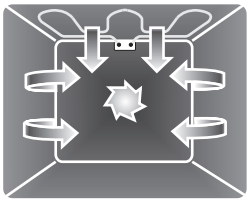
GRIL :

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



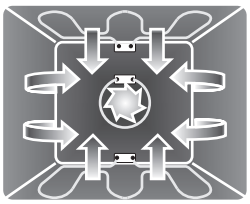
GRIL VENTILE :

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. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



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. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).

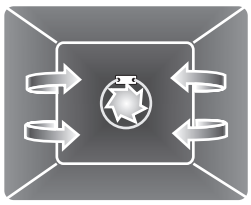


CIRCULAIRE :

ECO

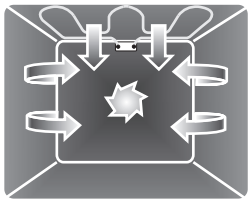
La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la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

(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau).



DECONGELATION : (sur le modèle multifonction uniquement)

La décongélation rapide est favorisée par l'activation de la turbine spécifique et de la résistance supérieure qui assurent une répartition uniforme de l'air à basse température à l'intérieur du four.



8.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

8.1.1 Conseils généraux

On conseille d'enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme.
- En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

8.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- On conseille d'utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d'appuyer avec une cuiller sur le rôti : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

8.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules à gâteaux 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.
- 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.

8.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongelez le produit hors de son emballage.
- Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.
- Pour décongeler la viande, on conseille d'utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.

8.1.6 Pour économiser l'énergie

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- 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.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.

8.1.7 Fonction décongélation

Sur les modèles multifonction, la fonction de décongélation permet de décongeler tout type d'aliment. Pour démarrer la congélation, tournez la manette des fonctions du four sur le symbole : un système de ventilation démarre, assurant une distribution uniforme de la température ambiante à l'intérieur du four. La durée de la décongélation dépend de la quantité de produit à décongeler.

8.2 Tableaux de cuisson

Mets	Poids	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température °C	Temps (minutes)	
PATES						
Lasagnes	3 Kg	Statique	2 ou 3	220 - 230	40 - 50	
Pâtes au four		Statique	2 ou 3	220 - 230	40	
VIANDE						
Rôti de veau	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Epaule de porc	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1 Kg	Circulaire	3	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210	
Poulet rôti	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70	
VIANDES A GRILLER					1 côté	2 côté
Côte de porc		Gril ventilé	5	250	7 - 9	5 - 7
Filet mignon		Gril	4	250	9 - 11	5 - 9
Filet de bœuf		Gril	4	250	9 - 11	9 - 11
Tranches de foie		Petit gril	5	250	2 - 3	2 - 3
Saucisses		Gril ventilé	4	250	7 -9	5 - 6
Boulettes de viande		Gril	4	250	7 - 9	5 - 6
VIANDES A LA BROCHE (si le tournebroche est prévu)						
Poulet		Gril tournebroche	A la broche	250	60 - 70	

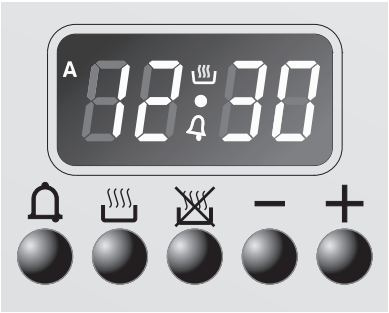
Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

Mets	Poids	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température °C	Temps (minutes)
POISSON					
Truite saumonée	0,7 Kg	Circulaire	3	160 - 170	35 -40
PAIN et FOUGASSES					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Pain		Circulaire	2	190 - 200	25 - 30
Fougasse		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
GATEAUX					
Savarin		Circulaire	3	160	55 - 60
Tarte à la confiture		Circulaire	3	160	30 - 35
Tarte à la confiture		Statique	3	170	35 - 40
Pâte brisée		Circulaire	2 ou 3	160 - 170	20 - 25
Tortellinis farcis		Turbo	2 ou 3	160 - 170	40 - 50
Gâteau paradis		Statique	2 ou 3	170	40 - 50
Gâteau paradis		Circulaire	3	160	50 - 60
Choux		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Pain de Gênes		Circulaire	3	150 - 160	40 - 50
Gâteau de riz		Turbo	3	160	40 - 50
Gâteau de riz		Statique	3	170	50 - 60
Brioche		Circulaire	3	160	25 - 30
Brioche (sur plusieurs niveaux)		Circulaire - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Biscuits sablés (sur plusieurs niveaux)		Circulaire - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

Downloaded from www.vandenborre.be

8.3 Programmateur électronique (sur certains modèles uniquement)



LISTE DES FONCTIONS

- Touche minuterie
- Touche fin de cuisson
- Touche durée de cuisson
- — Touche de diminution de la valeur
- \+ Touche d'augmentation de la valeur

8.3.1 Réglage de l'heure

A la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole 00:00 clignote sur l'afficheur de l'appareil. Enfoncez les touches et , et simultanément enfoncez les touches de variation de la valeur — ou + : Le temps augmentera ou diminuera d'une minute par pression.
Pressez une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à l'affichage de l'heure actuelle.
Avant tout réglage du programmateur, activez la fonction et la température souhaitées.

8.3.2 Cuisson semi-automatique

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

Enfoncez la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres 00:00 ; maintenez-la enfoncée tout en agissant sur les touches — ou + pour programmer la durée de cuisson.
Après avoir relâché la touche , le décompte de la durée de cuisson programmée commencera et sur l'afficheur apparaîtra l'heure courante et les symboles et **A** (pour indiquer qu'une cuisson programmée a été sélectionnée).

8.3.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four de manière complètement automatique.
Enfoncez la touche , l'afficheur s'allume et indique les chiffres 00:00 ; maintenez-la enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur — ou + pour programmer la durée de cuisson.
En appuyant sur la touche l'afficheur affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : maintenez la touche enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur — ou + pour régler l'heure de fin de cuisson.
Lorsque l'on relâche la touche , le décompte programmé commence et l'afficheur affiche l'heure actuelle et les symboles **A** et .

Une fois le réglage effectué, pour montrer le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche ; pour montrer l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche . La programmation de valeur incohérente est logiquement impossible (par ex. une durée de cuisson allant au-delà de l'heure de fin de cuisson programmée ne sera pas acceptée par le programmateur).

Downloaded from www.vandenborre.be

8.3.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche. Après la désactivation de la sonnerie, l'afficheur montre de nouveau l'heure courante et le symbole , qui signale le retour à la condition d'utilisation manuelle du four.

8.3.5 Minuterie

Le programmateur peut également servir de simple minuterie.
Enfoncez la touche , des chiffres 00:00 sont affichés sur l'afficheur ; maintenez la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur − ou +. Lorsque la touche est lâchée, le décompte commence et sur l'afficheur apparaissent l'heure actuelle et le symbole .

Après la programmation, pour afficher le temps résiduel pressez la touche .
L'utilisation comme minuterie n'interrompra pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.

8.3.6 Réglage du volume de la sonnerie

On peut modifier le volume de la sonnerie (3 niveaux) pendant son fonctionnement en pressant la touche −.

8.3.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes environ. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches − et +.
Pour éteindre l'appareil, reportez ensuite les manettes sur 0.

8.3.8 Effacement des valeurs programmées

Après avoir programmé une cuisson semi-automatique ou automatique, il est possible d'annuler cette programmation en maintenant enfoncée la touche de la fonction qui vient d'être programmée tout en appuyant sur les touches − ou + jusqu'à ce que l'indication 00:00 s'affiche.
Le programmateur interprètera l'annulation du programme avec une fin de cuisson.

8.3.9 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson programmée peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de fonction enfoncée tout en appuyant sur les touches − ou + pour modifier la valeur.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur risque d'atteindre les parties électriques, de les endommager et de provoquer des courts-circuits.

ATTENTION : Pour votre sécurité, avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, il est conseillé d'utiliser des gants de protection.

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).

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

9.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

9.2 Nettoyage ordinaire quotidien

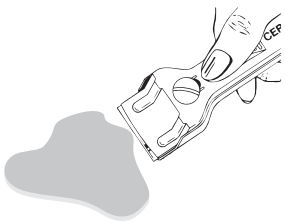
Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.
Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

9.3 Taches d'aliments ou résidus

Evitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utilisez les produits normaux, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'outils en bois ou en matière plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou en microfibre.
Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

9.4 Nettoyage du plan en vitrocéramique

Le plan en vitrocéramique doit être nettoyé régulièrement, de préférence après chaque utilisation, quand les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.



Les éventuelles traces claires dues à l'utilisation de casseroles à fond en aluminium peuvent être éliminées avec un chiffon humide imprégné de vinaigre.
Si, après la cuisson, il devait rester des résidus brûlés, enlevez-les avec le racloir fourni, rincez à l'eau et essuyez soigneusement avec un chiffon propre.
L'utilisation constante du racloir réduit sensiblement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien du plan.
N'utilisez en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. des produits en poudre, des spray pour four, des détachants et des éponges métalliques).

9.5 Nettoyage du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extrayez toutes les parties amovibles.

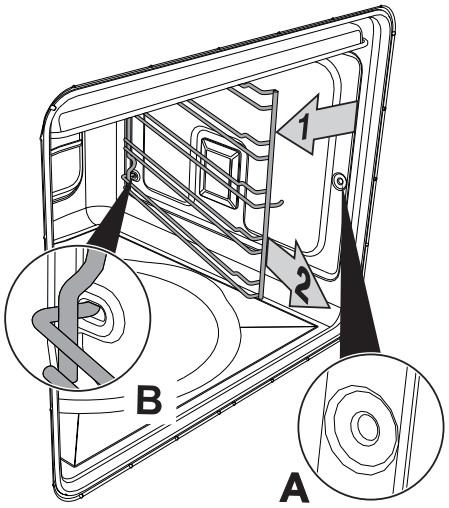
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe « 10.2 Démontage de la porte »).

Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intrieur du four.

A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.

9.5.1 Démontage des supports des glissières (si elles sont prévues)

Le démontage des supports des glissières et des panneaux autonettoyants est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).



Pour démonter les supports des glissières :

1 Tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement A, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière B.
2 Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les supports des glissières.

9.5.2 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des éléments en verre de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques). Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent en rayer la surface.

9.5.3 Nettoyage du joint

Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et de l'eau tiède. Le joint doit être souple et élastique (à l'exception des modèles à pyrolyse).
Sur les modèles à pyrolyse, le joint pourrait s'écraser avec le temps et perdre sa forme initiale. Pour lui redonner sa forme, pincez le joint surtout le périmètre ; cette opération est également utile pour éliminer la saleté qui s'y est déposée.

9.6 Vapor Clean : nettoyage assisté

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

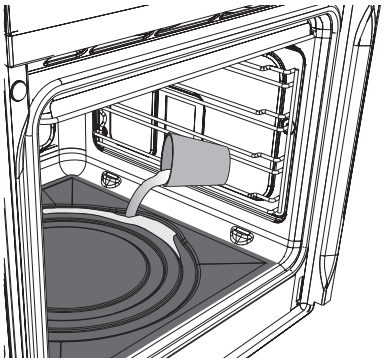
Avant de commencer le cycle de nettoyage assisté, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d'importants résidus de débordement de cuissons précédentes.

Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

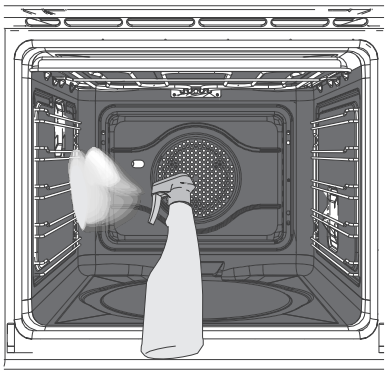
9.6.1 Avant de démarrer le cycle de nettoyage assisté

- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.

- Versez environ 40 cl d'eau sur la sole du four (d'après la figure). Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, le ciel, la sole et le déflecteur.
- A la fin des opérations, fermez la porte et programmez le cycle de nettoyage.



Evitez de nébuliser excessivement la solution d'eau et de détergent. On conseille d'effectuer un maximum d'environ 20 nébulisations.

Downloaded from www.vandenborre.be

9.6.2 Sélection du cycle de nettoyage assisté

Une fois que les opérations de préparation du cycle de nettoyage assisté sont terminées, procédez comme suit :

- tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur le symbole correspondant à la fonction Vapor Clean ;
- programmez une durée de cuisson de 18 minutes suivant la procédure de **durée de cuisson** illustrée en détail au paragraphe « 8.3.2 Cuisson semi-automatique » ;
- le cycle de nettoyage assisté commence environ 6 secondes après la dernière intervention sur l'horloge analogique électronique de la part de l'utilisateur.

A la fin du cycle de nettoyage assisté, la minuterie désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se met en marche et les chiffres clignotent sur le cadran.

9.6.3 Fin du cycle de nettoyage assisté

L'eau résiduelle à la fin du cycle de nettoyage assisté ne doit pas rester trop longtemps à l'intérieur du four (par exemple durant la nuit).

On conseille de porter des gants pour effectuer ces opérations.

A la fin du cycle de nettoyage, ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre ; éliminez les incrustations plus résistantes avec un chiffon anti-rayures à filaments en laiton.

Pour faciliter l'accès aux zones étroites, on conseille de démonter la porte d'après les indications fournies au paragraphe « 10.2 Démontage de la porte ».

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

Downloaded from www.vhborre.be

10. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

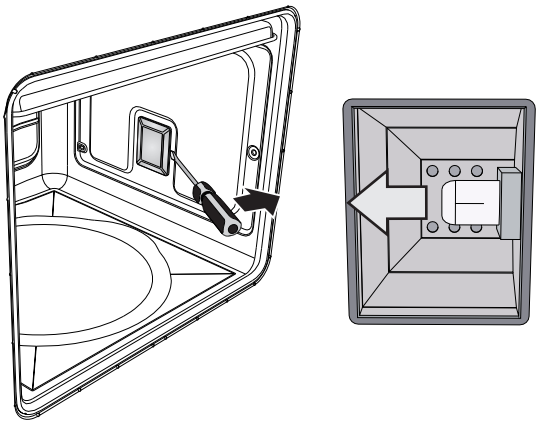
Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

Débranchez l'appareil avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

ATTENTION : Pour votre sécurité, avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, il est conseillé d'utiliser des gants de protection.

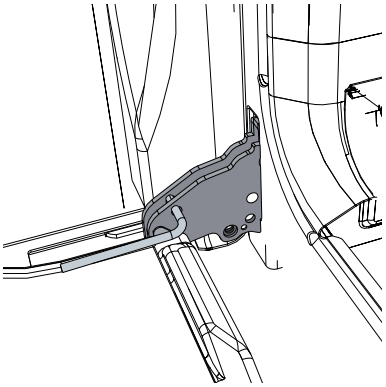
10.1 Remplacement de la lampe d'éclairage (four principal)

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les supports des glissières (voir « 9.5.1 Démontage des supports des glissières (si elles sont prévues) »).
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).
Enlevez la lampe en la dévissant (pour les lampes à filament) ou en l'extrayant (pour les lampes halogènes) dans le sens indiqué. Remplacez la lampe par une lampe identique (25W pour les lampes à filament ou 40W pour les lampes halogènes).

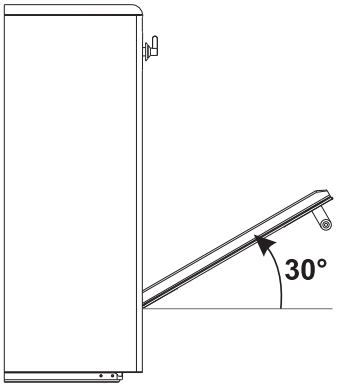


Ne touchez pas les lampes de type halogène directement avec les doigts, mais munissez-vous d'une protection isolante.

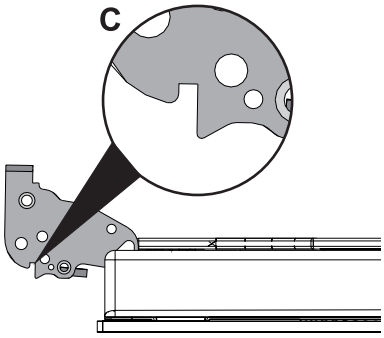
10.2 Démontage de la porte



Ouvrez complètement la porte. Introduisez un pivot dans le trou de la charnière. Répétez l'opération pour les deux charnières.



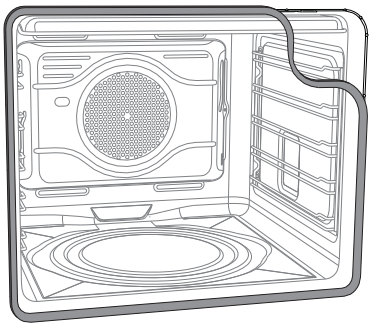
Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



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

10.3 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, enlevez le joint de la porte.
Des crochets situés aux quatre coins la fixent au bord du four. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour détacher les crochets. Le joint doit être remplacé lorsqu'il perd son élasticité et qu'il durcit.



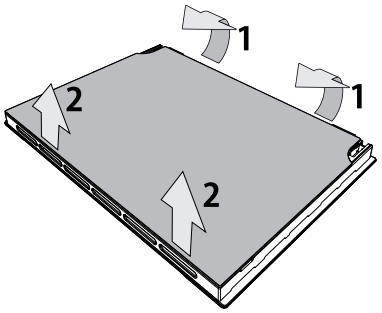
10.4 Démontage des vitres internes

Elles doivent toujours rester bien propres. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 10.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres. Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

Attention : avant d'extraire les vitres, vérifiez si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d'après le chapitre « 10.2 Démontage de la porte ». Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.

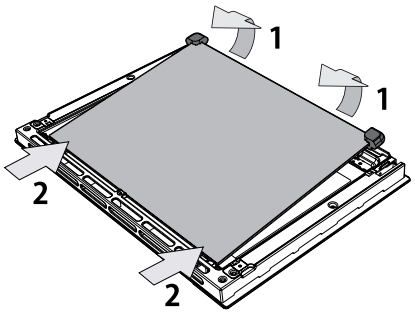
Démontage de la vitre interne :

- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Tirez la partie antérieure de la vitre (2) vers le haut. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



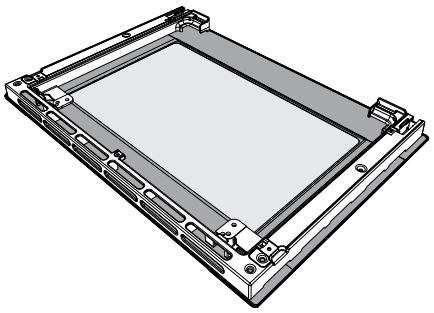
Démontage des vitres intermédiaires :

- Démontez les vitres intermédiaires en les tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Tirez la partie antérieure de la vitre (2) vers le haut.



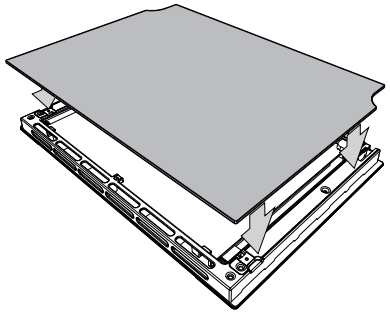
Nettoyage :

Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.



Downloaded from www.

11. INSTALLATION

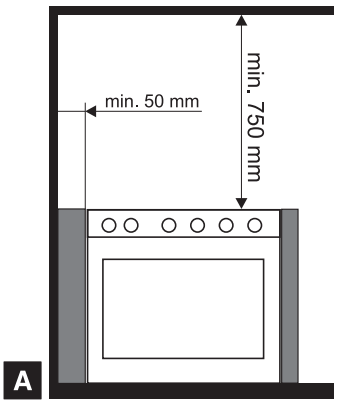
11.1 Montage dans les meubles de la cuisine

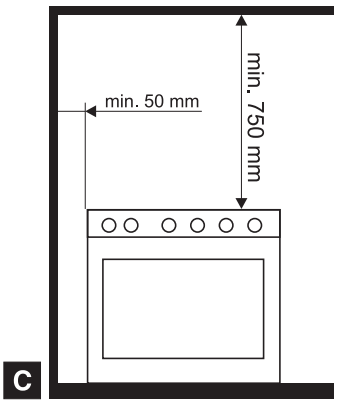
Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90°C). Ils risquent de se déformer dans le temps s'ils ne sont pas suffisamment thermorésistants.

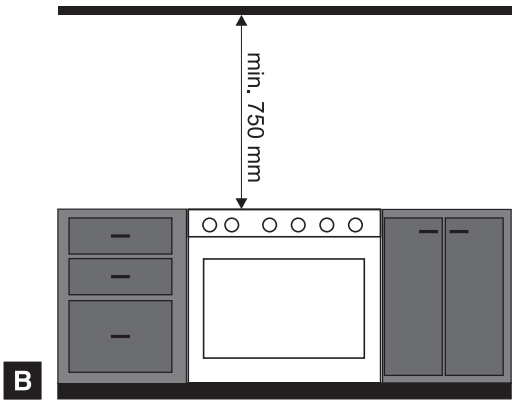
L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.
Suivant le type d'installation, cet appareil appartient à la classe 2-sous-classe 1 (Fig. A - Fig. B) ou à la classe 1 (Fig. C).

Il 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 B des classes d'installation.

Installez les meubles suspendus au-dessus du plan de travail à une distance minimale de 750 mm. Celle-ci peut être réduite jusqu'à 650 mm en cas d'installation d'une hotte aspirante.







A Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

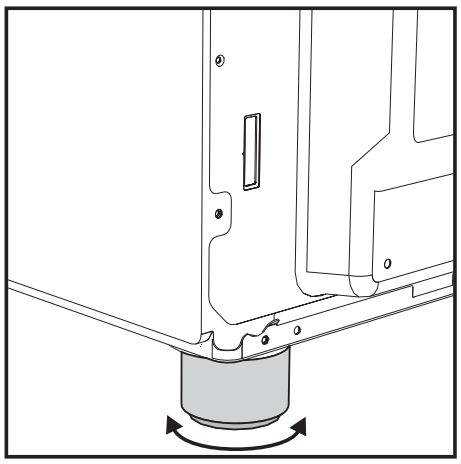
B Appareil encastré (Classe 2 sous-classe 1)

C Appareil pour installation libre (Classe 1)

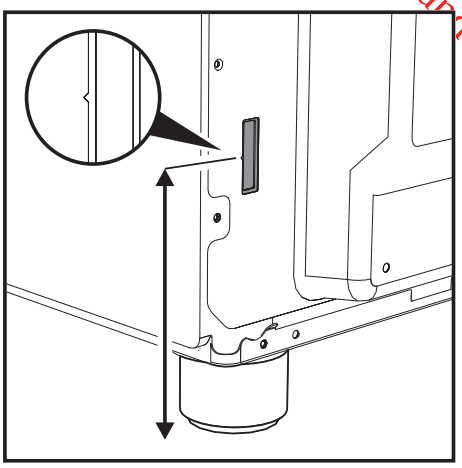
Downloaded from www.vandenborre.be

11.2 Pattes de fixation murale (si celles-ci sont prévues)

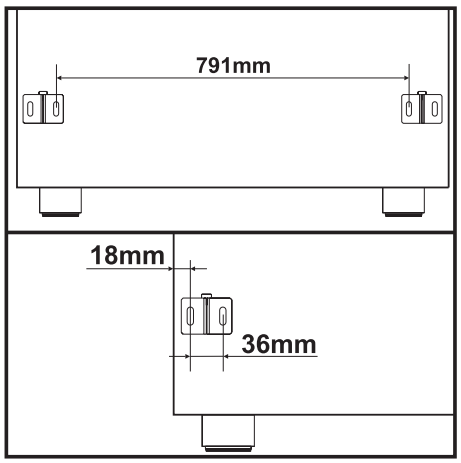
Pour assurer la stabilité de l'appareil, il est nécessaire d'installer le système de fixation fourni. Ce système, lorsqu'il est correctement installé, est utile pour prévenir le basculement de l'appareil.



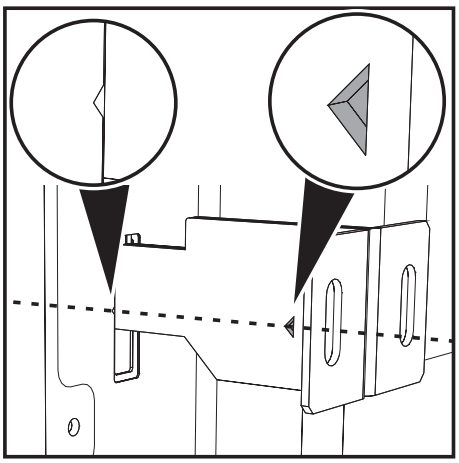
1) Mettez l'appareil à niveau à la hauteur souhaitée au moyen des pieds réglables.



2) Mesurez la distance entre l'index de la fente et le sol.



3) Appliquez la hauteur mesurée au mur pour réaliser les trous de fixation des pattes. L'entraxe des trous à réaliser est indiqué sur le schéma situé au-dessus.



4) Avant de serrer complètement les pattes au mur, vérifiez que l'index présent sur les pattes se trouve à la même hauteur que l'index situé à l'arrière de l'appareil. Positionnez l'appareil en veillant à ce que les pattes s'introduisent correctement.

Do
ed from
ndenborre.be

11.3 Branchement électrique

Assurez-vous que le voltage et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur l'appareil. Cette plaque ne doit jamais être enlevée. Une copie de la plaque figure dans les instructions.

Le branchement électrique de l'appareil doit être réalisé par un technicien qualifié.

Avant toute intervention, débranchez l'appareil.

La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

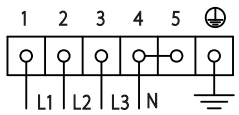
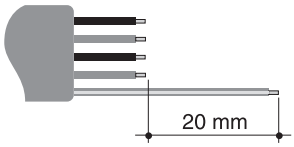
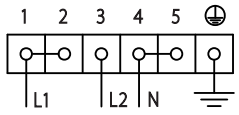
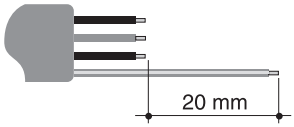
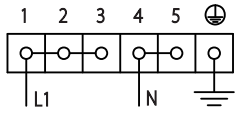
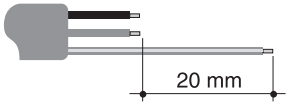
En cas de branchement sur le réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise et d'une fiche, celles-ci devront être du même type et devront être raccordées au câble d'alimentation conformément aux normes en vigueur. La prise devra être accessible pour permettre le branchement d'un appareil encastré. **NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.**

En cas de remplacement : le fil de mise à la terre doit avoir une longueur supérieure à celle des fils de conduction du courant, de manière à ce qu'en cas de retrait brutal du câble d'alimentation de la prise, celui-ci se débranche en dernier lieu.

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

Si vous utilisez un branchement fixe, il est nécessaire de préparer, sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

***Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.*

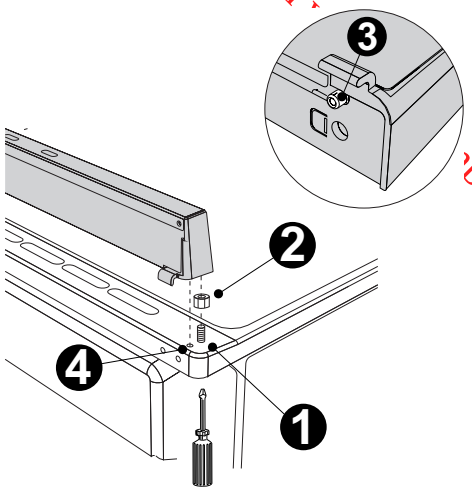
TYPES DE RACCORDEMENTS POSSIBLES	TYPE DE CABLE (s'il n'est pas présent)		
380 - 415 V 3N~ 	pentapolaire	**5 x 1,5** mm² 	H05V2V2-F
380 - 415 V 2N~ 	tétrapolaire	**4 x 2,5** mm² 	H05V2V2-F
220 - 240 V 1N~ 	tripolaire	**3 x 4** mm² 	H05V2V2-F

- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H05V2V2-F.
- Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- Les câbles d'alimentation susmentionnés sont dimensionnés en tenant compte du facteur de simultanéité (conformément à la norme EN 60335-2-6).

11.4 Mise en place de l'appareil

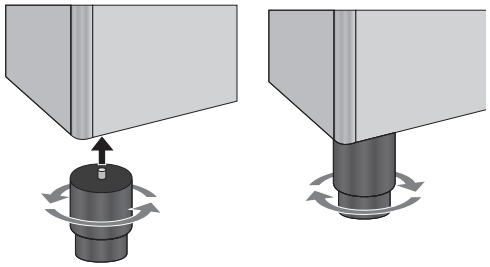
Le dosseret doit toujours être positionné et correctement fixé sur l'appareil.

1 Dévissez les 2 écrous (**B**) situés à l'arrière du plateau.
2 Positionnez le dosseret au-dessus du plateau en faisant correspondre les axes (**C**) et les trous (**D**).
3 Fixez le dosseret sur le plateau en serrant les vis (**A**).



11.5 Positionnement et nivellement de l'appareil

Après avoir procédé au branchement électrique et/ou au raccordement du gaz, vissez les quatre pieds fournis avec l'appareil. Insérez d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.
Pour obtenir une meilleure stabilité, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol ; vissez ou dévissez le pied de la partie inférieure jusqu'à ce que l'appareil soit bien nivelé et stabilisé au sol.



Pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de visser d'abord les pieds avant puis les pieds arrière.