

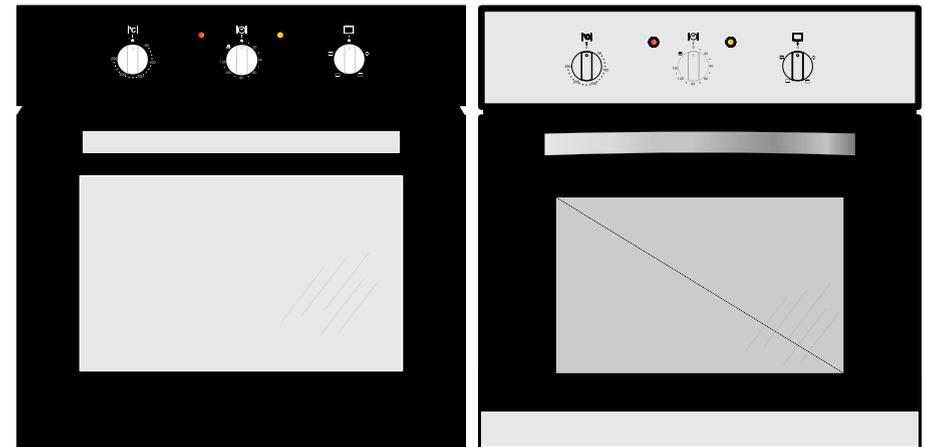
California

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

MODELE :

VBS-22DM4CJA
(VBS-22DM4CBA1)

VBS-22DM4CBA
(VBS-22DM4CBA1)



NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre four encastrable.
Conservez-la pour toute future référence.

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	2
DESCRIPTION DU PRODUIT	15
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	17
INSTALLATION	18
COMMENCER A UTILISER VOTRE FOUR	21
RESOLUTION DES PROBLEMES	28
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	29
FICHE TECHNIQUE	32

CONSIGNES DE SECURITE

Ce manuel explique comment installer et utiliser correctement votre four. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser l'appareil, même si vous connaissez ce produit. Veuillez conserver ce manuel dans un lieu sûr pour une consultation ultérieure.

Précautions d'ordre général

- Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit n'a pas été conçu pour être utilisé à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé

en tant que chauffage.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie, les ouvertures et aérations de l'appareil ne doivent pas être obstruées.
- Ne vaporisez pas d'aérosol à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne stockez pas de matières inflammables à l'intérieur ou sous l'appareil, par exemple, des aérosols.
- Ne placez ni papier d'aluminium, ni ustensiles de cuisines dans le bas du four.
- Utilisez toujours des gants lorsque vous sortez des plats chauds du four.
- Arrêtez toujours le grill immédiatement après son

utilisation car la graisse accumulée derrière pourrait être source d'incendie.

- Ne laissez pas le four encastrable sans surveillance lorsque vous faites des fritures. L'huile et la graisse trop chaudes ou en ébullition pourraient être une source d'incendie.
- Ne placez pas de poêles ou de casseroles de plus de 15kg sur la porte ouverte du four, et de plus de 25kg sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas le four encastrable s'il présente un problème technique. Tout problème doit être réparé par une personne qualifiée et autorisée.
- En cas d'incident causé par un problème technique, débranchez le four encastrable et indiquez le

problème au service après-vente afin qu'il soit corrigé.

- Veuillez respecter scrupuleusement les règles et clauses contenues dans ce manuel d'instructions.
- Ne laissez aucune personne non familière avec ce manuel utiliser le four encastrable.

Sécurité des enfants

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si ceux-ci se trouvent sous surveillance ou si des instructions leur ont été données concernant l'utilisation

de cet appareil en toute sécurité, et s'ils comprennent le danger que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas utiliser ou nettoyer l'appareil sans surveillance.

- Lorsqu'il est en fonctionnement, l'appareil chauffe. Il convient donc de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Avertissement : les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement. Veuillez tenir les jeunes enfants à distance.
- La poignée peut également devenir chaude.

Installation, entretien et réparation

- Utilisez ni produits ménagers abrasifs, ni éponges métalliques pour nettoyer la vitre du four. Ces produits risqueraient de rayer la vitre qui, par la suite, pourrait se briser.
- Cet appareil doit être installé uniquement par une personne autorisée, conformément aux instructions fournies. Une mauvaise installation pourrait constituer un danger pour les personnes, les animaux ou les propriétés.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que tous les emballages ont été retirés.
- Afin d'éviter tout danger, veuillez suivre les instructions d'installation.
- Assurez-vous que les aérations et

les ouvertures spécifiées ne sont pas obstruées.

- Les panneaux adjacents au four doivent être fabriqués en matériau résistant à la chaleur.
- Les meubles vernis adjacents au four doivent être assemblés avec de la colle pouvant supporter des températures supérieures à 100°C. Des liquides ou vapeurs associées peuvent être présents.
- Pour réduire le risque d'incendie, n'installez pas cet appareil dans un endroit où les conduits de ventilation seraient obstrués.
- Le câble d'alimentation doit être branché à une prise électrique 220-240V, protégée et mise à la terre. Utilisez toujours la protection contre les défauts à la terre lorsque cela

est requis par le code électrique. Pour réduire le risque d'incendie, évitez de faire passer le câble d'alimentation sous des tapis, moquettes, etc. Ne placez pas le câble dans un lieu de passage où il risquerait de constituer un danger et de faire trébucher.

- Évitez d'utiliser une rallonge qui risquerait de surchauffer et d'entraîner un incendie.
- Lorsque vous transportez ou rangez l'appareil, veuillez le placer dans un lieu propre et sec, sans vibration ni autre facteur qui pourrait l'endommager.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé, si les composants ou le four sont endommagés

ou si vous constatez un défaut électrique/mécanique. Contactez un centre de réparation agréé pour résoudre le problème.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou au remplacement de pièces.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur qui pourrait être source d'une accumulation d'humidité.
- Si vous renversez des aliments, nettoyez toujours l'appareil immédiatement après.
- Cet appareil doit être relié à la terre.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est conseillé de faire vérifier l'appareil tous les cinq ans

par un réparateur agréé.

- Seules les personnes autorisées peuvent effectuer les réparations nécessaires.

Four

- Le four devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes à l'intérieur du four.
- Veillez à éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie indépendante, ou un système de contrôle à distance indépendant.
- Maintenez les matières inflammables (rideaux, draps, meubles, coussins, vêtements,

toiles, linge de lit, papier, etc.) à une distance d'au moins 0,9 mètre (3 pieds) de l'avant et de l'arrière du four. N'utilisez pas cet appareil lorsque de l'essence, de la peinture ou d'autres matières inflammables sont utilisées.

- Pour éviter les accidents, assurez-vous que les grilles et les accessoires du four sont toujours placés dans l'appareil conformément aux instructions.
- N'utilisez pas la porte du four comme une étagère.
- Ne vous appuyez pas sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Grill

- Ne recouvrez pas le grill de papier d'aluminium. La graisse pourrait y

être stockée ce qui risquerait d'être une source d'incendie.

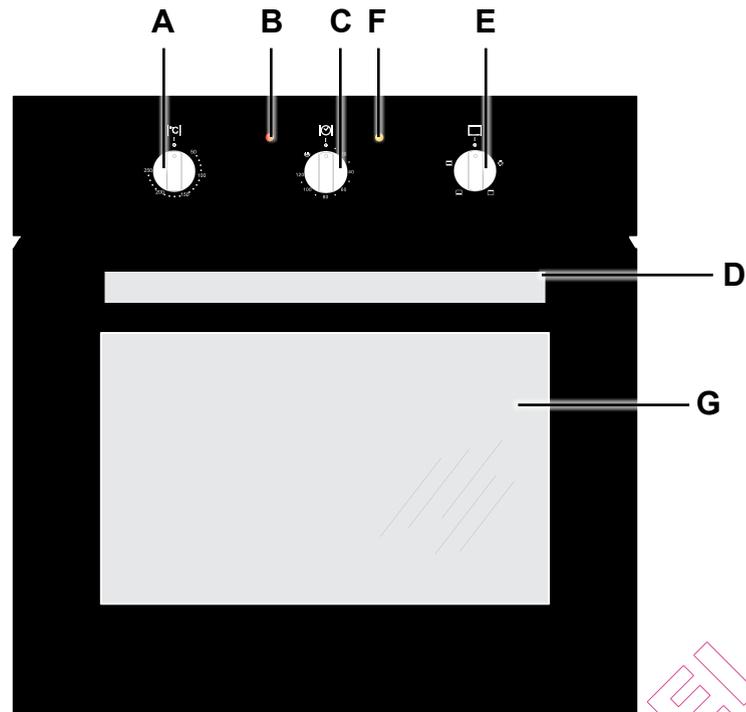
- La plaque de cuisson et la grille doivent toujours être propres. La graisse/l'huile pourrait s'y stocker et constituer une source d'incendie.
- Ne laissez pas le grill en fonctionnement sans surveillance.
- Pour éviter tout risque d'incendie, placez toujours les plateaux et les accessoires dans l'appareil conformément aux instructions.
- Ne placez pas de grosses parts d'aliments sous le grill. Les aliments peuvent se rouler, s'accrocher et s'enflammer.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en fonctionnement. Veuillez tenir les enfants à distance.

Conseils relatifs à l'environnement

- Utilisez le four efficacement, en faisant cuire des aliments sur plusieurs plateaux en même temps.
- Faites cuire 2 plaques de petits pains, gâteaux ou feuilletés en même temps.
- Choisissez le plateau approprié à la cuisson de vos aliments.
- N'ouvrez pas la porte du four plus que nécessaire.
- Le four garde de la chaleur après avoir été éteint. Utilisez cette chaleur pour faire chauffer de la crème ou griller du pain.
- Utilisez de préférence la plus petite cavité du four, vers la cavité principale.

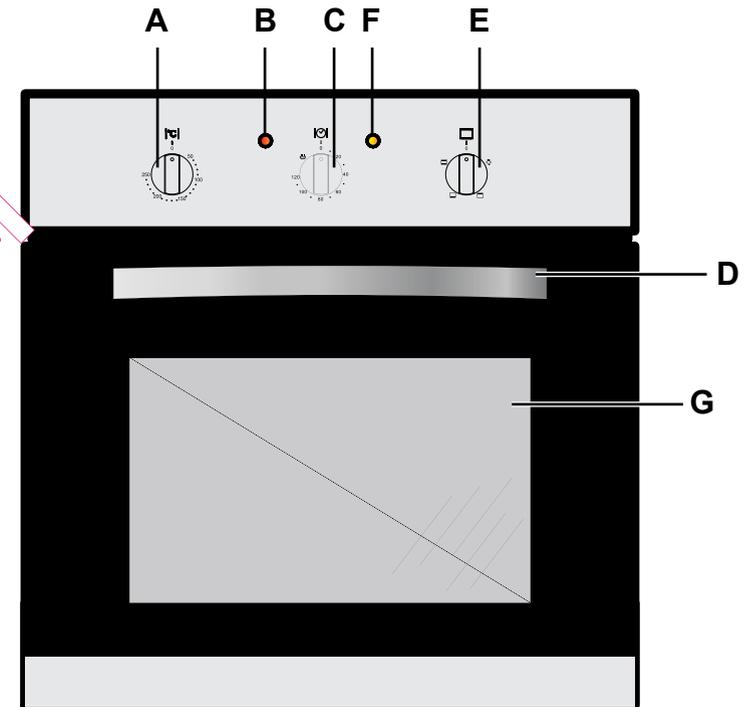
DESCRIPTION DU PRODUIT

VBS-22DM4CJA (VBS-22DM4CBA1)

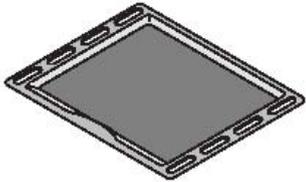


- A. Bouton de contrôle de la température
- B. Témoin lumineux rouge du thermostat
- C. Minuterie
- D. Poignée de la porte du four
- E. Bouton de sélection des fonctions
- F. Témoin lumineux jaune indiquant le fonctionnement du four encastrable
- G. Vitre de la porte

VBS-22DM4CBA (VBS-22DM4CBA1)



- A. Bouton de contrôle de la température
- B. Témoin lumineux rouge du thermostat
- C. Minuterie
- D. Poignée de la porte du four
- E. Bouton de sélection des fonctions
- F. Témoin lumineux jaune indiquant le fonctionnement du four encastrable
- G. Vitre de la porte

Accessoires	Images	Quantité
Plaque de cuisson		1
Grille		1
Vis (ST4x35)		4

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Dimensions du produit (h x l x p) mm	Poids net	Capacité utile	Branchement électrique	Puissance nominale max.	Courant nominal max.
VBS-22DM4CBA (VBS-22DM4CBA1)	595 x 595 x 575	Environ. 29.5kg	60 litres	220-240V~50Hz	2.2kW	10Amp
VBS-22DM4CJA (VBS-22DM4CBA1)	595 x 595 x 575	Environ. 29.5kg	60 litres	220-240V~50Hz	2.2kW	10amp

INSTALLATION

AVERTISSEMENT !

Veuillez respecter les consignes suivantes lorsque vous installez l'appareil.

Faites appel à une personne compétente

- Comme indiqué dans les codes du bâtiment locaux et autres réglementations pertinentes en vigueur.
- Un moyen de déconnexion avec une séparation de contact d'au moins 3 mm doit être fourni dans les fils fixes.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous effectuez une maintenance ou réparation.

Cet appareil doit être correctement installé

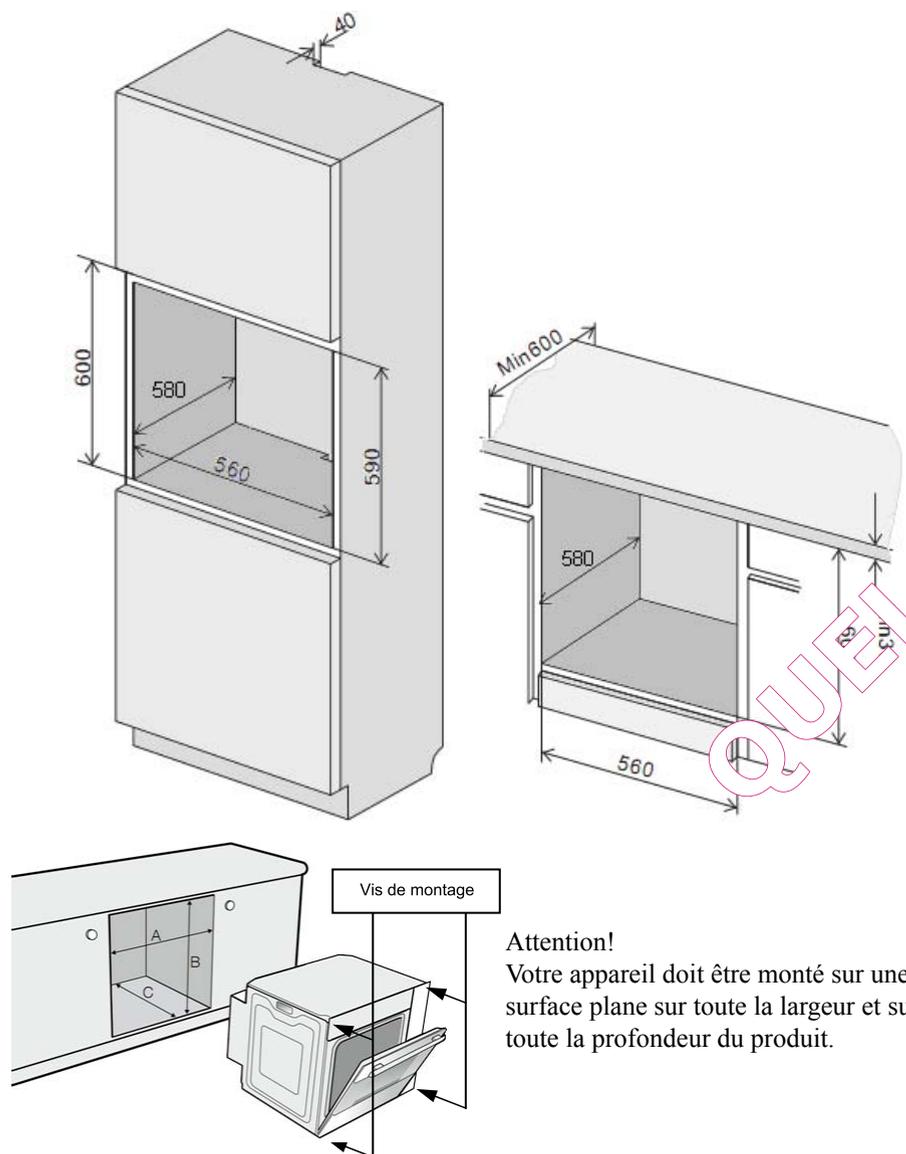
- Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte du four.
- Préparez l'ouverture dans laquelle l'appareil sera encastré en fonction de ses dimensions (voir schémas).
- Faites glisser l'appareil dans le meuble d'encastrement en veillant à placer correctement le câble d'alimentation (il ne doit pas être plié, coincé ou enroulé).
- Pour éviter que l'appareil ne bascule ou ne se déloge, fixez-le à l'encastrement avec 4 vis (fournies) en les insérant dans les orifices dédiés sur le châssis de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est encastré dans un meuble, le meuble doit être conçu dans une matière capable de supporter une température de 70°C. Si le meuble est fabriqué dans une matière ne supportant pas les températures élevées (par ex. le revêtement en vinyle), cela peut entraîner la détérioration (décoloration ou cloquage) du revêtement.
- Les panneaux adjacents au four encastrable doivent être résistants à la chaleur. S'ils sont en bois verni, le vernis doit résister à une température de 100°C.
- Si vous installez l'appareil à côté de surfaces recouvertes de vinyle, utilisez un kit d'installation disponible chez le fournisseur de vinyle.
- Nous ne pourrions être tenus responsables pour les dommages causés en raison d'une installation dans un encastrement ne supportant pas les températures élevées.
- Lorsque l'installation est terminée, testez l'appareil et assurez-vous qu'il fonctionne correctement.

Lorsque l'appareil est branché à une prise par le câble d'alimentation, la prise doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Il est conseillé mais pas obligatoire d'avoir un circuit électrique dédié pour l'appareil. Des appareils électriques supplémentaires sur le même circuit risquent de dépasser le courant nominal (intensité) pour ce circuit. Après avoir installé l'appareil, si le disjoncteur saute à répétition ou si le fusible grille systématiquement, il sera donc recommandé d'opter pour un circuit dédié.

Pour éviter tout risque potentiel, veuillez suivre les instructions lors de l'installation de l'appareil. Une installation incorrecte annulera la garantie, toute demande d'indemnisation dans le cadre de la responsabilité civile, ou toute poursuite judiciaire.

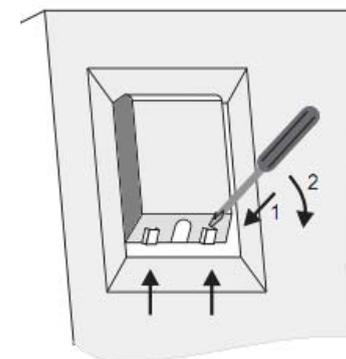
Dimensions de découpe



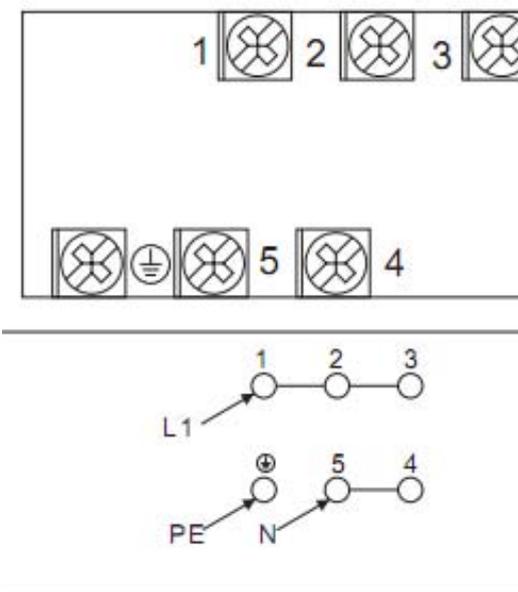
19

Branchement du câble d'alimentation

- Ouvrez le couvercle de la plaque à bornes située à l'arrière de l'appareil.



Branchez les fils comme suit :

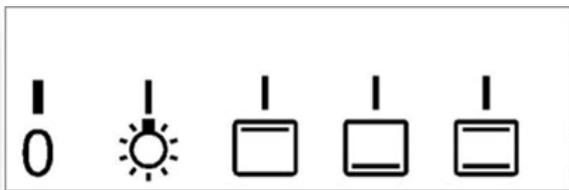


- Refermez le couvercle de la plaque à bornes.

20

COMMENCER A UTILISER VOTRE FOUR

4 fonctions

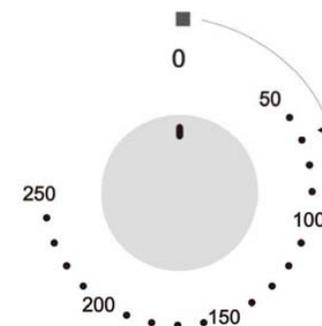


Fonctions	Description
0	Arrêt du four.
Eclairage indépendant du four 	En plaçant le bouton sur cette position, l'éclairage à l'intérieur du four s'allume. Utilisez par exemple cette fonction pour nettoyer la cavité du four.
Élément supérieur en fonctionnement 	Lorsque le bouton est placé sur cette position, le four est uniquement chauffé par l'élément supérieur. Utilisez par exemple cette fonction pour terminer une cuisson sur le dessus des aliments.
Élément inférieur en fonctionnement 	Lorsque le bouton est placé sur cette position, le four est uniquement chauffé par l'élément inférieur. Utilisez par exemple cette fonction pour terminer une cuisson par le bas.
Éléments supérieur et inférieur en fonctionnement 	Lorsque le bouton est placé sur cette position, le four chauffe de manière classique.

Sélection de la température

- Pour choisir une température, tournez le « bouton de contrôle de la température » (A) dans le sens des aiguilles d'une montre (de 50°C à 250°C).
- Un thermostat contrôle la température de votre appareil. Le témoin lumineux du régulateur de température s'allume lorsque le four atteint la température souhaitée.
- L'appareil dispose d'un témoin lumineux et d'un thermostat pour contrôler la température. Pour allumer le témoin lumineux du thermostat (B), 3 conditions doivent être réunies :
 - Sélection d'une température (bouton A).
 - Sélection d'une fonction (bouton E).
 - Sélection d'une durée (bouton C) que ce soit en mode manuel (sans durée) ou en mode minuterie (avec une durée entre 0 et 120 minutes).

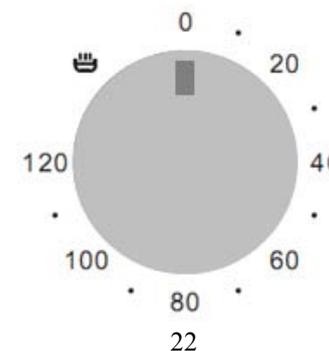
- Le témoin lumineux du thermostat s'éteint dans deux cas :
 - Lorsque la température désirée est atteinte.
 - Lorsque la minuterie arrive à zéro.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne forcez pas pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, cela endommagerait le thermostat.



- La fonction de cuisson doit être sélectionnée avant de mettre le four en fonctionnement.

Réglage de la minuterie

- Tournez le bouton de la minuterie (C) dans le sens horaire pour régler la minuterie entre 0 et 120 minutes. Si vous souhaitez utiliser votre four sans déterminer de durée, tournez le bouton de la minuterie (C) sur le symbole «  » dans le sens antihoraire. Il n'est pas possible de tourner le bouton de la minuterie (C) entre « 120 » et le symbole «  ».
- La minuterie peut être utilisée indépendamment de la fonction de cuisson du four pour une durée de 0 à 120 minutes.
- Lorsque la durée définie par l'utilisateur est écoulée, le bouton de la minuterie (C) revient à zéro. Un léger signal sonore est alors émis.



- Les appareils neufs diffusent une odeur lors de la première utilisation. Il est conseillé de « faire fonctionner » le four à vide avant de faire cuire des aliments pour la première fois. Mettez le four en fonctionnement, à vide, à une température de 180°C. pendant 2 à 4 heures environ. Veillez à bien aérer la pièce pendant ce processus.

Cuisson

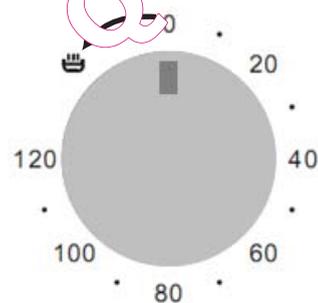
- Il est conseillé d'utiliser la grille et la plaque de cuisson fournies avec le four.
- Vous pouvez également faire cuire vos aliments dans des moules ou plaques à gâteau à poser ensuite sur la grille du four ; il est préférable d'utiliser des plaques noires qui conduisent plus efficacement et plus rapidement la chaleur.
- Les plaques aux surfaces claires ou brillantes ne sont pas conseillées lorsque vous utilisez la méthode de cuisson classique (éléments supérieur et inférieur activés). En utilisant de telles plaques, la base de votre gâteau risque d'être trop cuite.
- Avant de sortir votre plat du four, vérifiez la cuisson à l'aide d'une spatule en bois (insérez la pointe de la spatule dans le gâteau : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit).
- Éteignez le four et laissez votre gâteau 5 minutes à l'intérieur.
- Les paramètres de cuisson des tableaux ci-après sont uniquement donnés à titre indicatif. Vous pourrez les corriger avec vos expériences et préférences de cuisson.
- Si les indications données dans le livre de recettes sont significativement différentes des valeurs indiquées dans ce manuel d'instructions, veuillez appliquer les instructions du manuel.

Préparation du four

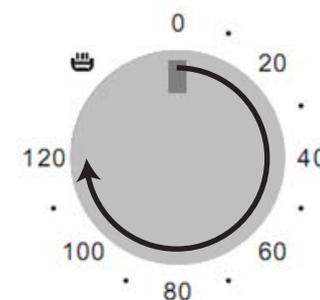
- Retirez tous les autocollants, toutes les brochures et tous les cartons de la porte et du fond du four avant de l'utiliser.
- Essuyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser, mais séchez l'appareil avec un chiffon doux.
Ne fermez pas la porte du four tant que celui-ci n'est pas parfaitement sec.

Mise en fonctionnement de l'appareil

- Tournez le bouton de la minuterie (C).
- Deux possibilités d'action sont possibles :
 - Tournez le bouton de la minuterie sur l'icône «  » (mode manuel : sans définition de durée).

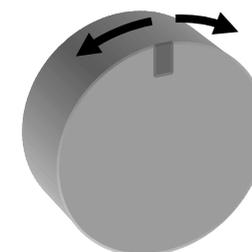


- Tournez le bouton de la minuterie pour sélectionner une durée entre 0 et 120 minutes.



Sélection des fonctions

Pour sélectionner une fonction, tournez le « bouton de sélection des fonctions » (E) dans un sens ou dans l'autre.



Guide

► Cuisson dans un moule

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Gâteau éponge/marbré	2	170-180	60-80
Gâteau Victoria	2	160-180	68-80
Base d'un gâteau à étages	2-3	170-180	20-30
Gâteau éponge à étages	2	170-180	30-40
Gâteau aux fruits (base croustillante)	N/A	N/A	60-70
Cheesecake (base en pâte brisée)	N/A	N/A	60-90
Gâteau à thé	2	160-180	40-60
Pain (ex. : pain complet)	2	210-220	50-60

► Cuisson sur les grilles fournies avec le four encastrable

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Gâteau aux fruits (avec de la levure)	N/A	N/A	30-50
Crumble	3	160-170	30-40
Roulé	2	180-200	10-15
Pizza (pâte fine)	3	200-240	10-15
Pizza (pâte épaisse)	2	190-210	30-50

➤ Cuisson de petits aliments

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Feuilletés	3	180-190	18-25
Meringues	3	90-110	80-90
Choux buns	N/A	N/A	35-45

➤ Cuisson dans un moule à gâteau

TYPE DE GÂTEAU	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR	
	TEMPÉRATURE [°C]	TEMPS DE CUISSON
Meringues	80	60
Gâteau Victoria	150	65
Gâteau à thé	150	60
Gâteau à étages	150	25

➤ Cuisson sur les plaques fournies avec le four encastrable

TYPE DE GÂTEAU	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR	
	TEMPÉRATURE [°C]	TEMPS DE CUISSON
Avec levure	150	40
Crumble	150	30
Aux fruits	150	40
Éponge	150	30

ATTENTION !

Lorsque vous utilisez la fonction gâteau du four, il est nécessaire de le faire préchauffer. Il est également conseillé d'utiliser le troisième niveau à partir du bas pour la cuisson.

Cuisson de la viande

- Utilisez le four pour faire cuire des pièces de viande de plus de 1 kg.
- Utilisez des plats résistants à la chaleur pour faire cuire vos pièces de viande, avec des poignées également résistantes aux températures élevées.
- Lorsque vous utilisez la grille, il est conseillé de placer un plat de cuisson avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas du four.
- Tournez la viande au moins une fois pendant la cuisson. Arrosez-la également de son jus ou d'eau chaude salée. Ne versez pas d'eau froide sur la pièce de viande.

Guide

➤ Bœuf

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Saignant	3	250	12-15
Juteux (« moyen »)	3	250	15-25
À point	3	210-230	25-30
Rôti	2	200-220	120-140

➤ Porc

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Rôti	2	200-210	90-140
Cambon	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30

➤ Volailles

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Poulet	2	220-250	50-80
Oie (environ 2kg)	2	190-200	150-180

➤ Autres

TYPE DE VIANDE	ÉLÉMENTS SUPÉRIEUR + INFÉRIEUR		TEMPS DE CUISSON [min]
	NIVEAU DE LA GRILLE	TEMPÉRATURE [°C]	
Veau	2	200-210	90-120
Agneau	2	200-220	100-120
Gibier	2	200-220	100-120
Poisson	2	210-220	40-55

➤ Grill + rôtisserie*

Fonctions du four : grill + élément supérieur (grill combiné)

TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE [°C]	TEMPS DE CUISSON [min]
Poulet (environ 1,5 kg)	250	90-100
Poulet (environ 1,5 kg)	250	110-130
Cuisson à la broche (environ 1 kg)	250	60-70

*En option

➤ Grill

Fonctions du four : grill

TYPE DE PLAT	NIVEAU DE LA GRILLE (à partir du bas)	TEMPÉRATURE [°C]	TEMPS DE CUISSON [min]	
			CÔTÉ 1	CÔTÉ 2
Côte porc	4	250	8-10	6-8
Escalope de porc	3	250	10-12	6-8
Viande à la broche	4	250	7-8	6-7
Saucisses	4	250	8-10	8-10
Rôti de bœuf (environ 1kg)	3	250	12-15	10-12
Côtelette de veau	4	250	8-10	6-8
Escalope de veau	4	250	6-8	5-6
Côtelette de mouton	4	250	8-10	6-8
Côtelette d'agneau	4	250	10-12	8-10
Demi-poulet (par 500 g)	3	250	25-30	20-25
Filet de poisson	4	250	6-7	5-6
Truite (pour environ 200-250g)	3	250	5-8	5-7
Pain (grillé)	4	250	2-3	2-3

ATTENTION

- Les valeurs données dans les tableaux sont approximatives et peuvent être adaptées en fonction de vos expériences et préférences de cuisson.
- Lorsque vous utilisez le grill, tournez régulièrement la viande et arrosez-la de son jus ou d'eau chaude salée.
- Retournez la viande au milieu du temps de cuisson.
- Utilisez un plat allant au four et résistant à la chaleur.

RESOLUTION DES PROBLEMES

En cas d'urgence, procédez comme suit :

- Éteignez tous les boutons du four encastrable.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Contactez le service après-vente.
- Vous pourrez résoudre les problèmes mineurs en vous reportant aux instructions fournies dans le tableau suivant. Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez les points indiqués dans le tableau suivant.

Difficultés rencontrées	Causes	Solutions
Le dessus de mon plat est trop cuit et le dessous ne l'est pas assez.	Pas assez de chaleur au bas du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des moules plus profonds. • Baissez la température. • Placez votre plat sur un niveau plus bas.
Le dessous de mon plat est trop cuit et le dessus ne l'est pas assez.	Trop de chaleur en bas du four.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des moules moins hauts. • Baissez la température.
L'extérieur est trop cuit et l'intérieur ne l'est pas assez.	La température est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> • Placez votre plat sur un niveau plus haut. • Baissez la température et augmentez le temps de cuisson
L'extérieur est trop sec mais de la bonne couleur.	La température est trop basse.	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentez la température et réduisez le temps de cuisson.
L'appareil ne fonctionne pas.	Panne au niveau de l'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez les fusibles. Si un fusible a grillé, remplacez-le.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'ampoule n'est pas assez vissée ou a grillé.	<ul style="list-style-type: none"> • Resserrez l'ampoule ou remplacez-la si elle a grillé (voir la partie "Entretien et maintenance").

* Les appareils neufs diffusent une odeur lors de la première utilisation. Il est conseillé de « faire fonctionner » le four à vide avant de faire cuire des aliments pour la première fois. Mettez le four en marche, à vide, à une température de 180°C. pendant 2 à 4 heures environ. Veillez à bien aérer la pièce pendant ce processus.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de procéder au nettoyage ou à la maintenance.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- Ne recouvrez pas le fond du four avec du papier d'aluminium. L'accumulation conséquente de chaleur risquerait de compromettre la cuisson et d'endommager l'émail.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide en vue de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Nettoyez de préférence l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon humide lorsque l'appareil a refroidi.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez-les avec du papier absorbant ou un chiffon.
- Si vous utilisez le four pendant un long moment, de la condensation risque de se former. Séchez-le avec un chiffon doux.

Acier inoxydable

- Tous les grades d'acier inoxydable peuvent voir des taches apparaître, décolorer ou se couvrir de graisse. Si vous souhaitez que votre appareil reste le plus beau possible, fonctionne de manière optimale et ait une longue durée de vie, nettoyez régulièrement votre appareil en procédant comme suit :
- Faites particulièrement attention lorsque vous essuyez les bords en acier inoxydable. Ils peuvent couper !
- Pour la référence VBS-22DM4CBA, le panneau avant, autour du four, peut être nettoyé avec des produits pour acier inoxydable en cas de salissure ou de décoloration.
- Nettoyez uniquement l'acier inoxydable à l'eau chaude et avec un détergent doux.
- N'utilisez PAS de produits abrasifs ou de solvants de nettoyage froids.
- Veillez à suivre les lignes de polissage ou de brossage de l'acier.

Verre

- Il est préférable de nettoyer la vitre du four et les boutons de contrôle immédiatement après salissure.
- Utilisez un chiffon humide pour retirer les dépôts d'aliments.
- Vous pouvez utiliser un produit spécial pour fours pour retirer les marques et taches persistantes.
- La vitre en verre de cet appareil est conçue en verre solide et durable qui supporte la chaleur et le refroidissement sans se briser.
- N'oubliez pas, cependant, qu'elle est en VERRE, et qu'elle peut par conséquent se casser. Traitez-la en conséquence !
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'éponge métallique pour nettoyer la porte du four. Cela risquerait de rayer le verre, qui pourrait ensuite se briser.

Four

- L'appareil doit toujours rester propre. Veillez à ce qu'aucune graisse ou huile ne s'accumule autour des éléments, des brûleurs ou des ventilateurs.
- Les plats, plaques et grilles doivent toujours être propres, puisque tout dépôt de graisse risquerait de s'enflammer.
- Enveloppez toujours votre viande dans du papier d'aluminium ou un sac de cuisson pour limiter le nettoyage. Toutes les graisses polyinsaturées peuvent laisser un résidu semblable à du vernis, très difficile à retirer.

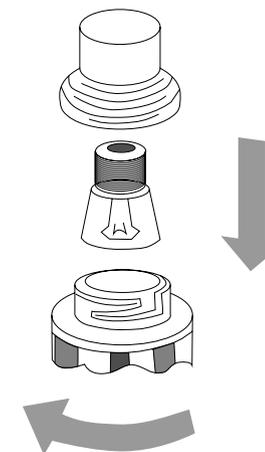
Grill

- La grille et la plaque de cuisson doivent toujours être propres, puisque tout dépôt de graisse risquerait de s'enflammer.

Remplacer l'ampoule du four

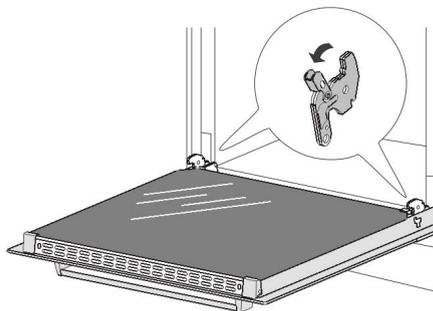
Pour éviter tout risque d'électrocution, veuillez couper le courant électrique avant de changer l'ampoule. L'ampoule fournie est utilisée pour l'éclairage du produit. Elle ne doit pas être utilisée pour éclairer une pièce d'habitation.

- Réglez tous les boutons de contrôle sur "0" et débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Dévissez et nettoyez le couvercle de l'ampoule puis séchez-le.
- Dévissez l'ampoule de la douille, remplacez-la par une nouvelle ampoule haute température (300°C) aux caractéristiques suivantes :
 - voltage : 230 V
 - puissance : 25 W
 - culot : E14
- Vissez l'ampoule en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée dans la prise en céramique.
- Vissez le couvercle.



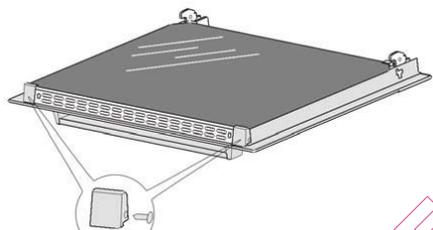
Retirer la porte

Pour accéder plus facilement à la cavité du four pour la nettoyer, vous pouvez retirer la porte. Pour cela, inclinez les crochets de sécurité des gonds vers le haut. Fermez doucement la porte, soulevez-la et tirez-la vers vous. Pour replacer la porte sur le four encastrable, faites l'inverse. Assurez-vous que les crans des gonds sont correctement placés à la protubérance des supports. Lorsque la porte est installée sur le four, les crochets de sécurité doivent être doucement abaissés. Si les crochets ne sont pas remis correctement, les gonds risquent d'être endommagés lors de la fermeture de la porte.



Retirer la vitre interne du four

Dévissez et décrochez les fermoirs en plastique situés aux coins de la vitre, en haut. Sortez la vitre du deuxième mécanisme de blocage, puis retirez-la. Lorsque vous avez nettoyé la vitre, insérez-la et bloquez-la. Vissez ensuite le mécanisme de blocage.



FICHE TECHNIQUE

Marque	California
Modèle	<ul style="list-style-type: none">VBS-22DM4CBA (VBS-22DM4CBA1)VBS-22DM4CJA (VBS-22DM4CBA1)
Type d'appareil	Four électrique encastrable
Classe énergétique	A
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz
Consommation d'énergie pour convection naturelle (kWh)	0.77
Volume utile (litres)	60
Dimensions de la cavité (L x P x H)	442 x 400 x 318mm
Type de four	Volume moyen
Temps de cuisson pour poids standard (min)	42
Niveau sonore [dB(A) re 1pW]	51
Consommation d'énergie lorsqu'il n'y a aucune cuisson (W)	0.45
Surface du plateau de cuisson le plus grand (cm ²)	1168

Enlèvement des appareils ménagers usagés :

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Importé par **WESDER SAS**
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
www.fillony.com

© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés

QUEL FOUR.COM