

<b>1 Avertissements</b>	<b>112</b>
1.1 Avertissements généraux de sécurité	112
1.2 Responsabilité du fabricant	113
1.3 But de l'appareil	113
1.4 Élimination	113
1.5 Plaque d'identification	114
1.6 Ce manuel d'utilisation	114
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	114
<b>2 Description</b>	<b>115</b>
2.1 Description générale	115
2.2 Panneau de commandes	116
2.3 Autres parties	117
2.4 Accessoires disponibles	117
2.5 Autres récipients pour la cuisson	118
<b>3 Utilisation</b>	<b>119</b>
3.1 Avertissements	119
3.2 Première utilisation	120
3.3 Utilisation des accessoires	120
3.4 Utilisation du four	121
3.5 Conseils pour la cuisson	139
3.6 Fonctions spéciales	140
3.7 Menu secondaire	145
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>148</b>
4.1 Avertissements	148
4.2 Nettoyage des surfaces	148
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	148
4.4 Taches d'aliments ou résidus	148
4.5 Démontage de la porte	148
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	149
4.7 Démontage des vitres internes	149
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	151
4.9 Nettoyage du réservoir	153
4.10 Vapor Clean	156
4.11 Entretien extraordinaire	158
<b>5 Installation</b>	<b>160</b>
5.1 Branchement électrique	160
5.2 Remplacement du câble	160
5.3 Positionnement	161

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](http://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 laissez pas les enfants s'approcher.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Ne nettoyez pas immédiatement après l'extinction, mais attendez le refroidissement de l'appareil.

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

#### Dommages 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) car ils risquent de les casser.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- 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 peuvent s'en écouler.



- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

## 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 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.

## 1.3 But de l'appareil

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

## 1.4 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

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.



# Avertissements

- 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 nos produits, 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.

## 1.5 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 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 pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

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

## 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, conseils de cuisson.

### 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

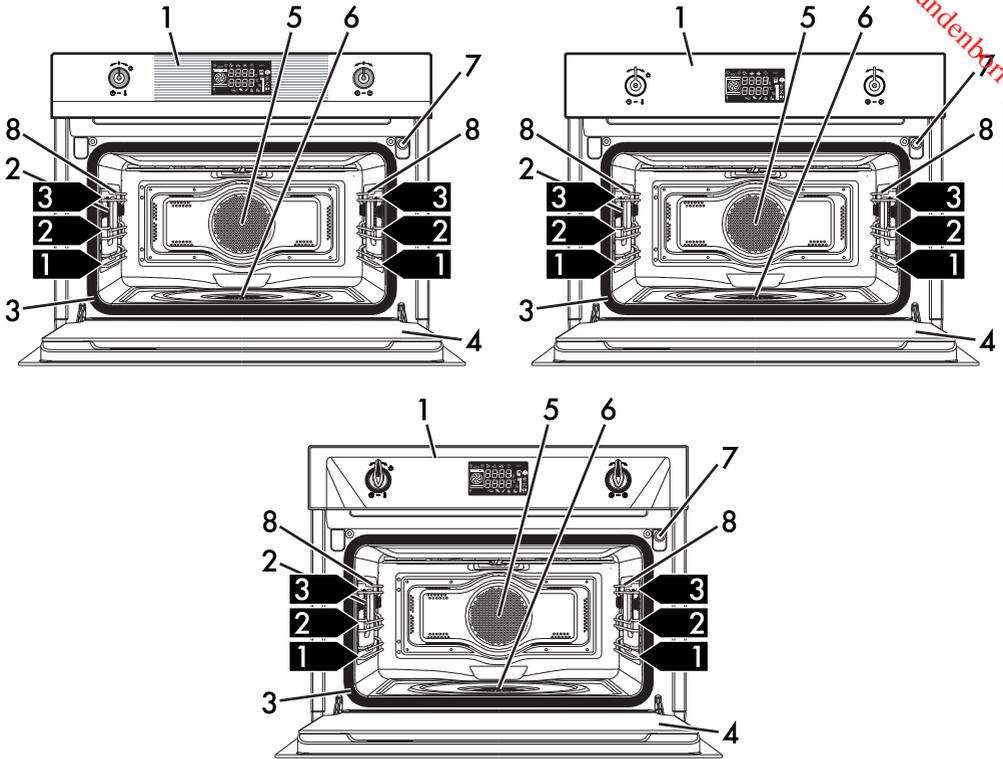
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## 2 Description

### 2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

6 Bac d'évaporation

7 Tuyau de remplissage en eau

8 Glissières de support pour grilles

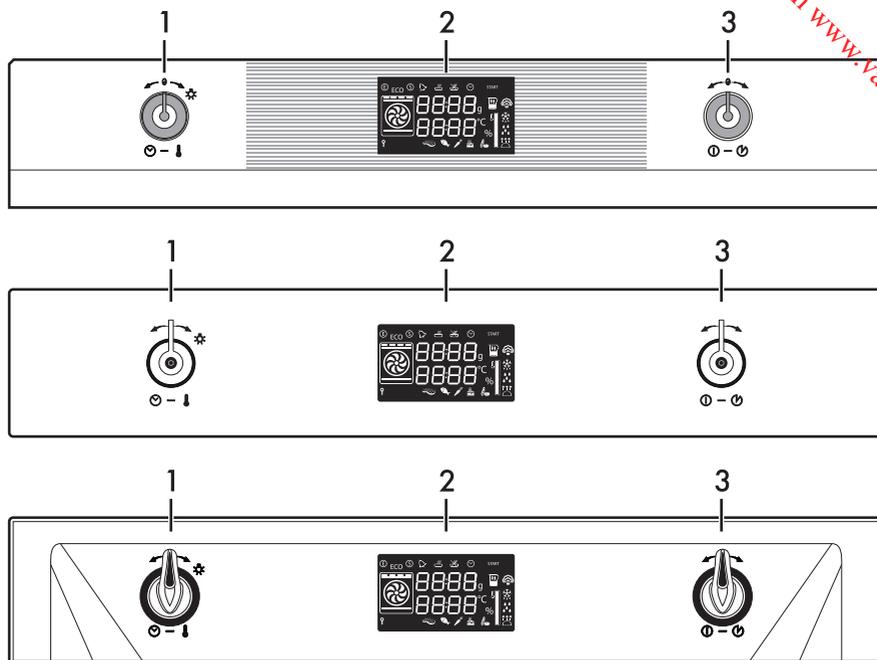
**1,2,3** Niveau de la glissière



# Description

Downloaded from www.fandenborre.be

## 2.2 Panneau de commandes



### 1 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner :

- la température de cuisson ;
- la durée d'une fonction ;
- des cuissons programmées ;
- l'heure actuelle ;
- l'allumage ou l'extinction de la lampe à l'intérieur de l'appareil.

### 2 Afficheur

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

### 3 Manette des fonctions

Cette manette permet de :

- allumer/éteindre l'appareil ;
- sélectionner une fonction ;
- démarrer ou arrêter une fonction.



## 2.3 Autres parties

### Niveaux de positionnement

L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites 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 le four et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

### Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche :

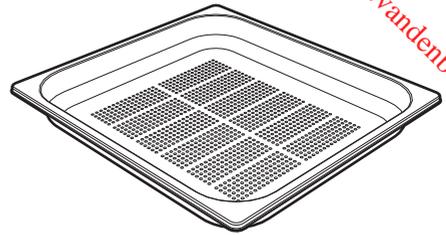
- quand on ouvre la porte ;
- quand on sélectionne une fonction quelconque ;
- en tournant la manette de la température à droite (tournez de nouveau la manette de la température à droite pour éteindre l'éclairage interne).



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

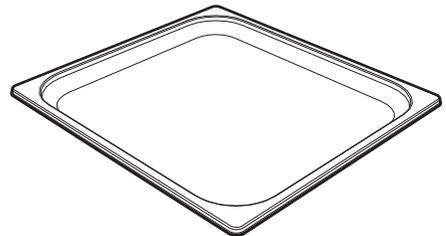
## 2.4 Accessoires disponibles

### Lèchefrite percée



Utile pour cuire le poisson et les légumes à la vapeur.

### Lèchefrite



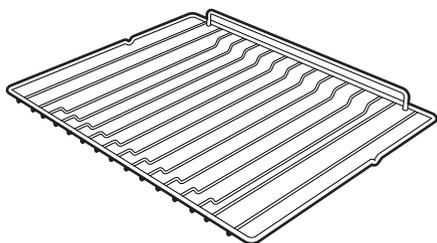
Utile pour la cuisson des gâteaux (avec des durées de cuisson inférieures à 25 minutes ou des cuissons sans vapeur), du riz, des légumes secs et des céréales ; elle est également indispensable pour récupérer les liquides provenant de la cuisson à vapeur ou de la décongélation des aliments présents sur la lèchefrite percée située au-dessus.



## Description

Downloaded from [www.campdenborre.be](http://www.campdenborre.be)

### Grille



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

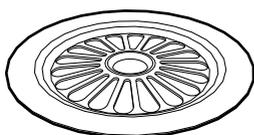


Les accessoires de l'appareil pouvant se trouver au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions des lois en vigueur.



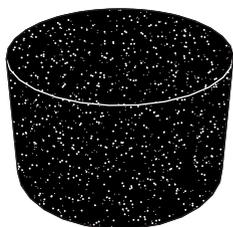
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

### Couvercle du bac d'évaporation



Utile pour distribuer uniformément la vapeur à l'intérieur de la cavité de cuisson.

### Éponge



Utile pour éliminer la condensation à l'intérieur de la cavité de cuisson.

## 2.5 Autres récipients pour la cuisson

- Pour les cuissons au four, vous pouvez également utiliser vos récipients personnels, à condition qu'ils résistent aux hautes températures.
- Pour les cuissons à la vapeur, on conseille d'utiliser des récipients en métal. Le métal favorise une meilleure distribution de la chaleur aux aliments.
- Il est normal que les récipients en métal se déforment durant les cuissons à haute température, mais ils reprennent leur forme originale lorsqu'ils refroidissent.
- Les plats épais en céramique peuvent exiger plus de chaleur que la normale. Il pourrait être nécessaire de prévoir des cuissons plus longues.



Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.



## 3 Utilisation

### 3.1 Avertissements



**Haute température 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 lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Durant ou après le processus de cuisson, ouvrez avec prudence la porte de l'appareil.
- Faites attention car la vapeur n'est pas visible à certaines températures.
- Ne cuisinez pas d'aliments contenant de grandes quantités de boissons hautement alcoolisées. Les vapeurs de l'alcool dans la cavité de cuisson risquent de prendre feu.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.



**Utilisation impropre**  
**Risque de dommages aux surfaces émaillées**

- Pour la cuisson à la vapeur, introduisez toujours la lèchefrite sous la lèchefrite percée de manière à récupérer l'égouttement des liquides.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- La sole de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.
- La vaisselle doit toujours résister à la vapeur et à la chaleur.
- N'utilisez pas de moules en silicone pour les cuissons à la vapeur.
- 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 versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



Haute température à l'intérieur de la cavité de cuisson durant l'utilisation

**Risque d'incendie ou d'explosion**

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- 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'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

## 3.2 Première utilisation

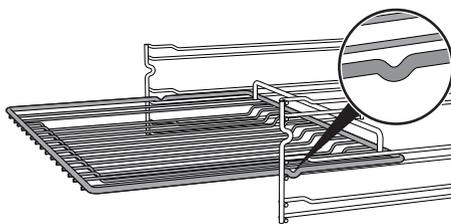
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Pour éliminer d'éventuels résidus de fabrication, sélectionnez une cuisson à la température maximale pendant une durée d'au moins 20 minutes (voir 3.4 Utilisation du four).
5. Pour pouvoir commencer à utiliser l'appareil, il est nécessaire de régler l'heure actuelle (voir « Réglage de l'heure »).

## 3.3 Utilisation des accessoires

### Grilles

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

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



Introduisez les grilles délicatement à fond dans la cavité de cuisson.

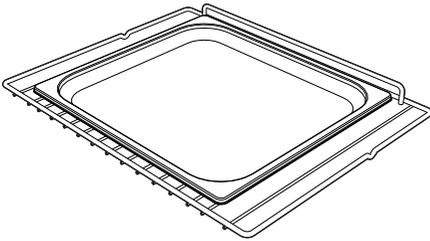


Nettoyez les grilles et les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

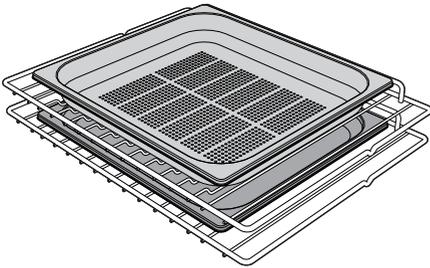


## Lèchefrites

La lèchefrite doit être insérée dans la cavité de la grille en dessous de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les liquides séparément des aliments en train de cuire.

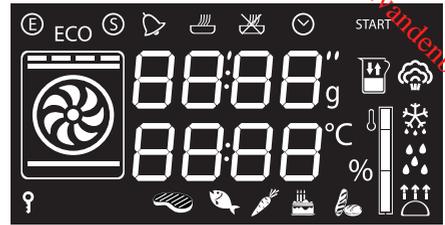


En particulier, la lèchefrite percée doit être introduite dans la cavité de la grille en dessous de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les liquides séparément des aliments en train de cuire.



## 3.4 Utilisation du four

### Afficheur



-  Voyant puissance éco
-  Voyant Show Room
-  Voyant temporisateur minuteur
-  Voyant cuisson temporisée
-  Voyant cuisson programmée
-  Voyant horloge
-  Voyant verrouillage enfants
-  Voyant niveau de température
-  Voyant niveau du réservoir
-  Voyant vapeur
-  Voyant décongélation
-  Voyant Vapor Clean
-  Voyant levage



# Utilisation

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole

**00:00** clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

1. Tournez la manette de la température pour régler l'heure affichée (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour régler les minutes (maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer plus rapidement).
4. Appuyez sur la manette de la température pour terminer le réglage.

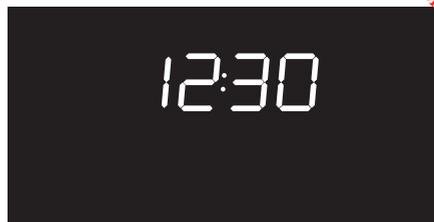


Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. À partir de la position de stand-by, maintenez la manette de la température à droite jusqu'à ce que la valeur des heures clignote.

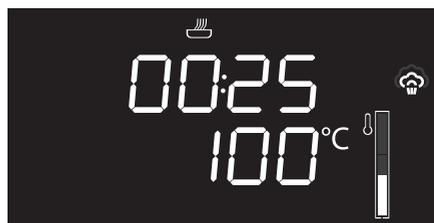
Il n'est pas possible de modifier l'heure si une fonction est active.

## Conditions de fonctionnement

**Stand-by** : Lorsqu'aucune fonction n'est sélectionnée, l'afficheur indique l'heure actuelle.



**ON** : Lorsqu'une fonction quelconque a été démarrée, l'afficheur indique les paramètres sélectionnés comme la température, la durée et la température atteinte.



## Cuisson à la vapeur

Toute pression sur la manette de la température au cours de l'exécution d'une fonction permet d'avancer cycliquement dans l'état des paramètres, dans l'ordre suivant.



Durée cuisson temporisée



Température



Heure de cuisson programmée



## Cuissons traditionnelles

Toute pression sur la manette de la température au cours de l'exécution d'une fonction permet d'avancer cycliquement dans l'état des paramètres, dans l'ordre suivant.

-  Température
-  Minuteur
-  Durée cuisson temporisée
-  Durée cuisson programmée (si vous avez sélectionné une cuisson temporisée)

## Cuissons combinées

Toute pression sur la manette de la température au cours de l'exécution d'une fonction permet d'avancer cycliquement dans l'état des paramètres, dans l'ordre suivant.

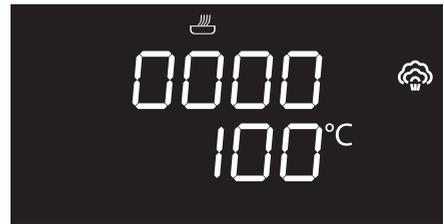
-  Durée cuisson temporisée
-  Température
-  Pourcentage de vapeur
-  Heure de cuisson programmée

Vous pouvez modifier la valeur dans tout état en tournant la manette de la température à droite ou à gauche. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

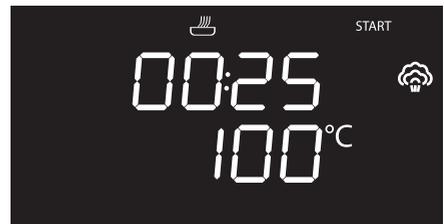
## Sélection de la cuisson à la vapeur

**i** Ne posez aucun objet ni aliment sur la sole de la cavité de cuisson. La sole de la cavité de cuisson et le bac d'évaporation doivent toujours rester libres.

1. Introduisez les aliments dans la cavité de cuisson.
2. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer l'appareil. Le voyant de la cuisson temporisée  clignote.



3. Tournez la manette de la température à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson à la vapeur de 00h01 à 02h00. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.



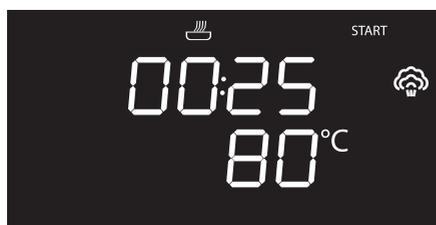


## Utilisation

Downloaded from www.landenborre.be

4. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer la durée de cuisson souhaitée. Le voyant de la cuisson temporisée  reste fixe, tandis que l'indication de la température  commence à clignoter.

5. Si l'on souhaite modifier la température par défaut (100°C) tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche sur la valeur souhaitée.



**i** La température minimale sélectionnable est de 30°C. À chaque mouvement de la manette de la température, la valeur varie de 5°C à la fois.

6. Appuyez sur la manette de la température pour confirmer la température de cuisson souhaitée. L'indication de la température reste fixe, tandis que le voyant de la cuisson programmée  commence à clignoter.

 Si une fonction de cuisson vient d'être effectuée à des températures supérieures à 100°C, il est nécessaire d'attendre le refroidissement de la cavité de cuisson pour pouvoir effectuer une cuisson à la vapeur.

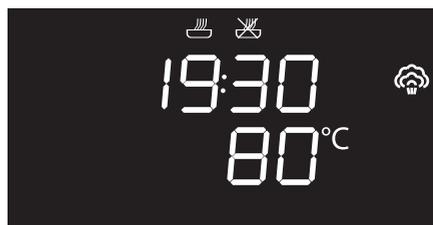
À présent, vous pouvez sélectionner une cuisson programmée.

**i** La cuisson programmée est la fonction qui permet de terminer automatiquement à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique de l'appareil.

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une cuisson temporisée, il suffit d'attendre quelques secondes que le voyant clignote **START** ; dans le cas contraire, passez au point 10.

Si vous souhaitez sélectionner une cuisson temporisée, procédez comme suit :

7. Lorsque le voyant de cuisson programmée  clignote, tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une heure de fin de cuisson.



8. Enfoncez la manette de la température pour confirmer l'heure de fin de cuisson. Le voyant de cuisson programmée  reste fixe.

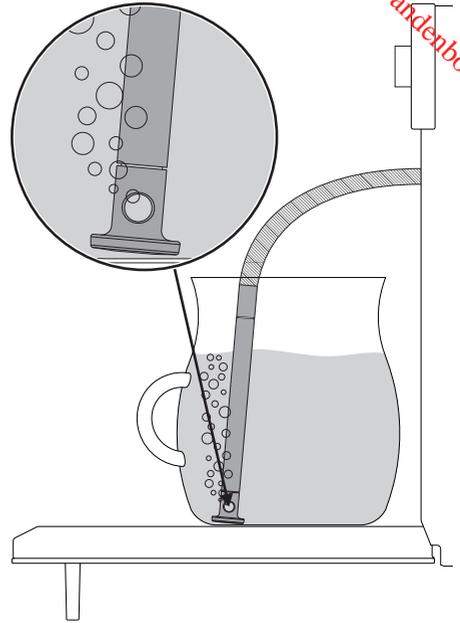
9. Le voyant **START** clignote au bout de quelques secondes sur l'afficheur.



10. Appuyez sur la manette des fonctions. L'afficheur indique la demande de remplissage en eau dans le réservoir.



14. Extrayez le tube de sondage et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.



## Remplissage du réservoir



- Utilisez de l'eau fraîche du robinet, peu calcaire, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale plate.
- N'utilisez ni de l'eau distillée, ni l'eau du robinet contenant une grande quantité de chlorure (> 40 mg/l) ni d'autres liquides.

11. Remplissez un récipient (par exemple une carafe) avec une quantité suffisante d'eau pour toute la durée de la cuisson.  
 12. Ouvrez la porte de l'appareil.  
 13. Posez le récipient sur la porte ouverte.



N.B. : le récipient contenant l'eau doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

15. Appuyez sur la manette des fonctions pour commencer le remplissage du réservoir de l'appareil avec l'eau.



L'appareil charge automatiquement la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson en fonction de sa durée.

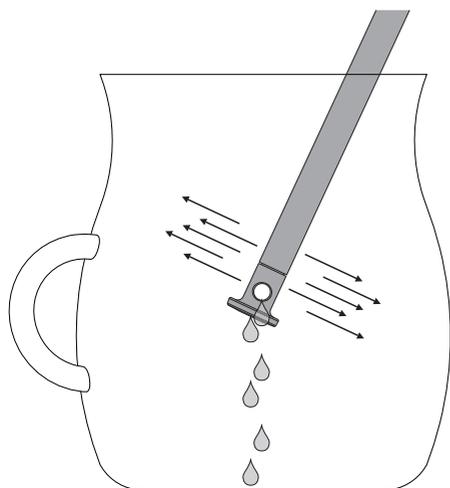


S'il manque de l'eau, l'appareil arrête automatiquement la cuisson en cours, un signal sonore se déclenche et l'afficheur demande de remplir le réservoir avec de l'eau.



## Utilisation

16. Au terme du remplissage, secouez le tube pour éliminer les éventuels résidus d'eau.



17. Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient d'eau et fermez la porte.

**i** À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu d'eau resté dans le tube pour éviter les égouttements. Vous pourrez entendre un bruit de bouillonnement tout à fait normal.

18. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson à la vapeur.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant quelques secondes.



À chaque ouverture de la porte, la fonction en cours s'arrête et elle reprend automatiquement à la fermeture de cette dernière.

### Phase de préchauffage

La cuisson à la vapeur est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau de température atteint.



Au terme du préchauffage, le niveau de température atteint reste fixe, un signal sonore intervient et la cuisson se poursuit automatiquement.



### Modification des données saisies

Durant le fonctionnement, vous pouvez modifier la durée de la cuisson :

19. Lorsque le voyant de la cuisson temporisée  est fixe et l'appareil est en phase de cuisson, appuyez sur la manette de la température. Le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.



Downloaded from www.landenborre.be

FR



Si vous sélectionnez un temps supérieur au temps sélectionné précédemment et si l'eau introduite dans le réservoir est insuffisante, l'afficheur indique pendant quelques secondes le voyant  clignotant ; la cuisson se poursuit malgré tout, mais au moment où le réservoir se vide, l'afficheur indique la demande de remplissage en eau.



20. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.



Vers la fin, l'appareil désactive automatiquement les éléments chauffants pour terminer la cuisson en utilisant la chaleur résiduelle à l'intérieur de la cavité de cuisson.

## Modification de la cuisson programmée



Si vous avez sélectionné une cuisson programmée, après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

21. Quand les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson programmée  sont fixes et si l'appareil attend le début de la cuisson, appuyez sur la manette de la température. Le voyant de la cuisson temporisée  commence à clignoter.
22. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
23. Appuyez de nouveau sur la manette de la température. Le voyant de la cuisson temporisée  s'éteint et le voyant de la cuisson programmée  commence à clignoter. L'afficheur montre l'heure de fin de cuisson.
24. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
25. Au bout de quelques secondes les voyants de la cuisson temporisée  et de la cuisson programmée  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



## Fin de la cuisson à la vapeur

Au terme de la cuisson, un signal sonore intervient et l'afficheur indique les pages-écrans suivantes en alternance.



Pour sélectionner une autre cuisson, tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche.

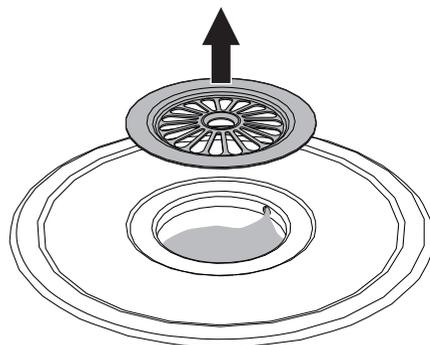
26. Appuyez sur la manette des fonctions pour désactiver le signal sonore.
27. Placez-vous à côté de l'appareil et ouvrez la porte de quelques centimètres pendant quelques secondes pour laisser sortir la vapeur en excès.
28. Ouvrez complètement la porte et extrayez l'aliment de la cavité de cuisson en faisant preuve d'une grande prudence.

## Élimination de l'eau résiduelle



Il est conseillé de procéder à la vidange du réservoir à la fin de chaque cuisson, pour éviter les éventuels dépôts de calcaire.

29. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



NB: Le couvercle du bac d'évaporation pourrait être très chaud : munissez-vous des protections appropriées.

30. Nous conseillons de positionner l'éponge fournie à l'intérieur du bac d'évaporation.
  31. Appuyez sur la manette des fonctions pour commencer à vidanger l'eau résiduelle contenue dans le réservoir.
- L'eau résiduelle est vidangée dans le bac d'évaporation : cela en facilite l'élimination et contribue à refroidir rapidement la cavité de cuisson.



Si la quantité résiduelle d'eau est supérieure à 500 ml, la vidange de l'eau dans le bac d'évaporation est réalisée en deux phases pour en faciliter le séchage. L'afficheur signale la « PHASE 1 », à la fin de la première partie, la vidange s'arrête. Il faut appuyer de nouveau sur la manette des fonctions pour terminer la vidange en passant à la « PHASE 2 ». À la fin de l'opération, l'afficheur indique « END ».



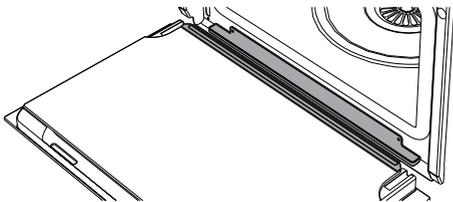
Si vous souhaitez vidanger le réservoir, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant quelques secondes.

32. Essorez l'eau en excès dans un récipient à part.



Attention : l'eau pourrait être très chaude.

33. Éliminez également la condensation présente sur la sole de la cavité de cuisson, sur les parois, sur la vitre de la porte, sur le bac à gouttes de la porte et sur l'avant de l'appareil.



## Conseils pour la cuisson à la vapeur

- **Les pâtes et le riz** : lorsque la température de 100°C est atteinte, le temps de cuisson sera le même que celui sur un plan de cuisson. Mettez les pâtes ou le riz sur une lèchefrite en métal et recouvrez d'environ 1 cm d'eau. Pour des résultats optimaux durant la cuisson du riz, posez un couvercle sur le récipient ou couvrez-le avec une feuille d'aluminium. Cette procédure permettra au riz d'absorber toute l'eau pour être servi directement à table.
- **Les œufs** : vous pouvez les cuisiner **durs**, **brouillés** ou **pochés** en utilisant la fonction vapeur à 100°C. Pour obtenir des **œufs durs** parfaits, posez-les sur la lèchefrite percée et cuisinez-les pendant 4-6 minutes pour obtenir des œufs moelleux et pendant 8-10 minutes pour obtenir des œufs durs. Pour cuisiner des **œufs brouillés**, posez les œufs battus sur la lèchefrite en métal avec du lait, du beurre et le condiment souhaité. Couvrez le tout avec une feuille d'aluminium. Toutes les deux minutes, mélangez les œufs avec une fourchette. Pour les **œufs pochés** versez de l'eau bouillante sur la lèchefrite en ajoutant une goutte de vinaigre et cuisez à la vapeur pendant environ 4-5 minutes.
- **Les légumes** : ils sont parfaits lorsqu'ils sont cuits à la vapeur. Ils préservent leur couleur, leur saveur et leur contenu nutritionnel. Pour les légumes denses comme les pommes de terre, les navets et le panais, cuisez à 100°C aussi longtemps que vous l'auriez fait sur le plan de cuisson. Pour les brocolis et les carottes, cuisez pendant 6 minutes pour obtenir un résultat al dente ou pendant 10 minutes pour une finition moelleuse.



- **Le poisson** : délicat de nature, il est excellent cuit à la vapeur. Cuisez les poissons gras comme le saumon ou la truite à 100° C pendant 5 minutes environ. Cuisez le poisson blanc comme le merlu ou l'églefin à 80° C pendant 5 minutes environ. En cas de cuissons multiples, tous les poissons doivent être cuits dans la lèchefrite percée située sur la plaque inférieure de la cavité de cuisson pour éviter que les liquides du poisson ne gouttent sur d'autres aliments.
- **La viande** : on peut la cuire à la vapeur, mais il est préférable d'utiliser une cuisson combinée pour en garantir le dorage parfait. Toutefois, les casseroles et les currys sont parfaits pour la cuisson à la vapeur. Préparez la casserole pour une cuisson normale au four. Posez-la sur la lèchefrite en métal ; couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et, suivant le morceau de viande, cuisez pendant une durée de 45 minutes à 3 heures.
- **Les potages** : la cuisson à la vapeur permet une grande saveur avec un contrôle minimum car les liquides ne débordent pas. Pour un potage de légumes ayant la bonne consistance, cuisez d'abord les légumes à la vapeur, puis ajoutez le bouillon et cuisez à la vapeur à 100°C. La fonction vapeur est également idéale pour faire des réserves.
- **Les soupes** : elles sont simples et rapides à préparer. Mettez la soupe sur une lèchefrite en métal, couvrez avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur à 100°C pendant une durée égale à celle d'une cuisson au four à micro-ondes. Pour une finition crémeuse, mélangez à mi-cuisson.
- **Les aliments réchauffés** : utilisez la fonction vapeur car elle ne dessèche pas les aliments et peut en améliorer le taux d'humidité. On cuit un repas préparé précédemment, recouvert d'une feuille d'aluminium, en 10-12 minutes environ. Les plats prêts à consommer exigent environ le double du temps indiqué sur l'emballage.
- **La décongélation** : vous pouvez utiliser la fonction vapeur pour décongeler les aliments. Les temps varient, mais la décongélation à la vapeur met environ la moitié du temps nécessaire pour les aliments recouverts que l'on laisse décongeler dans un coin de la cuisine.
- **Pour peler les tomates et les poivrons** : cette opération est très simple lorsqu'on utilise la fonction vapeur. Réalisez une petite croix au couteau sur la peau des tomates et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Les poivrons ont une peau plus dure ; il faudra attendre jusqu'à 4 minutes pour la ramollir.
- **Le chocolat** : vous pouvez faire fondre du chocolat avec la fonction vapeur. Mettez le chocolat sur la lèchefrite en métal, recouvrez d'une feuille d'aluminium et cuisez à la vapeur pendant 1 minute. Il y a très peu de risque de brûler le chocolat.
- **Des serviettes chaudes** : utiles pour le soin du visage, avant de se raser ou à la fin des repas, leur préparation est très simple grâce à la fonction vapeur. Humidifiez une serviette avec de l'eau, enroulez-la et réchauffez-la à la vapeur pendant 1 minute.



Downloaded from www.vandenborre.be

FR

## Fonctions de cuisson combinées



Les cuissons combinées sont particulièrement indiquées pour la préparation des gâteaux humides et du pain ainsi que pour les rôtis moelleux.

## Liste des fonctions combinées



### Vapeur + chaleur tournante

La combinaison entre la turbine, la résistance circulaire et la vapeur est essentiellement conseillée pour la préparation de rôtis, de poulets et de produits à cuire au four comme des gâteaux à la levure et du pain.



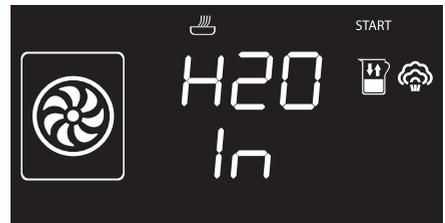
### Vapeur + statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle et à la vapeur, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéale pour les rôtis de veau, le canard rôti et la cuisson de poissons entiers.

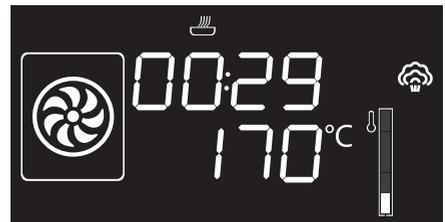


1. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer l'appareil.
2. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une fonction combinée.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée de la cuisson combinée .
4. Si vous souhaitez modifier la température  par défaut, appuyez sur la manette de la température.

5. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour régler la température  souhaitée.
6. Si vous souhaitez modifier le pourcentage de vapeur  (25 % par défaut), appuyez sur la manette de la température.
7. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour régler le pourcentage de vapeur  souhaité.
8. Appuyez sur la manette des fonctions. L'afficheur indique la demande de remplissage en eau dans le réservoir.



9. Remplissez le réservoir tel qu'on le décrit au chapitre « Remplissage du réservoir ».
10. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson combinée.





## Phase de préchauffage

En utilisant les fonctions combinées, la cuisson est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau de température atteint.



Au terme du préchauffage, le niveau de température atteint reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments à cuire peuvent être enfournés.

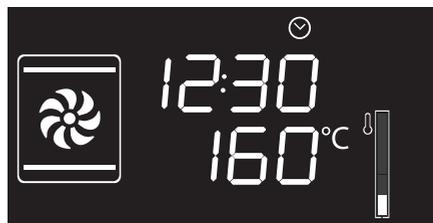


Cette phase est exécutée sans vapeur.

Appuyez ensuite sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.

## Fonctions de cuisson traditionnelles

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer l'appareil.
2. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une fonction traditionnelle.
3. Si vous souhaitez modifier la température **°C** par défaut, appuyez sur la manette de la température.
4. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour régler la température **°C** souhaitée.
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson traditionnelle.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes ou bien ouvrez la porte.

Pourcentage de vapeur	Type d'aliment
25%	Gâteaux et pain
30%	Canard
40%	Bœuf, veau et agneau
50%	Poulet et côtelettes
70%	Poisson entier



## Phase de préchauffage

En utilisant les fonctions traditionnelles, la cuisson est toujours précédée d'une phase de préchauffage qui permet à l'appareil d'atteindre la température de cuisson.

Cette phase est signalée par le clignotement du niveau de température atteint.



Au terme du préchauffage, le niveau de température atteint reste fixe, un signal sonore intervient et la cuisson se poursuit automatiquement.



En utilisant les cuissons traditionnelles, les aliments peuvent être enfournés immédiatement ou bien après la phase de préchauffage, à la discrétion de l'utilisateur.



Pour interrompre une cuisson à tout moment, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes ou bien ouvrez la porte.

## Liste des fonctions traditionnelles



### Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée 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 niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.



### 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. Parfaite pour les toasts ou les garnitures au fromage. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

### ECO Éco



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, en mode ÉCO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



## 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. Parfaite pour les gâteaux farcis, le pain et les casseroles. Cette fonction peut également être utilisée pour les viandes grasses comme l'oie et le canard.



## 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 obtenir un effet rôtisserie, sélectionnez la température au maximum. Lorsque l'appareil a atteint la température maximale, ramenez-le à sa température normale. Cette procédure permet de bloquer tous les liquides contenus dans la viande et d'en limiter la réduction.



## Statique brassée

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Parfaite pour les rôtis de viande.



## Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit l'onde nette de chaleur générée par le gril, permettant également un dorage optimal des morceaux de viande épais comme les steaks, les côtelettes de porc, etc.



## Circulaire + sole brassée

La cuisson ventilée est associée à la chaleur en provenance du bas, permettant également un léger gratinage. Parfaite pour les flans, les quiches et les pizzas.



Downloaded from www.vandenborre.be

FR

## Minuteur

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

**i** Le minuteur peut être activé en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.

1. Appuyez une fois sur la manette de la température (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignote.



2. Tournez la manette de la température pour sélectionner la durée (de 1 minute à 4 heures). Au bout de quelques secondes le voyant  cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le voyant  clignote.

4. Tournez la manette de la température pour sélectionner un minuteur supplémentaire, ou appuyez sur la manette de la température pour désactiver le signal sonore.



Pour désactiver le minuteur, il faut sélectionner la valeur zéro.

## Cuisson temporisée

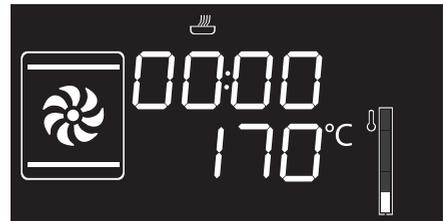


On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.



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 trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant  clignote.

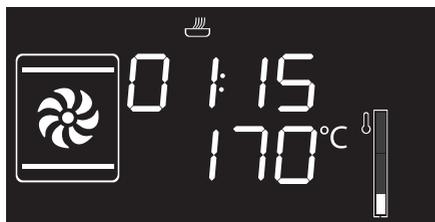




## Utilisation

Downloaded from [www.andegaborre.be](http://www.andegaborre.be)

2. Tournez la manette de la température à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.



3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant  cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.
4. Au terme de la cuisson l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.



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



Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.

### Modification des données sélectionnées durant la cuisson temporisée

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

1. Lorsque le voyant  est fixe et l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.



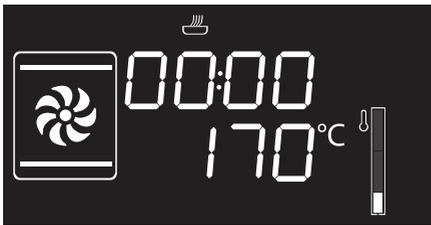
Pour sélectionner une autre cuisson temporisée, tournez de nouveau la manette de la température à droite ou à gauche.



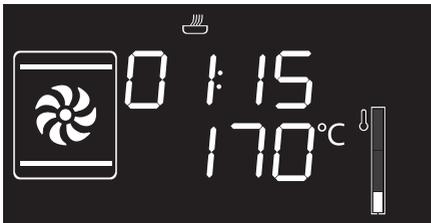
## Cuisson programmée

**i** La cuisson programmée est la fonction qui permet de la terminer automatiquement à une heure définie sélectionnée par l'utilisateur, suivie de l'extinction automatique du four.

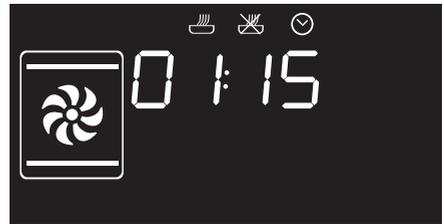
1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres **00:00** et le voyant clignote.



2. Tournez la manette à droite ou à gauche pour sélectionner la durée de cuisson de 00h01 à 12h59. Maintenez la manette tournée pour augmenter ou diminuer rapidement.



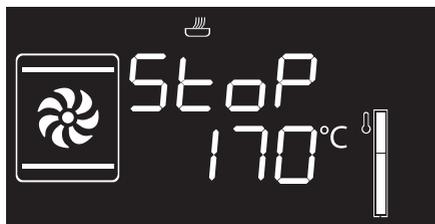
3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.
4. Au bout de quelques secondes les voyants et cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de démarrage sélectionnée.





## Utilisation

5. Au terme de la cuisson, l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.



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



Pour éteindre l'appareil, maintenez la manette des fonctions enfoncée.



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 voyants  et  sont fixes et si l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant  commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez de nouveau sur la manette de la température. Le voyant  s'éteint et le voyant  commence à clignoter. L'afficheur montre l'horaire de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
5. Au bout de quelques secondes les voyants  et  cessent de clignoter et la cuisson programmée reprend son fonctionnement suivant les nouveaux réglages.



## 3.5 Conseils pour la cuisson

### Conseils généraux

- 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).
- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Au cours des premières utilisations de l'appareil, alors que vous ne maîtrisez pas encore complètement les temps nécessaires pour la cuisson souhaitée des aliments, nous suggérons de régler des temps de cuisson légèrement supérieurs et de goûter rapidement les aliments vers la fin de la cuisson. Si la cuisson n'est pas terminée, vous pourrez continuer à cuire les aliments grâce au temps résiduel et sans avoir besoin d'ajouter de l'eau dans le réservoir. Si en revanche les aliments sont déjà cuits, vous pourrez immédiatement interrompre la cuisson et vider l'eau présente dans le réservoir.

### Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.

### Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Les temps de cuisson dépendent de la densité des aliments et non de leur quantité. Par exemple, un brocoli utilise le même temps de cuisson que 20 pousses de navet. Lorsqu'on augmente la quantité à l'intérieur d'une casserole, la densité mais aussi le temps de cuisson augmentent.
- Utilisez si possible un récipient percé pour permettre à la vapeur d'entourer les aliments de tous les côtés.
- La cuisson à la vapeur réduit considérablement le transfert des saveurs d'un aliment à l'autre. Toutefois, assurez-vous toujours que les aliments comme le poisson cuit dans un récipient percé reste en place au fond de la cavité de cuisson.
- Si la vapeur peut modifier la consistance des aliments (par exemple des casseroles, des flans, etc.) couvrez-les toujours avec une feuille d'aluminium.

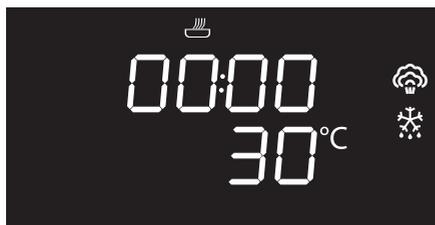
### Pour économiser l'énergie

- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.



## 3.6 Fonctions spéciales

### Décongélation à temps



La fonction de décongélation à temps ne prévoit pas la modification de la température.

1. Introduisez les aliments à décongeler à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction de décongélation à temps marquée par les voyants  et .
3. Enfoncez la manette des fonctions pour confirmer la sélection de la fonction.
4. Tournez la manette de la température pour régler la durée de la décongélation (de 00:00 à 13:00).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la décongélation.
6. « Stop » s'affiche à la fin de la décongélation.

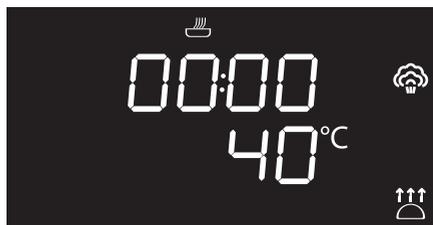


**IMPORTANT :** cuisinez les aliments après les avoir complètement décongelés.



- 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.

### Levage



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

1. Introduisez la pâte à lever à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction de levage marquée par les voyants  et .
3. Enfoncez la manette des fonctions pour confirmer la sélection de la fonction.



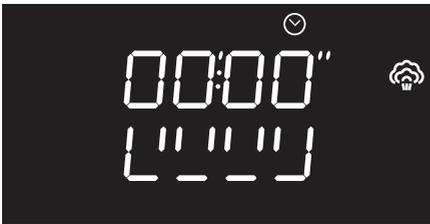
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

4. Tournez la manette de la température pour régler la durée du levage (de 00:00 à 13:00).
5. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer le levage.
6. « Stop » s'affiche à la fin de la décongélation.

## Shabat



## Réchauffage



**i** Cette fonction permet de réchauffer les aliments déjà cuits et conservés au réfrigérateur.

1. Introduisez les aliments à réchauffer à l'intérieur de la cavité de cuisson.
1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction de réchauffage.
2. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
3. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer le réchauffage.



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



L'appareil aura des comportements particuliers avec cette fonction :

- La cuisson peut continuer pendant une durée indéterminée, on ne peut sélectionner aucune temporisation.
- Aucun type de préchauffage ne sera effectué.
- La température de cuisson sélectionnable varie entre 60-100 °C.
- Lampe du four désactivée, aucune intervention comme l'ouverture de la porte ou l'activation manuelle avec la manette n'allume la lampe.
- Turbine interne désactivée.
- Lumière des manettes et indications sonores désactivées.

FR

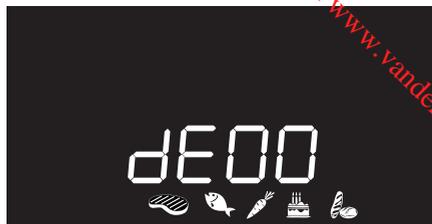


Après l'activation de la fonction Shabat, aucun paramètre ne pourra être modifié.

Aucune action sur les manettes n'aura d'effet ; seule la manette des fonctions restera active pour pouvoir éteindre l'appareil.

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour sélectionner la fonction Shabat.
2. Appuyez sur la manette de la température.
3. Tournez la manette de la température pour modifier la durée du réchauffage.
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres et commencer la fonction Shabat.
5. Enfin, maintenez la manette des fonctions enfoncée pendant au moins 3 secondes pour éteindre l'appareil.

## Décongélation au poids



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



La fonction de décongélation au poids ne prévoit pas la modification de la température.

1. Introduisez les aliments à décongeler à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la décongélation au poids indiquée par et par les icônes des aliments allumées.
3. Enfoncez la manette des fonctions pour confirmer la sélection de la fonction.
4. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
5. Tournez la manette de la température pour sélectionner le poids (en grammes) de l'aliment à décongeler.



6. Appuyez sur la manette des fonctions pour confirmer les paramètres sélectionnés et commencer la décongélation.
7. « Stop » s'affiche à la fin de la décongélation.

Paramètres présélectionnés :

dE	Type	Poids (g)	* Temps (minutes)
01 	Viandes	500	105
02 	Poissons	400	43
03 	Légumes	300	45
04 	Pain	300	20

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

## Programmes automatiques



Les programmes automatiques de cuisson sont subdivisés par type d'aliments à cuisiner.

1. Introduisez l'aliment à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme automatique indiqué par **P-00** et par les icônes des aliments  allumées.
3. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le programme préféré (voir Tableau des programmes automatiques).
4. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

FR



# Utilisation

Downloaded from www.vanderborre.be

## Tableau des programmes automatiques



### VIANDES (01 - 04)

Sous-type	Fonction	% Vapeur	Poids (g)	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
01 Rôti de porc	+	50	1000	2	180	95
02 Rôti de veau	+	40	1000	2	170	70
03 Poulet rôti entier	+	50	1000	2	200	40
04 Canard rôti entier	+	30	2000	2	150	120



### POISSONS (05 - 08)

Sous-type	Fonction	% Vapeur	Poids (g)	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
05 Filet de merlu (pièces d'environ 150 g très épaisses)		100	200	2+1	100	6
06 Filet de saumon (pièces d'environ 150 g d'une épaisseur moyenne)		100	200	2+1	100	5
07 Grosses crevettes		100	500	2+1	90	5
08 Poisson entier	+	70	500	2+1	200	25



### LÉGUMES (09 - 12)

Sous-type	Fonction	% Vapeur	Poids (g)	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
09 Carottes (rondelles d'environ 3 cm)		100	500	2+1	100	6
10 Pommes de terre (Ø 4-5 cm et en 4-6 morceaux)		100	500	2+1	100	25
11 Chou-fleur (en morceaux)		100	500	2+1	100	12
12 Asperges (entières)		100	500	2+1	100	6



Downloaded from www.vandeborrel.be



## GÂTEAUX (13 - 16)

	Sous-type	Fonction	% Vapeur	Poids (g)	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
13	Biscuits/muffins (sur la lèchefrite/dans des moules)		0	600	1	160	18
14	Tarte (sur la lèchefrite)		0	800	1	170	40
15	Syrup pudding (jusqu'à 300 g par de petits moules, au-delà de 400 g dans une terrine)		100	200	1	100	50
16	Génoise/gâteau paradis	+	25	1000	1	165	40



## PÂTES (17 - 20)

	Sous-type	Fonction	% Vapeur	Poids (g)	Niveau	Temp. (°C)	Temps (minutes)
17	Pain blanc à la levure	+	25	2000	2	180	30
18	Pâtes au four/Lasagnes		0	2000	1	220	40
19	Quiche lorraine		0	1000	1	200	40
20	Riz basmati		100	200	2+1	100	12

### 3.7 Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- d'activer ou désactiver le mode Verrouillage enfants.
- d'activer ou désactiver le mode Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Éclairage éco.
- de sélectionner la valeur de dureté de l'eau.

Lorsque l'appareil est en Stand-By

1. Allumez la lampe interne en tournant rapidement la manette de la température.
2. Maintenez la manette de la température enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de la température vers la droite vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF) ou bien vers la droite pour augmenter la valeur à sélectionner et vers gauche pour la diminuer.
4. Appuyez sur la manette de la température pour passer au mode suivant.



# Utilisation

Downloaded from www.vandenberghe.be

## Mode Sécurité Enfants

En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.



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

Pour désactiver temporairement le verrouillage durant une cuisson, maintenez la manette de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après le dernier réglage, le verrouillage redevient actif.

## Mode Show Room (uniquement pour les exposants)

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



Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur OFF.



Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.

## Mode Puissance éco

Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

Indiquée pour utiliser simultanément plusieurs appareils électroménagers.

HI : puissance normale.

LO : faible puissance.



En activant le mode puissance éco, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.



Si le mode est actif sur l'afficheur, le voyant  s'allume.



Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de la température ou de la manette des fonctions, l'afficheur montre le message « bloc » pour deux secondes.



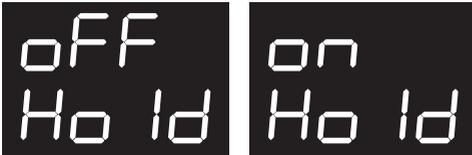
Même lorsque le mode de sécurité enfants est actif, on peut éteindre l'appareil instantanément en enfonçant la manette des fonctions pendant 3 secondes.



Downloaded from www.vandenborre.be

## Mode Maintien au chaud

Ce mode permet à l'appareil, au terme d'une cuisson (si celle-ci n'est pas interrompue manuellement), de maintenir au chaud (à de basses températures) l'aliment qu'on vient de cuire, pendant environ 1 heure.



## Mode Éclairage éco

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



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 lorsqu'on tourne la manette de la température à droite pour les deux sélections.

## Mode de sélection de la dureté de l'eau



L'appareil quitte l'usine après avoir été présélectionné sur un indice de dureté de l'eau moyen.



Ce mode permet de sélectionner la valeur de dureté de l'eau pour optimiser le processus de décalcification.



Vous pouvez modifier la sélection de la dureté de l'eau d'une valeur minimale (un cran)...



... à une valeur maximale (cinq crans).



Demandez au gérant du réseau de distribution les informations relatives au degré de dureté de l'eau.



Si l'eau du réseau de distribution est trop calcaire, on conseille d'utiliser de l'eau adoucie.

FR



## 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 ou de racloirs métalliques tranchants.



#### Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- N'enlevez pas le joint situé sur la façade de la cavité de cuisson.

### 4.2 Nettoyage des surfaces

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

### 4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 4.4 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

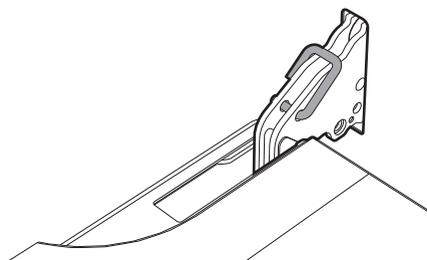
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

### 4.5 Démontage de la porte

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

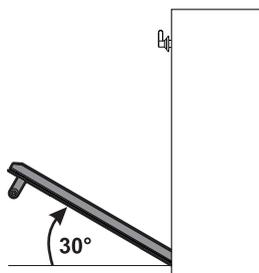
Pour enlever la porte, procédez comme suit :

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

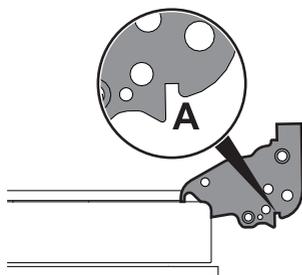




2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ  $30^\circ$  et extrayez-la.



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 puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



## 4.6 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.

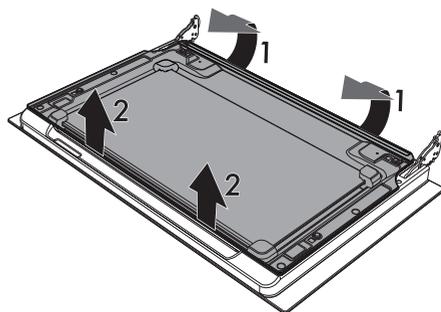


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

## 4.7 Démontage des vitres internes

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

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

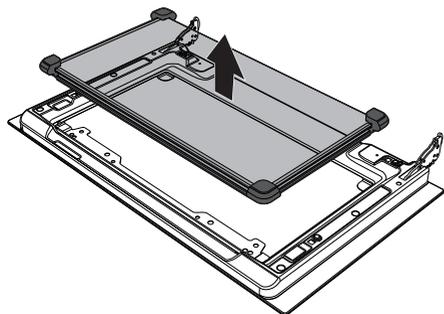




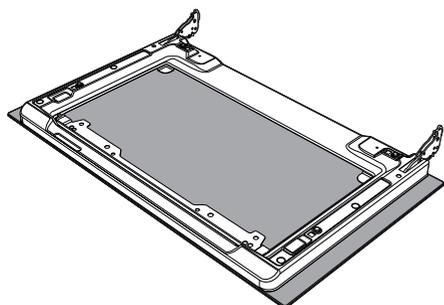
## Nettoyage et entretien

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

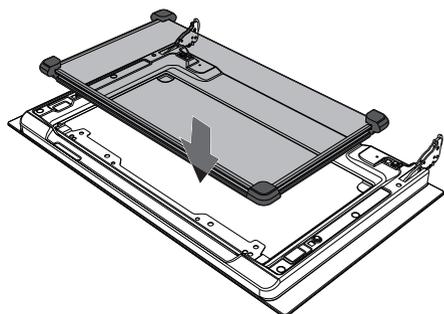
4. Soulevez le groupe de la vitre intermédiaire vers le haut.



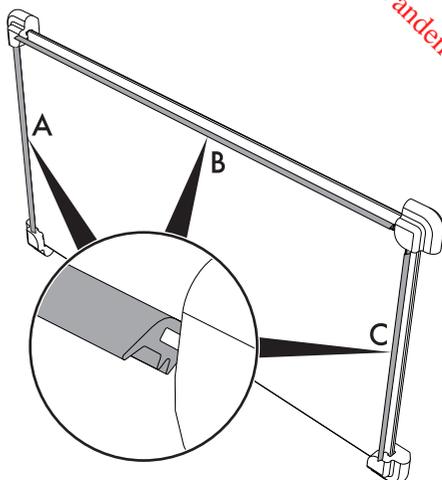
5. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



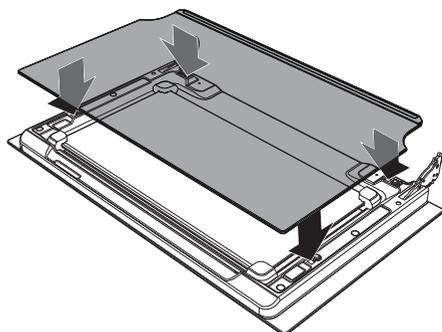
6. Repositionnez le groupe verre intermédiaire.



7. Les listels gommés **A**, **B** et **C** du groupe de la vitre intermédiaire doivent être tournés vers la vitre externe.



8. Centrez et encastrez les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.



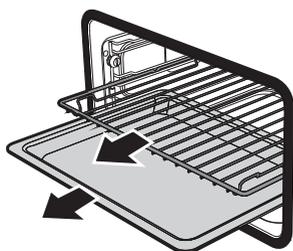


## 4.8 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrairez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.



Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

## Décalcification

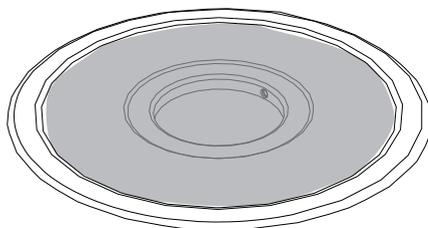


La présence de calcaire due à un manque de décalcification, peut compromettre à la longue le fonctionnement correct de l'appareil.

L'afficheur de l'appareil indique périodiquement le message suivant, indiquant qu'il est nécessaire de mettre en œuvre le processus de décalcification du bac d'évaporation sur la sole de la cavité de cuisson :



1. Ouvrez complètement la porte.
2. Versez environ 250 ml de vinaigre blanc pur dans le bac d'évaporation de manière à recouvrir également une partie de la sole de la cavité de cuisson.





3. Appuyez sur la manette des fonctions pour démarrer la fonction de décalcification.

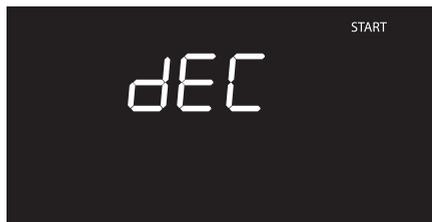


4. À la fin du processus de décalcification, éliminez le vinaigre présent sur la sole de la cavité de cuisson avec l'éponge fournie.
5. Agissez sur les incrustations ramollies avec une éponge pour la vaisselle afin d'éliminer la plus grande quantité possible de calcaire.
6. Refermez la porte à la fin du nettoyage.

### Décalcification manuelle

Si vous estimez qu'il est opportun de procéder à l'avance à la décalcification, vous pouvez exécuter la fonction manuellement :

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction de décalcification.



2. Exécutez la procédure illustrée au chapitre « Décalcification » à partir du point 1.



Nous conseillons de procéder à la décalcification chaque fois que l'afficheur le signale pour maintenir la chaudière dans des conditions optimales de fonctionnement.



Si vous ne souhaitez pas mettre en œuvre le processus de décalcification, appuyez sur la manette des fonctions pendant quelques secondes.



NB: Le processus de décalcification peut être annulé 3 fois de suite. L'appareil ne permet aucune autre fonction tant que vous n'effectuez pas un nouveau processus de décalcification.

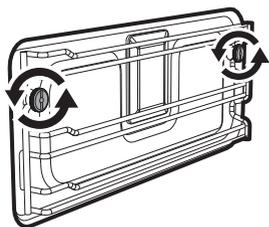


## Démontage des glissières de support pour grilles et lèche-frites

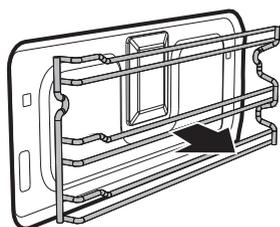
Le démontage des glissières de support facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Pour démonter les glissières de support :

1. Dévissez les pivots de fixation du support :



2. Tirez le support vers l'intérieur de la cavité de manière à le libérer des pivots de fixation.



3. Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières de support.

## 4.9 Nettoyage du réservoir



Pour garantir un fonctionnement optimal de l'appareil, nous conseillons de nettoyer le réservoir tous les 2-3 mois.

1. Enfoncez et tournez la manette des fonctions pour sélectionner la fonction **CLEAN**.



2. Enfoncez la manette des fonctions pour confirmer la sélection de la fonction. L'afficheur indique la demande de remplissage du réservoir.



3. Remplissez un récipient (par exemple une carafe) avec un mélange d'eau et d'acide citrique.



Nous conseillons de diluer 30 g d'acide citrique dans 1 litre et demi d'eau.



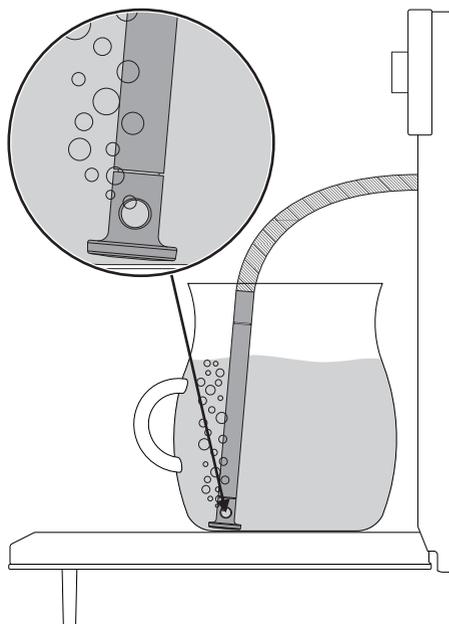
## Nettoyage et entretien

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Posez le récipient sur la porte ouverte.

**i** N.B. : le récipient contenant le mélange doit avoir un poids brut inférieur à 5 kg.

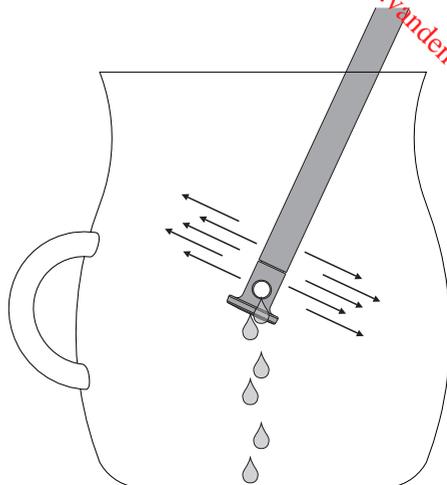
- Extrayez le tube de son logement et immergez l'extrémité jusqu'au fond du récipient.



- Appuyez sur la manette des fonctions pour commencer le remplissage du réservoir de l'appareil avec le mélange.

**i** L'appareil charge automatiquement la quantité de mélange jusqu'à ce que le réservoir soit plein.

- Au terme du remplissage, secouez le tube pour éliminer les éventuels résidus d'eau.



- Rangez le tube dans son logement, enlevez le récipient du mélange et fermez la porte.

**i** À la fermeture de la porte, un système automatique aspire l'éventuel résidu de mélange resté dans le tube pour éviter les égouttements.

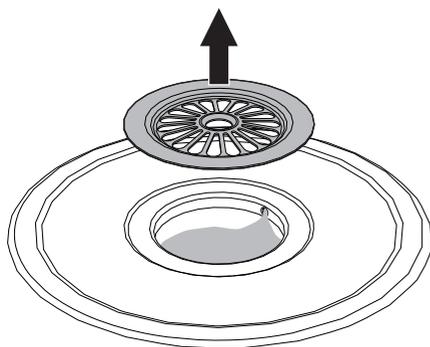
- Appuyez sur la manette des fonctions pour commencer le processus de nettoyage du réservoir. L'afficheur indique le temps nécessaire pour terminer le cycle de nettoyage.



Au terme du processus de nettoyage, un signal sonore se déclenche et l'afficheur présente la page-écran d'éjection du mélange.



11. Enlevez le couvercle du bac d'évaporation et séchez-le avec l'éponge fournie.



12. Nous conseillons de positionner l'éponge fournie à l'intérieur du bac d'évaporation.
13. Appuyez sur la manette des fonctions pour commencer à vidanger le mélange résiduel contenu dans le réservoir.

Le mélange résiduel est vidangé dans le bac d'évaporation.

Étant donné que la quantité résiduelle du mélange est supérieure à 500 ml, l'évacuation du mélange dans le bac d'évaporation est réalisée en deux phases pour faciliter le séchage. L'afficheur signale la « PHASE 1 », à la fin de la première partie, la vidange s'arrête. Il faut appuyer de nouveau sur la manette des fonctions pour terminer la vidange en passant à la « PHASE 2 ». À la fin de l'opération, l'afficheur indique « END ».

14. Utilisez l'éponge fournie pour éliminer le mélange résiduel du bac d'évaporation.



Après avoir nettoyé le réservoir avec le mélange d'eau et d'acide citrique, effectuez au moins un deuxième cycle de **CLEAN** avec de l'eau normale pour rincer le réservoir et éliminer les éventuels résidus.



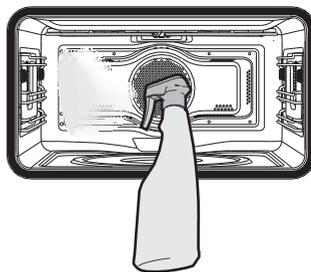
## 4.10 Vapor Clean

**i** 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 la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

**!** Utilisation impropre  
**Risque de dommages aux surfaces**

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

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



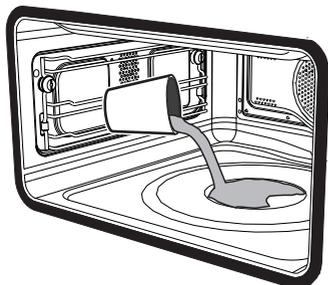
- Fermez la porte.

**✎** On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

## Opérations préliminaires

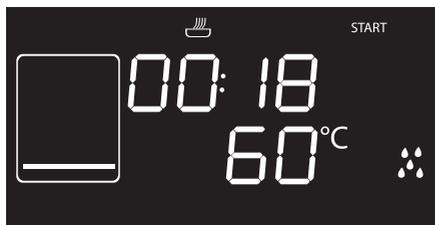
Avant de démarrer la fonction Vapor Clean :

- Sortez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Versez environ 40cl d'eau sur la sole de la cavité de cuisson. Veillez à ne pas sortir de la cavité.





## Réglage de la fonction Vapor Clean



Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique STOP. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Appuyez sur la manette des fonctions pour activer l'appareil.
2. Tournez la manette des fonctions vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner la fonction Vapor Clean .
3. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.
4. Enfoncez la manette de la température pour démarrer le cycle de nettoyage Vapor Clean.
5. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.



Les paramètres de température et de temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

## 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 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 du four.
5. Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four 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.



# Nettoyage et entretien

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 4.11 Entretien extraordinaire



Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

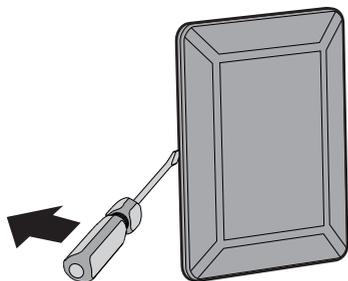
- Mettez l'appareil hors tension.

### Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

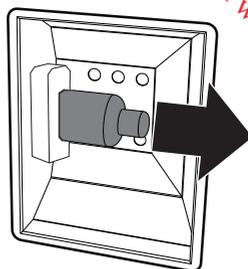
1. Sortez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



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

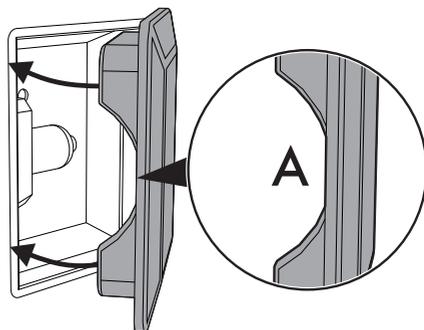


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
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.



## Quoi faire si...

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 ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « verrouillage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).



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 Branchement électrique



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- 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.
- Mettez l'appareil hors tension.

#### Informations générales

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

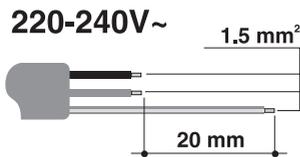
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble tripolaire (câble 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, par rapport à la section du conducteur interne).

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



#### Branchement fixe

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

Le dispositif d'interruption omnipolaire doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil, conformément aux règles de raccordement.

#### 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.

### 5.2 Remplacement du câble



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## 5.3 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 ouverte**  
**Risque de dommages à l'appareil**

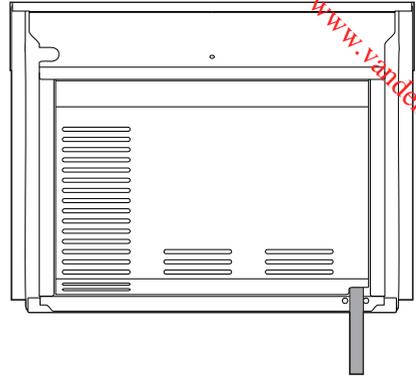
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



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

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.
- N'installez pas l'appareil dans une niche fermée par une porte ou dans une armoire.

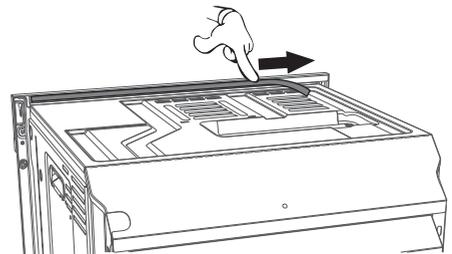
## Position du câble d'alimentation



(vue postérieure)

## Joint du bandeau

Collez le joint fourni à l'arrière du bandeau pour éviter d'éventuelles infiltrations d'eau ou d'autres liquides.



FR

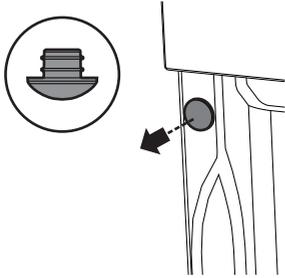


# Installation

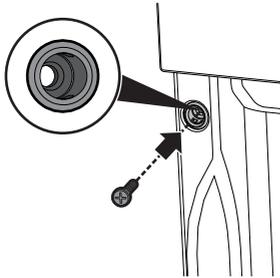
Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Douilles de fixation

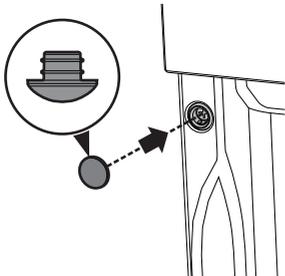
Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.



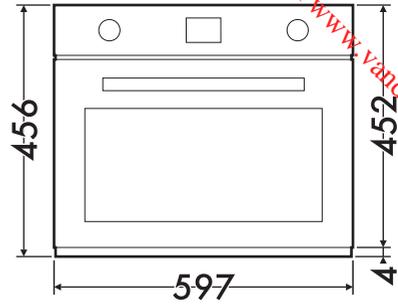
Positionnez l'appareil dans l'emplacement. Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



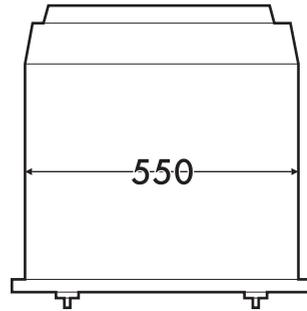
Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



## Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



(vue frontale)



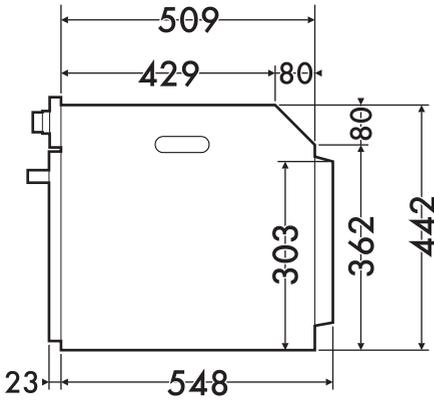
(vue du dessus)

# Installation

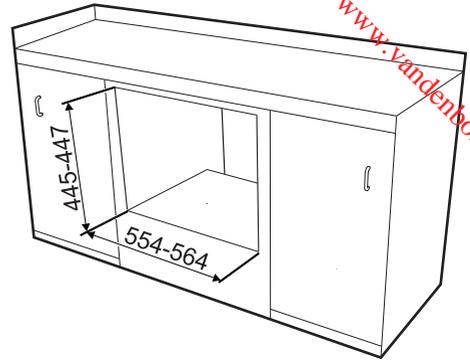
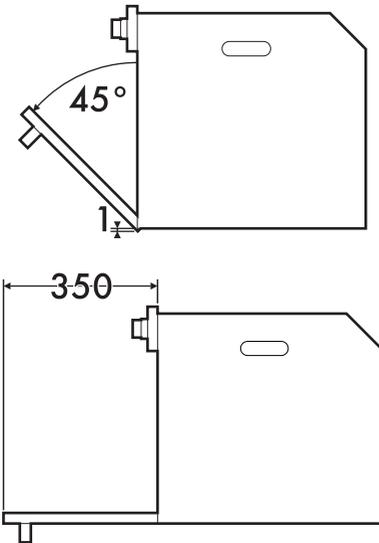


Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

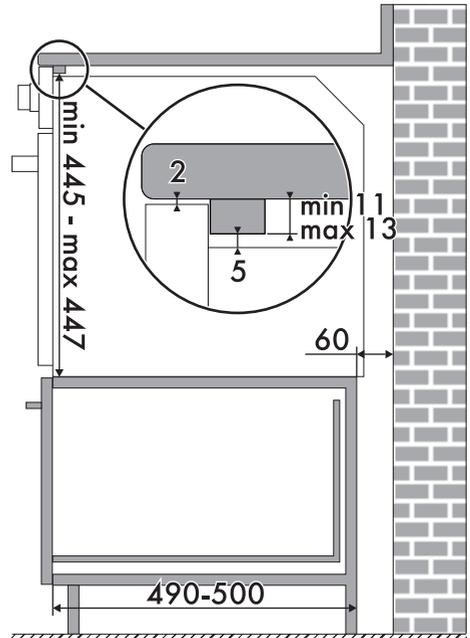
Encastrement sous les plans de travail (mm)



(vue latérale)



FR



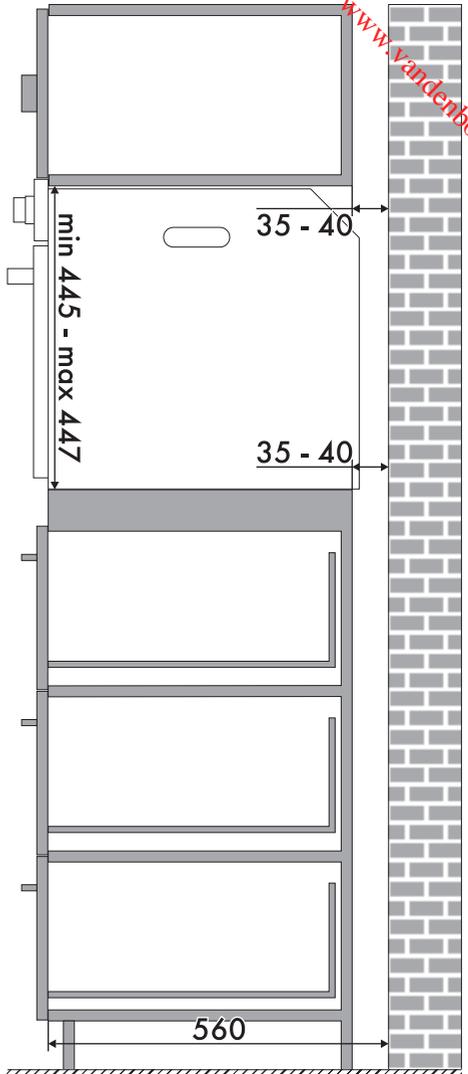
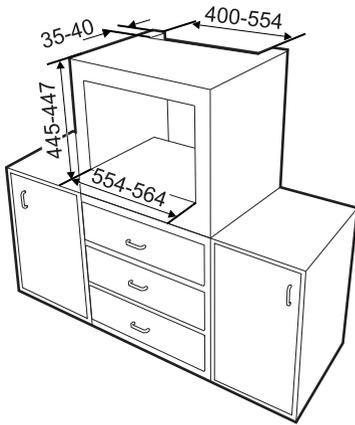
 Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.



# Installation

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## Encastrement en colonne (mm)



Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.