

**Madame, Monsieur,**

Nous vous remercions de votre achat. Soyez-en certain: vous pouvez faire pleinement confiance à nos produits. Pour vous faciliter l'utilisation, nous avons joint des instructions détaillées. Grâce à ce mode d'emploi, vous pourrez rapidement connaître votre nouvel appareil. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement la notice. Vous trouverez les consignes de sécurité en page 4.

Vérifiez d'abord que vous n'avez pas reçu un appareil endommagé. En cas de défaut dû au transport, veuillez contacter votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture qui vous a été remise lors de l'achat. Nous espérons que votre nouvelle cuisinière vous apportera toute satisfaction.

**Contenu**

<b>Four électrique.....</b>	<b>3</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>11</b>
<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>4</b>	Cuisson sur voûte et sole avec ventilateur	
Utilisation		Four	
Les boutons enfoncées		<b>Que faire en cas de difficultés ? .....</b>	<b>13</b>
Voyants de contrôle		Attention!	
Soufflante d'air de refroidissement		Important	
Interrupteur automatique de fonctionnement implanté sur la porte du four		<b>Changement des pièces de l'appareil.....</b>	<b>13</b>
<b>Descriptif.....</b>	<b>5</b>	Autres accessoires	
<b>Avant la mise en route.....</b>	<b>5</b>	Lampe du four	
Four		<b>Instructions pour le raccordement au réseau électrique .....</b>	<b>14</b>
Programmateur		Avertissements importants	
Minuterie		<b>Encastrement du four électrique.....</b>	<b>14</b>
Conseils d'utilisation du four		<b>Raccordement au réseau électrique.....</b>	<b>15</b>
<b>Le four .....</b>	<b>6</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>15</b>
Remarques importantes		<b>Service après-vente .....</b>	<b>16</b>
Les commandes		Réparations	
Le sélecteur de fonctions		Plaque signalétique	
Niveaux de cuisson			
Accessoires du four			
Filtre antigraisse			
Cuisson des petits pains			
Cuisson de la viande			
Cuisson au gril et gratin			
Conserves			
Décongélation			

# Consignes de sécurité

- Le raccordement de la cuisinière au réseau électrique par du personnel non qualifié peut présenter certains dangers. Pour éviter le risque d'électrocution, le branchement de la cuisinière doit être effectué par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Évitez toutes interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comportent un risque d'électrocution, de blessure, ou de court-circuit pouvant entraîner la détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Attention: Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- Les plaques électriques, la porte du four ainsi que ses surfaces, les éléments de cuisson et l'ouverture d'évacuation de la vapeur deviennent chauds pendant l'utilisation. Pour cette raison, tenez les enfants en bas âge à distance de la cuisinière.
- Attention: risque de brûlures. Les éléments de cuisson, le four et une partie des installations deviennent brûlants pendant l'utilisation. Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.
- Le nettoyage du four à l'aide d'appareils à vapeur ou à haute pression peut provoquer un court-circuit. Pour cette raison, évitez d'utiliser ces appareils pour nettoyer le four.
- Pendant le fonctionnement du four, la porte atteint une température élevée. Pour cette raison, une troisième vitre a été intégrée au hublot (uniquement sur certains modèles), ce qui diminue la température de la vitre extérieure du four
- Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu'un de compétent pour utiliser l'appareil. La même recommandation s'applique aux jeunes mineurs.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

## Utilisation

Votre cuisinière est destinée uniquement à un usage domestique. Tout autre utilisation n'est pas autorisée! Le fonctionnement de la cuisinière est décrit en détail dans la suite de la notice.

## Les boutons enfoncés

(seulement sur quelques modèles)  
Appuyez d'abord légèrement sur le bouton pour qu'il soit saillant. Ensuite vous pouvez choisir et régler les puissances de chauffage des foyers ainsi que les régimes de chauffage et la température correspondante dans le four. Pour chaque foyer ou le four mis en service, l'affichage est illuminé au-dessus du bouton correspondant. Après chaque utilisation, mettez le bouton en arrêt en le poussant dans la position enfoncée.

## ATTENTION!

Un bouton sort ou bien vous pouvez le pousser de nouveau dans la position enfoncée seulement s'il est en position d'arrêt ou bien hors du service.

## Voyants de contrôle

### Symboles rétro-éclairés

(seulement sur certains modèles)

Le symbole au-dessus du bouton de commande enclenché est rétro-éclairé lorsque le four est en marche.

### Voyant rouge

(seulement sur quelques modèles)

Le voyant rouge est allumé quand les résistances de four sont mises en marche et il s'éteint quand la température réglée est atteinte dans le four.

## Soufflante d'air de refroidissement

Une soufflante d'air de refroidissement est incorporée dans l'appareil. Elle refroidit le corps et le tableau de commande de l'appareil. La soufflante d'air de refroidissement est mise en marche à n'importe quel mode de fonctionnement du four.

### Fonctionnement prolongé du ventilateur de refroidissement

(seulement sur certains modèles)

Le ventilateur fonctionne encore quelque temps après l'arrêt du four et accélère ainsi le refroidissement de l'appareil.

## Interrupteur automatique de fonctionnement implanté sur la porte du four

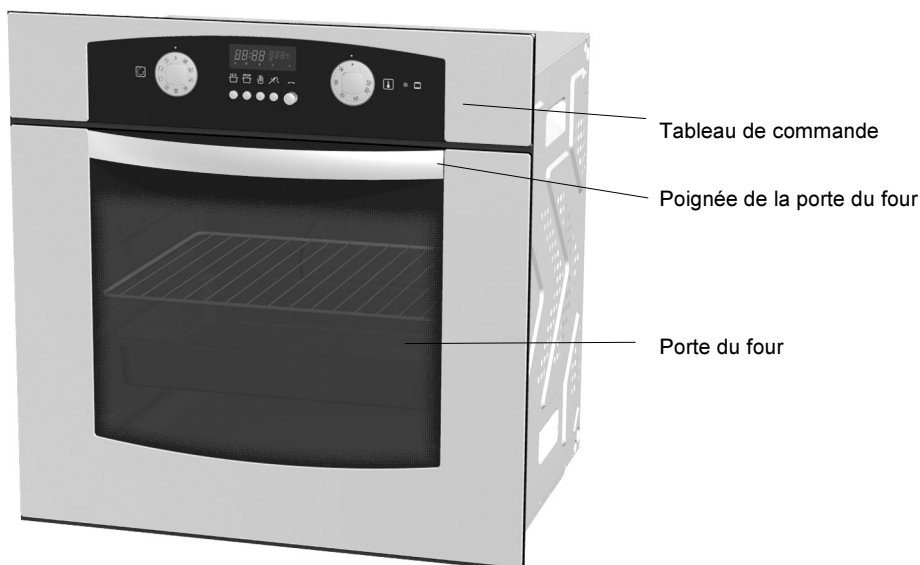
(seulement sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un interrupteur automatique de fonctionnement qui met le chauffage du four à l'arrêt quand la porte est ouverte et remet le chauffage en marche quand elle est fermée (seulement lors de la cuisson par chaleur tournante).

## Descriptif

L'un des modèles d'appareils encastrables est représenté sur la figure. L'équipement de l'appareil dépend du modèle. Il est

donc possible que la notice décrive des fonctions que votre appareil ne possède pas.



- 1 Bouton marche/arrêt et de sélection du mode de fonctionnement du four
- 2 Programmeur (sur certains modèles uniquement)
- 3 Sélecteur de température du four

- 4 Voyant lumineux du four. Il s'allume pour indiquer la mise en marche du four et s'éteint quand le four a atteint la température choisie

## Avant la mise en route

### Four

Videz complètement le four et lavez-le à l'eau tiède additionnée d'un produit adapté. N'utilisez pas de produit abrasif !

Pendant la première utilisation à vide du four, veillez à ce que la pièce soit bien aérée.

### Programmeur

(sur certains modèles uniquement)

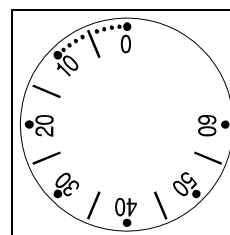
Pour mettre l'horloge du programmeur à l'heure exacte, suivez les instructions de la notice du programmeur. Cette opération est indispensable, car la mise en marche du four n'est possible qu'après la mise à l'heure de l'horloge.

### Minuterie

(sur certains modèles uniquement)

La durée maximale de programmation est de 60 minutes. Un signal sonore d'environ cinq secondes vous prévient que le temps programmé s'est écoulé.

Sélectionnez la durée de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis et en revenant en arrière pour choisir la durée exacte.



### Conseils d'utilisation du four

- Utilisez de préférence des plats noirs, des plats à revêtement de silicone ou des plats émaillés, car ils sont meilleurs conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans le tableau figurant dans cette notice.
- Le chauffage du four consomme une grande quantité d'énergie. En faisant cuire plusieurs plats au four l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car il sera déjà chaud.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson, mettez le sélecteur du four à zéro pour utiliser la chaleur résiduelle.

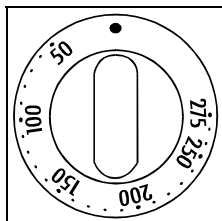
# Le four

## Remarques importantes

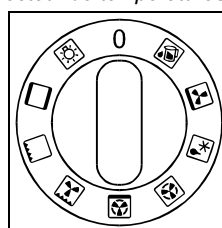
- Ne pas poser de papier aluminium sur les parois ni de plats directement sur la sole, car l'émail chauffé fond et se détériore.
- Les sauces débordant des plats peuvent provoquer des taches qui seront très difficiles à enlever.

## Les commandes

Pour commander le four on utilise le bouton marche/arrêt avec le sélecteur de fonctions et le sélecteur de températures.



Sélecteur de températures



Bouton marche/arrêt avec la sélecteur de fonctions

## Le sélecteur de fonctions

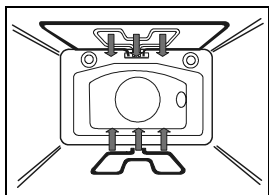
Le four comporte les fonctions suivantes :

### Eclairage du four

Certains modèles ont deux lampes pour éclairer le four : la lampe principale se trouve sur la paroi arrière en haut et la lampe supplémentaire au milieu de la paroi latérale droite. Il est possible d'éclairer le four indépendamment des autres fonctions. Utilisation pratique: pendant le nettoyage du four ou pendant l'utilisation de la chaleur résiduelle en fin de cuisson. Lorsque le four est en marche, l'éclairage du four est automatique.

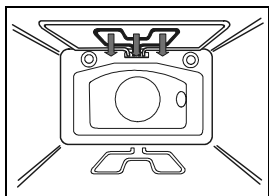
### Résistance de voûte et de sole

La chaleur est répartie uniformément à l'intérieur du four, grâce aux résistances se trouvant en haut et en bas du four. La cuisson des viandes ou des gâteaux est possible uniquement sur un seul niveau.



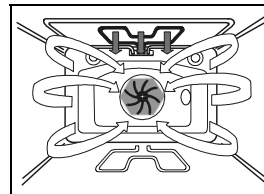
### Gril

La chaleur est répartie par le gril infrarouge situé en haut du four. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de petits morceaux de viande, comme par exemple steaks, rôtis, escalopes, côtelettes, etc.



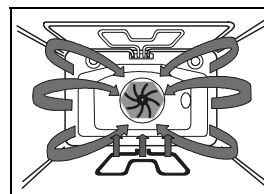
### Gril ventilé

Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent en même temps. Cette fonction est surtout adaptée à la cuisson de la viande au gril, aux gros morceaux de viande et aux volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.



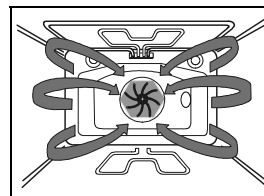
### Air chaud et résistance de sole

Avec cette fonction la résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur d'air chaud. Cette fonction est adaptée à la cuisson des pizzas. Elle convient aussi à la cuisson de pâte brisée ou feuilletée sur deux niveaux, gâteaux aux fruits à pâte levée ou sablée, ainsi que des soufflés au fromage.



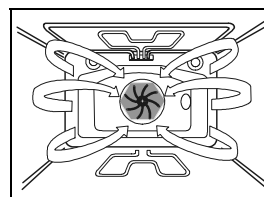
### Chaleur tournante

Le ventilateur situé au fond du four répartit uniformément la chaleur autour du rôti ou du gâteau. Cette fonction convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux.



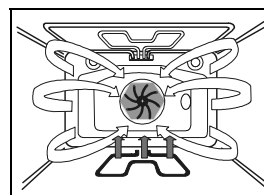
### Décongélation

Grâce à cette fonction, l'air circule sans que le chauffage fonctionne. Elle est utilisée pour une décongélation lente des aliments.



### Résistance de sole et ventilateur

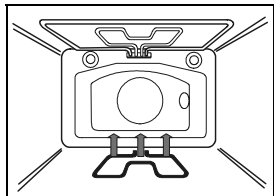
Grâce à cette fonction, la résistance sole du bas du four fonctionne en même temps que le ventilateur. Elle convient à la cuisson des quiches et des conserves de fruits et légumes. Utiliser la première glissière du bas et ne prenez pas de plats trop hauts pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus des plats.



## Résistance de sole/Aqua Clean



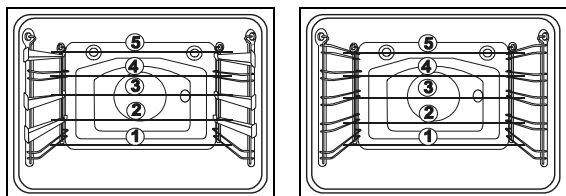
La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez cette fonction quand vous voulez faire cuire davantage la partie inférieure des gâteaux (par exemple la pâte feuilletée pour les tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable. Utilisez la sole également pour le nettoyage du four. Vous trouverez les renseignements concernant le nettoyage dans la partie "nettoyage et entretien".



## Niveaux de cuisson

Vous pouvez placer les accessoires (grille, tôle et lèche-frite) sur les 5 niveaux. Dans les tableaux de cuisson, vous trouverez des indications pour chaque niveau.

Les niveaux sont repérés à partir du bas. Les glissières sont fondues, en fer ou télescopiques (selon le modèle de l'appareil). Les modèles 2, 3 et 5 sont fournis avec des glissières télescopiques. Dans le cas des glissières en fer, il faut installer la grille et les plats sur les glissières.



## Accessoires du four

(selon le modèle)

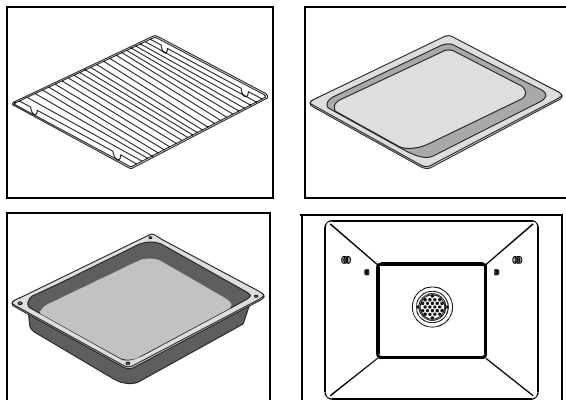
**Grille sur laquelle** on pose le plat contenant les aliments ou bien les aliments directement sur la grille.

**La tôle** est prévue uniquement pour la cuisson des petits pains ou gâteaux.

**La lèche-frite** est prévue pour la cuisson des viandes, pâtes feuilletées et comme récipient pour recueillir la graisse qui peut déborder.

**Attention:** il n'est pas possible de mettre la lèche-frite sur le premier niveau, en bas.

La paroi arrière du four est couverte d'une **plaque catalytique** qui peut être installée ou enlevée seulement par une personne qualifiée.



## Glissières télescopiques

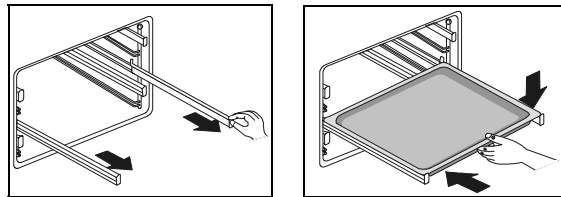
(uniquement sur certains modèles)

**Attention:** Les glissières télescopiques et les autres accessoires se réchauffent : pendant l'utilisation utilisez des gants de cuisine ou une protection adaptée !

Le four est équipé de glissières télescopiques sur trois niveaux, montées sur les parois droite et gauche. Les supports coulissants situés sur les rails de guidage peuvent être entièrement ou partiellement amovibles.

- Avant l'installation de la grille, du plat ou de la lèche-frite, il faut d'abord sortir les glissières télescopiques du niveau 1.
- Installez la grille ou le plat creux sur les gradins et poussez bien avec la main jusqu'au fond.

Après avoir vérifié que les glissières télescopiques sont bien poussées jusqu'au fond, fermez la porte du four.

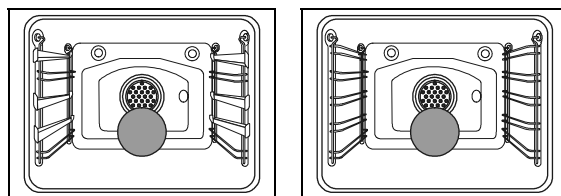


## Filtre antigraisse

(en fonction du modèle)

Le filtre antigraisse situé au fond du four protège le ventilateur, la résistance ronde et le four des éclaboussures de graisse.

Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigraisse. Pendant la cuisson des gâteaux, vous pouvez l'enlever. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des galettes peut entraîner de mauvais résultats.



## Cuisson des petits pains

Pour la cuisson des petits pains, utilisez la résistance de sole/voûte ou la chaleur tournante.

**Pendant la cuisson des gâteaux, enlevez le filtre antigraisse.**

## Instructions

- Pour la cuisson des gâteaux, suivre les instructions concernant le choix de la glissière, de la température et de la durée de cuisson figurant dans le tableau de cuisson et oubliez les habitudes que vous avez prises lorsque vous utilisiez votre ancienne cuisinière. Les indications données dans le tableau de cuisson des gâteaux ont été spécialement adaptées à ce four
- Si, dans le tableau de cuisson, vous ne trouvez pas le gâteau que vous avez l'intention de faire, choisissez les indications pour un gâteau équivalent.

## Cuisson des gâteaux avec la résistance de voûte et de sole

- Utilisez un seul niveau de cuisson.
- Les résistances de voûte et de sole sont spécialement adaptées à la cuisson des gâteaux secs, du pain et des biscuits.
- Utiliser des plats de couleur foncée. Dans des plats de couleur claire, les gâteaux dorment plus difficilement car ils n'absorbent pas la chaleur.
- Mettez le moule sur la grille. Si vous utilisez le plat livré avec la cuisinière, enlever la grille.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. Enfourez les gâteaux quand vous avez obtenu la température nécessaire, c'est-à-dire quand le voyant de contrôle s'éteint.

## Cuisson des gâteaux à l'air ventilé

- La cuisson des gâteaux à la chaleur tournante est adaptée à la cuisson sur différents niveaux, pour la pâte feuilletée et pour les gâteaux aux fruits.
- Vous pouvez utiliser également des moules clairs.
- En général, la température est plus basse que pendant la cuisson avec la voûte et sole
- (voir le tableau de cuisson des gâteaux)
- Pendant la cuisson de la pâte feuilletée dans des moules à tarte (tarte aux fruits) utilisez au maximum deux niveaux à cause de la vapeur.
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents petits gâteaux si la température exigée est identique.

- La durée de cuisson est souvent différente pour différents plats. Il est possible que vous soyez obligé de sortir un plat avant un autre.
- Essayer de préparer des petits gâteaux (gâteaux secs) de la même taille. Des gâteaux de différentes tailles n'auront pas tous la même couleur!
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, il y aura de la vapeur qui pourra se condenser sur la porte du four.

#### Conseils pour la cuisson des gâteaux

##### Est-ce que les gâteaux sont bien cuits?

Enfoncez une tige en bois dans le gâteau à l'endroit le plus haut. Si la pâte ne reste pas attachée à la baguette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

##### Si la pâte est retombée

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Avant d'utiliser les appareils ménager, pétrissez la pâte à la main.

#### Les gâteaux sont trop clairs

La prochaine fois, utilisez un plat foncé, posez votre gâteau sur un niveau ou allumez la résistance de sole en fin de cuisson.

#### Le gâteau avec farce molle, par exemple le gâteau au fromage, n'est pas bien cuit.

La prochaine fois, baissez la température et prolongez le temps de cuisson.

#### Remarques sur le tableau de cuisson des gâteaux:

- La température est indiquée par intervalles. Commencez d'abord par la température plus basse, et si les gâteaux ne prennent pas de couleur, augmentez la température.
- La durée de cuisson est donnée approximativement et peut varier selon différentes conditions.
- Les caractères gras indiquent la meilleure méthode de cuisson pour chaque type de gâteau.
- L'astérisque (\*) signifie qu'il faut d'abord préchauffer le four.

Tableau de cuisson des gâteaux

Type de gâteaux	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
<b>Pâtes sucrées</b>					
Gâteau Marbré	<b>2</b>	<b>160-170</b>	2	150-160	55-70
Gâteau dans un plat carré	<b>2</b>	<b>160-170</b>	2	150-160	60-70
Gâteau dans un moule	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-60
Gâteau au fromage	<b>2</b>	<b>170-180</b>	3	150-160	60-80
Tarte aux fruits	2	180-190	<b>3</b>	<b>160-170</b>	50-70
Génoise aux fruits	2	170-180	<b>3</b>	<b>160-170</b>	60-70
Génoise*	<b>2</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	30-40
Biscuit de Savoie	3	180-190	<b>3</b>	<b>160-170</b>	25-35
Gâteau aux fruits, pâte pétrie	3	170-180	<b>3</b>	<b>150-160</b>	50-70
Gâteau aux prunes	3	180-200	<b>3</b>	<b>150-160</b>	30-50
Génoise roulée*	3	180-190	<b>3</b>	<b>160-170</b>	15-25
Gâteau à la pâte pétrie	3	160-170	<b>3</b>	<b>150-160</b>	25-35
Couronne de pâte levée	2	180-200	<b>3</b>	<b>160-170</b>	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	<b>3</b>	<b>150-160</b>	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	<b>3</b>	<b>170-180</b>	40-60
Brioche	2	170-180	<b>3</b>	<b>150-160</b>	40-60
<b>Pâtes salées</b>					
Quiche	2	180-190	<b>3</b>	<b>170-180</b>	45-60
Pizza*	2	210-230	<b>3</b>	<b>190-210</b>	30-45
Pain	<b>2</b>	<b>190-210</b>	3	170-180	50-60
Petits pains*	<b>2</b>	<b>200-220</b>	3	180-190	30-40
<b>Petits gâteaux</b>					
Gâteaux secs	3	170-180	<b>3</b>	<b>150-160</b>	15-25
Gâteaux soufflés	3	170-180	<b>3</b>	<b>150-160</b>	20-30
Petits gâteaux levés	3	180-200	<b>3</b>	<b>170-180</b>	20-35
Petits gâteaux feuilletés	3	190-200	<b>3</b>	<b>170-180</b>	20-30
Choux à la crème	3	180-190	<b>3</b>	<b>180-190</b>	25-45
<b>Gâteaux congelés</b>					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	<b>3</b>	<b>170-180</b>	50-70
Gâteau au fromage	2	180-190	<b>3</b>	<b>160-170</b>	65-85
Pizza	2	200-220	<b>3</b>	<b>170-180</b>	20-30
Frites *	2	200-220	<b>3</b>	<b>170-180</b>	20-35
Croquettes	2	200-220	<b>3</b>	<b>170-180</b>	20-35

#### Cuisson de la viande

Pour la cuisson de la viande, on peut utiliser la résistance de voûte et de sole ou la chaleur tournante. Dans le tableau de cuisson de la viande, la meilleure méthode de cuisson - dans un récipient précis - figure en caractères gras.

**Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigraisse (en fonction du modèle).**

#### Conseils sur la matière des récipients

- Vous pouvez utiliser des plats en émail, en Pyrex, en terre cuite ou en fonte.



- Les plats en acier inoxydable ne sont pas adaptés car ils réfléchissent la chaleur.
- Si vous couvrez le rôti, il sera plus juteux et le four ne se salira pas.
- Dans un plat non couvert, le rôti dore plus vite. Pour de grosses pièces de viande, il est conseillé d'utiliser la grille avec la lèchefrite pour ne pas que la graisse coule.

### Recommandations pour la cuisson de la viande

- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et la durée de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- La cuisson des viandes, volailles et poissons est économique seulement à partir de 1 kg.
- Pendant la cuisson, il faut ajouter la quantité de liquide nécessaire pour que la graisse et le jus ne brûlent pas. C'est-à-dire que pendant une cuisson longue, il faut vérifier plusieurs fois et ajouter du liquide.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez un plat creux. Pour cette raison, il est conseillé de commencer la cuisson avec la pièce de viande tournée à l'envers.

- Pendant la cuisson de grosses pièces de viande, la porte du four peut se recouvrir de vapeur. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de la cuisinière. Essayez soigneusement la porte et la vitre lorsque la cuisson est terminée.
- Si vous faites cuire la viande en la posant directement sur la grille, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler; Vous pouvez facilement les installer sur les glissières télescopiques en les poussant sur les glissières en fer.
- Ne pas laisser refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de vapeur.

Tableau de cuisson de la viande

Type de viande Durée de cuisson	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C) 	Durée de cuisson (en min.)
<b>Bœuf</b>						
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Roastbeef saignant	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Roastbeef à point	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
<b>Porc</b>						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Longe de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Longe de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Epaule de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Travers de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Roulade de viande hachée	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
<b>Veau</b>						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Gigot de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Agneau</b>						
Côte d'agneau	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot de mouton	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Gibier</b>						
Râble de lièvre	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Gigot de chevreuil	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Gigot de sanglier	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
<b>Volaille</b>						
Poulet entier	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poule	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Canard	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Oie	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Dinde	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Poisson</b>						
Poisson entier	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Escalope de poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

### Cuisson au grill et gratin

- Il faut être très vigilant pendant la cuisson au grill. En raison de la haute température du grill infrarouge, la grille et les autres accessoires sont particulièrement chauds : utilisez des gants adaptés ou des pinces spéciales pour la viande !
- Il arrive que la graisse chaude jaillisse lorsqu'on pique la viande. Pour éviter les brûlures sur la peau ou les yeux utilisez des pinces pour la viande.
- Vérifiez souvent la cuisson., la viande peut brûler en raison de la haute température !
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du grill. La cuisson au grill infrarouge convient aux rôtis non gras, à la viande ou au poisson en morceaux (steaks, escalopes, pavés de saumon...). Elle est également adaptée pour faire dorer le pain et pour les gratins.

### Conseils pour la cuisson au grill

- Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson de la viande, vous trouverez les indications concernant la température, le niveau et le temps de cuisson. Comme le temps de cuisson varie selon le type, le poids ou la qualité de la viande, il peut y avoir de légères différences.
- Lors de la cuisson de la viande, nous vous recommandons d'utiliser le filtre antigrasse (en fonction du modèle).
- Préchauffez le grill infrarouge environ 3 minutes.
- Si vous procédez à la cuisson directement sur la grille, enduisez-la d'huile pour que la viande n'y adhère pas.
- Poser les fines tranches de viande sur la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir le jus de viande qui va s'écouler. Posez-la sur la glissière télescopique ou sur les glissières en fer.
- Retournez la viande à mi-cuisson. Retournez seulement une fois les plus petits morceaux, et plusieurs fois les plus gros.

Utilisez pour cela les pinces à viande afin que le jus ne coule trop.

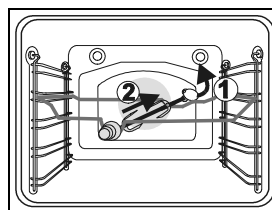
- Les viandes rouges se colorent plus vite que les viandes blanches (porc ou veau).
- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation du gril pour éviter l'accumulation de dépôts et salissures.

### Cuisson à la broche

(uniquement sur certains modèles)

- Le combiné tournebroche est composé d'une broche tournante, d'un manche, de deux fourches et de vis pour fixer la viande.
- Avant d'utiliser le tournebroche, mettez d'abord le support sur la glissière 4 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir déjà préparée et enfoncez les deux fourches de chaque côté, pour que la viande soit bien fixée. Vissez sur les fourches.
- Installez le manche sur le devant de la broche. Fixez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, et protégé par un cache pivotant. Appuyez la partie avant de la broche sur le support et fixez-la bien.

- Placez la lèche-frite sur la glissière en dessous pour récupérer le jus de viande.
- Activez le tournebroche en choisissant la position "gril".
- Le gril infrarouge fonctionne à l'aide du thermostat et avec la porte fermée.
- Avant de fermer la porte du four, dévisser le manche de la broche.



### Tableau de cuisson au gril

Type d'aliment Durée de cuisson	Poids (en g)	Niveau (à partir du bas)	Temp. (en °C)	Temp. (en °C)	Durée de cuisson (en min.)
<b>Viande et saucisses</b>					
2 steaks (filet de bœuf) saignant	400	5	230	-	14-16
2 steaks (filet de bœuf) à point	400	5	230	-	16-20
2 steaks (filet de bœuf) bien cuit	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de porc	350	5	230	-	19-23
2 côtelettes	400	5	230	-	20-23
2 escalopes de veau	700	5	230	-	19-22
4 côtelettes d'agneau	700	5	230	-	15-18
4 saucisses à griller	400	5	230	-	9-14
2 morceaux de viande	400	5	230	-	9-13
1 poulet, coupé en deux	1400	3	-	210-220	28-33 (1 <sup>ère</sup> partie) 23-28 (2 <sup>ème</sup> partie)
<b>Poisson</b>					
Tranches de saumon	400	4	230	-	19-22
Poisson en papillote	500	4	-	220	10-13
<b>Pain</b>					
4 tranches de pain blanc	200	5	230	-	1,5-3
2 tranches de pain complet	200	5	230	-	2-3
Petits pains garnis	600	5	230	-	4-7
<b>Viande/Volaille</b>					
Canard*	2000	1	-	150-170	80-100
Poulet *	1000	3	-	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Epaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Roastbeef/filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80

\* Vous pouvez également utiliser la broche.

### Conserves

Pour les conserves, utilisez la résistance de sole avec le

ventilateur

- Pour les conserves, préparer les bocaux et les aliments comme à votre habitude. Utilisez des bocaux avec rondelle en caoutchouc et couvercle en verre. Il ne faut pas utiliser de bocaux à vis ou avec des couvercles en métal. Les bocaux doivent être de même taille, remplis avec la même quantité et bien fermés. Vous pouvez placer dans le récipient jusqu'à 6 bocaux d'un litre.
- Utilisez uniquement des aliments frais.
- Versez environ 1 litre d'eau dans le récipient creux pour créer dans le four la vapeur nécessaire. Installez les bocaux de manière à ce qu'ils ne se touchent pas (voir illustration). Une couche de papier mouillé posée sur les bocaux protégera les rondelles en caoutchouc.

- Placez le plat profond contenant les bocaux sur la 2<sup>ème</sup> glissière à partir du bas. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position résistance de sole /ventilateur et le sélecteur de température à 180°. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Surveillez les aliments pendant la cuisson jusqu'au début de l'ébullition de l'eau. Respectez le temps de cuisson indiqué sur le tableau des conserves.

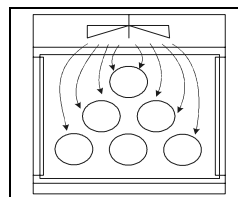



Tableau des conserves

Aliments	Quantité	Sole/ventilateur 180°, jusqu'à l'ébullition 	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
<b>Fruits</b>				
Fraises	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	15 min
Fruits avec noyau	6x1 litre	environ 30 min	arrêt	30 min
Compote	6x1 litre	environ 40 min	arrêt	35 min
<b>Légumes</b>				
Cornichons	6x1 litre	30-40 min	arrêt	30 min
Haricot, Carottes	6x1 litre	30-40 min	à 130° pendant 60-90 min	30 min

### Décongélation

Grâce à la circulation d'air, vous pouvez facilement décongeler les produits surgelés. Utilisez pour cela la fonction

"Décongélation" 

**Remarque:** si vous actionnez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le gril ne se met pas en marche.

- La fonction décongélation convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, les gâteaux ou les brioches, le pain ou les petits pains et les fruits congelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas de viande ou de volaille dans le four.
- Quand cela est possible, retournez ou déplacez fréquemment les aliments pour qu'ils décongèlent uniformément

## Nettoyage et entretien

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou avec un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, débrancher-la et laissez-la refroidir.

### Partie avant de la carrosserie

Pour le nettoyage et l'entretien de ces surfaces, utilisez des produits habituels et tenez compte des instructions du fabricant.

### Partie avant de la carrosserie en tôle inoxydable (sur certains modèles uniquement)

Nettoyez la surface avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge souple. Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits solvants. Si vous ne respectez pas ces instructions, vous pouvez endommager la surface de la carrosserie.

### Parties laquées et pièces en matières plastiques (sur certains modèles uniquement)

Nettoyez les manettes et la poignée de la porte avec une éponge souple et un détergent destiné à l'entretien des surfaces lisses laquées.

### Cuisson sur voûte et sole avec ventilateur

La voûte, la sole et le ventilateur sont en marche. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four. Ce mode convient à la cuisson de tous les types de gâteaux, à la décongélation des plats surgelés et au séchage des fruits et légumes.

Quand vous devez mettre un plat dans le four préchauffé, attendez que le voyant s'éteigne une première fois. Pour obtenir une cuisson optimale, enfournez vos préparations sur un seul niveau.

Les résultats obtenus lors de la cuisson sur deux niveaux sont moins bons. Dans ce cas, il faut obligatoirement préchauffer le four et utiliser les gradins 2 et 4 (comptés à partir du bas).

Les températures de cuisson sont plus basses que dans un four classique.

En dehors des plaques livrées avec l'appareil, vous pouvez aussi utiliser d'autres plats et moules.


### Surfaces en aluminium

Nettoyez les surfaces en aluminium (façade de l'appareil) avec un détergent liquide non-abrasif et une éponge douce. De même, vous pouvez utiliser les produits de nettoyage habituels prévus pour ces surfaces en respectant les instructions du fabricant.

**AVERTISSEMENT:** Les surfaces mentionnées ci-dessus ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols prévus pour le nettoyage des fours car ils pourraient les abîmer.

### Four

Vous pouvez nettoyer le four de façon habituelle (détersifs, aérosols spéciaux).

Après chaque utilisation, nous vous conseillons de procéder au nettoyage du four refroidi en respectant la procédure suivante : Tournez le bouton de sélection du mode de fonctionnement sur la position .

Réglez le bouton de sélection de la température sur 50°C.

Versez 0,4 l d'eau dans le plat multi-usage et mettez-le sur le premier niveau du four. Au bout de trente minutes, les restes de nourriture sur l'émail ramollissent et vous pouvez les retirer avec une éponge humide.

Pour enlever les taches résistantes, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir le four.
- Nettoyez le four et les ustensiles après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Vous pouvez enlever les taches de graisse avec de l'eau savonneuse quand le four est encore tiède.
- Pour nettoyer les taches résistantes, utilisez les détersifs habituels pour les fours. Rincez-le à l'eau claire afin d'enlever toute trace de détergent.
- N'utilisez jamais de détergent agressifs, comme par exemple les produits abrasifs, les éponges métalliques, les produits pour enlever la rouille, etc...
- Les surfaces laquées, galvanisées ou zinguées ne doivent pas entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour le bulbe du thermostat (si la cuisinière est équipée d'un programmeur et d'une sonde) et les résistances de voûte.
- Lors de l'achat et du dosage des détersifs, pensez à l'environnement et tenez compte des instructions du fabricant.

### Plaques catalytiques du four

(sur certains modèles uniquement)

- L'émail catalytique est fragile et se raye facilement, nous vous déconseillons donc d'utiliser des produits agressifs et des objets pointus.
- L'émail catalytique poreux accélère la décomposition de la graisse et des autres impuretés. En général, les petites taches qui restent après la cuisson se décomposent lors de la prochaine utilisation du four. Généralement, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures plus basses.

- La puissance autonettoyante des éléments catalytiques s'affaiblit avec le temps. Nous vous recommandons de remplacer les plaques catalytiques après quelques années d'utilisation régulière du four.

#### Conseils utiles

- Pour faire rôtir la viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans du papier aluminium ou dans un papier spécial, pour que la graisse n'éclabousse pas le four.
- Pendant la cuisson au grill, placez une lèche-frite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.

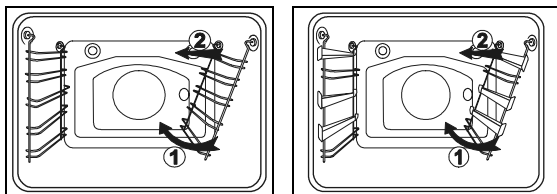
#### Démontage des glissières en fil et télescopiques

(selon le modèle)

**NB:** Certains modèles de glissières télescopiques ne sont pas conçus pour être entièrement retirés du four.

Afin de mieux nettoyer les parois du four, il est possible d'enlever les glissières en fil ou télescopiques. Tournez de leur emplacement. Les grilles latérales ainsi que les glissières télescopiques doivent être nettoyées uniquement avec des détergents habituels. Il ne faut pas laver les glissières télescopiques dans un lave-vaisselle.

**Attention:** vous ne devez pas graisser les glissières télescopiques. Après nettoyage, remettez-les à leur place dans des ouvertures prévues et tirez-les vers le bas.

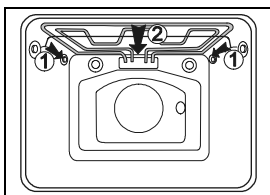


#### Nettoyage de la voûte du four

(selon le modèle)

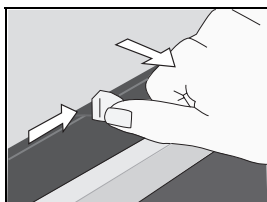
- Avant de nettoyer le four, il faut le mettre obligatoirement hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
  - La résistance doit être refroidie, sinon vous pouvez vous brûler !
  - La résistance ne doit pas être utilisée en position baissée! Certains appareils ont une résistance sur voûte ou infra-rouge, ce qui facilite le nettoyage de la voûte du four.
- Avant le nettoyage, enlevez les lèche-frites, la grille et les glissières et libérez ensuite à l'aide d'un outil approprié (couteau ou tournevis) la barre transversale pour qu'elle sorte à gauche et à droite du four (voir le schéma). Retenez avec la main la résistance qui se libère à l'avant et s'éloigne de la voûte du four.

Une fois le nettoyage terminé, repoussez la résistance à sa place afin que la barre transversale se remette dans son emplacement.



#### Verrouillage de la porte / sécurité enfants (Sur certains modèles)

La porte du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui la maintient fermée tant que celui-ci est enclenché. Pour ouvrir la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez en même temps la poignée vers vous. Lorsque vous refermez la porte, la manette de verrouillage reprend sa position initiale.



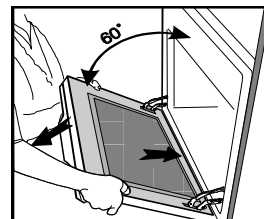
#### Démontage et remise en place de la porte du four

(selon le modèle)

Ouvrez la porte complètement. Mettez en position verticale les bras des charnières situés sur les deux côtés de la porte et accrochez-les sur les languettes des bras supérieurs des charnières. Refermez ensuite la porte du four à moitié (voir le schéma) et tirez-les légèrement.



1 Charnière de la porte pendant l'utilisation normale



2 Charnière de la porte pendant le démontage normale

#### Remettez la porte en place en procédant dans l'ordre inverse.

(selon le modèle)

Remettez la porte à moitié ouverte (dans un angle de 60° environ) et pendant que vous l'ouvrez complètement, poussez-la vers le four. Veillez à ce que les ouvertures sur les bras inférieurs des charnières s'appliquent sur la paroi inférieure du four. Quand la porte est complètement ouverte, enlevez de leurs languettes les bras des charnières supérieures et remettez-les en position horizontale.

#### Démontage et remise en place des portes du four comportant une charnière à un axe

(sur certains modèles uniquement)

Ouvrez la porte du four complètement et tournez le dispositif de verrouillage jusqu'au bout (schéma n°1).

**Avertissement:** Veillez à ce que les bras des charnières ne se déboîtent pas, les ressorts puissants pourraient provoquer des dégâts.

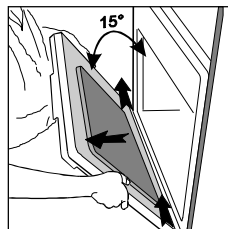


schéma n°1

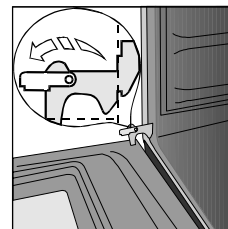


schéma n°2

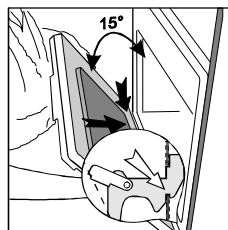


schéma n°3

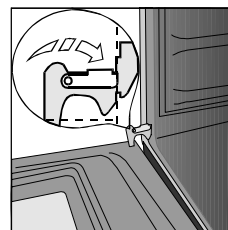


schéma n°4

#### Ustensiles

Lavez les ustensiles comme les lèche-frites, grille, etc. avec de l'eau chaude additionnée de détergent.

#### Email spécial

Le four, la contre-porte du four et les lèche-frites sont couverts d'un email spécial dont la surface est lisse et résistante. Cette surface spéciale facilite le nettoyage à température ambiante.

#### Filtre antigrasse

Nous vous conseillons de nettoyer le filtre antigrasse après chaque utilisation à l'aide d'une brosse souple et de l'eau chaude additionnée de détergent ou de le laver dans un lave-vaisselle.

## Que faire en cas de difficultés?

Les interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié sont dangereuses car il existe un risque d'électrocution et de court-circuit. Nous vous déconseillons de réparer l'appareil vous-mêmes. Faites appel à un réparateur professionnel ou à notre service après-vente.

### Attention!

Au cas où le fonctionnement de l'appareil serait perturbé, vérifiez dans la notice d'utilisation s'il vous est possible d'y remédier par vous-mêmes.

### Important

L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à **une utilisation non conforme**. Vous trouverez ci-après quelques conseils pour éliminer les problèmes :

#### L'horloge de programmation affiche des valeurs inhabituelles ou se met en marche/s'arrête inopinément

Si l'horloge de programmation fonctionne mal, mettez la cuisinière hors tension pendant quelques minutes (enlevez le fusible ou mettez le commutateur principal en position arrêt), puis mettez-la de nouveau sous tension et réglez l'heure exacte.

#### L'afficheur de l'horloge de programmation clignote

Une coupure de courant est survenue ou la cuisinière vient d'être branchée au réseau électrique. Tous les temps programmés sont effacés.

Réglez l'heure afin que le four démarre.

Après le fonctionnement automatique, le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez la manette de sélection du mode de fonctionnement et la manette de réglage de température sur la position initiale.

Choisissez la fonction " mode manuel " afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmation).

#### Le voyant de contrôle ne s'allume pas...

- Avez-vous activé toutes les manettes nécessaires?
- Le fusible a-t-il disjoncté?
- Avez-vous programmé correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement?

#### Le fusible a disjoncté à plusieurs reprises...

Faites appel au service après-vente ou à un réparateur!

#### L'éclairage du four ne fonctionne pas...

Vous trouverez dans le chapitre " Changement des pièces de l'appareil " les instructions pour changer l'ampoule.

#### Le four ne chauffe pas...

- Le fusible a-t-il disjoncté ?
- Avez-vous programmé correctement la manette de réglage de température et la manette de sélection du mode de fonctionnement ?
- Avez-vous oublié de remettre le four sur le mode de fonctionnement manuel après avoir utilisé l'horloge de programmation (mode automatique)?

Pour remettre le four sur le mode de fonctionnement classique, choisissez la fonction " Mode manuel ".

#### La pâtisserie n'est pas bien cuite...

- Avez-vous enlevé le filtre antigraisse ?
- Avez-vous tenu compte des instructions et des conseils du chapitre " Cuisson des pâtisseries " ?
- Avez-vous suivi exactement les instructions figurant sur le tableau de cuisson?

## Changement des pièces de l'appareil

### Le culot de l'ampoule du four est sous tension. Il existe un risque d'électrocution!

Avant de changer l'ampoule qui éclaire le four, mettez obligatoirement la cuisinière hors tension en enlevant les fusibles ou en coupant l'alimentation électrique avec l'interrupteur du réseau.

### Autres accessoires

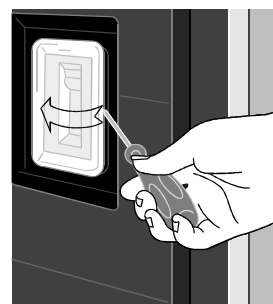
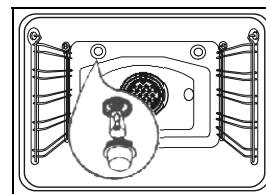
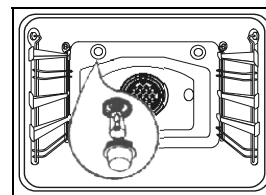
Il est possible de commander des grilles, lèche-frites, et d'autres accessoires auprès du service après-vente. Lors de la commande, indiquez le code, le type ou le modèle de l'appareil.

Les manettes s'enlèvent en les tirant vers l'avant ; remplacez-les ensuite.

### Lampe du four

Pour changer l'ampoule du four, prenez une lampe correspondant aux spécifications suivantes : Culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et changez l'ampoule. Vous pouvez enlever le couvercle en verre de la lampe latérale à l'aide d'un tournevis. Il est possible d'enlever le couvercle en verre de la lampe latérale à l'aide d'un tournevis (voir le schéma).

**L'ampoule est un produit de consommation courante, elle n'est donc pas incluse dans la garantie!**



# Instructions pour le raccordement au réseau électrique

## Avertissements importants

- L'encastrement dans le meuble et le branchement au réseau électrique ne doivent pas être faits que par un installateur spécialisé. La protection de l'installation électrique doit être conforme aux règles en vigueur.
- L'encastrement et le raccordement doivent être fait en conformité avec les instructions et avec les règles en vigueur. Vous devez respecter les dimensions de la niche dans le meuble qui sont démontrées sur la figure pour l'encastrement.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure séparant du réseau tous les pôles de l'appareil. L'ouverture des

contacts de ce dispositif doit être au minimum de 3 mm. Les interrupteurs LS et les fusibles conviennent à cet usage.

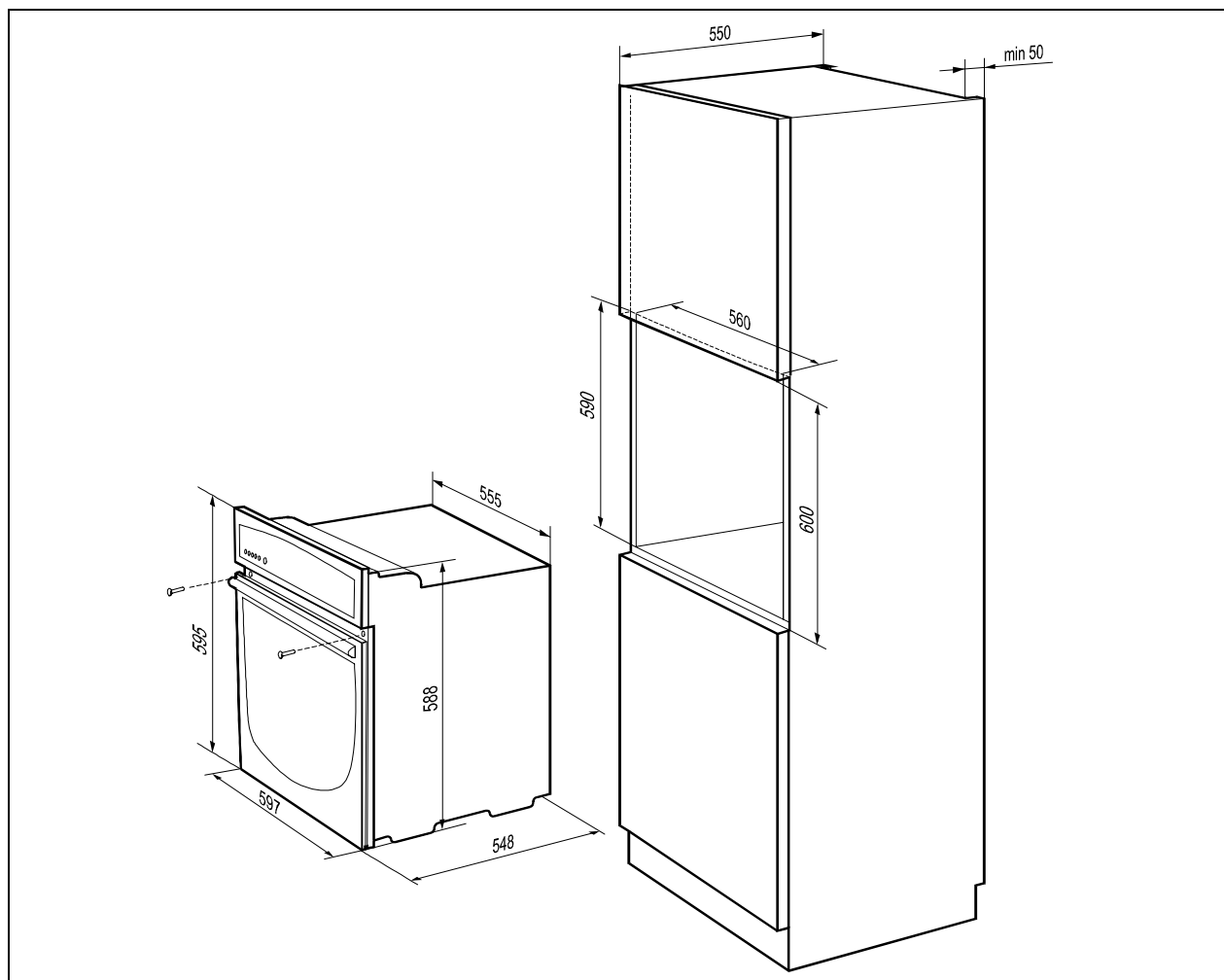
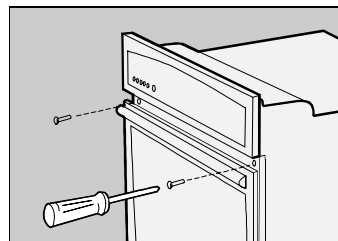
- Vous pouvez utiliser pour le raccordement des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc (type HO 5RR-F avec conducteur de terre vert/jaune) ou autre câble similaires.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques près desquels est posé l'appareil doivent être thermostables (>75°C), sinon ils peuvent se déformer.
- Les matériaux d'emballage (sac en plastique, polystyrène, clous, etc.) doivent toujours être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger. Les enfants peuvent facilement avaler les petits fragments, et les sacs en plastique peuvent être cause d'asphyxie.

## Encastrement du four électrique

- Le placage ou le revêtement du caisson doit être traité avec des colles thermostables (100°C). Une moindre résistance à la chaleur peut entraîner des changements de couleur et des déformations.
- Avant d'encastrer l'appareil, enlevez la paroi arrière du caisson.
- Vous devez respecter les dimensions de la découpe, indiquées sur la figure.
- Le fond du meuble (maxi 530 mm) doit être toujours plus court que les parois latérales pour permettre une aération suffisante.
- Pour mettre le meuble à niveau, utilisez un niveau à bulle.
- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit être obligatoirement immobilisé, p.ex. fixé au meuble adjacent.
- Poussez l'appareil dans le meuble de telle manière que les chevilles insérées dans les trous pratiqués à gauche et à

droite dans l'encadrement du four rentrent dans les panneaux latéraux du caisson.

- Faites attention à ne pas trop serrer les vis, car vous pourriez endommager les panneaux du meuble ou l'émail du four.

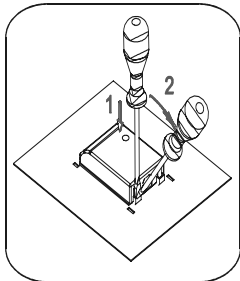


## Raccordement au réseau électrique



Le raccordement au réseau ne doit être effectué que par un installateur agréé. Un raccordement incorrect peut abîmer l'appareil: dans ce cas vous n'avez pas droit à la garantie!

La tension de raccordement (230 V) doit être vérifiée à l'aide d'un voltmètre.

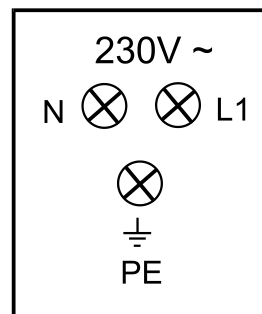


- Avant de raccorder l'appareil au réseau, s'assurer obligatoirement que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle du réseau.
- La longueur du câble de raccordement (non fourni avec l'appareil) doit être de 1,5 m, ce qui vous permet de brancher l'appareil avant de le repousser contre le mur.

### Procédé

- Ouvrez sur la paroi arrière le couvercle du bornier de connexion à l'aide d'un tournevis et libérez les loqueteaux qui se trouvent en bas du bornier de connexion sur les côtés gauche et droit.

- Il est obligatoire de serrer le câble à l'aide d'un serre-câble pour éviter son dégagement.
- Vissez le serre-câble et fermez-le.



### Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs extérieurs qui transmettent le potentiel. Ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

N = conducteur neutre

Habituellement, la couleur du conducteur neutre est bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre (N)!



Il est de couleur vert-jaune.

## Caractéristiques techniques

Four électrique	EVP443-424M EVP443-544M EVP444-421M EVP444-544M EVP444-444M EVP444-411M EVP444-524M
Dimensions d'appareil Hauteur/Largeur/Profondeur en mm	588x555x548
Dimensions d'encastrement Hauteur/Largeur/Profondeur en mm	600x560x550
Tension du réseau	AC 230 V
Tension nominale des résistances	230 V, 50 Hz
Température maximale	275°C
Four	
Manette de sélection de la température/Manette de sélection du mode de cuisson	1/1
Niveaux de cuisson (Glissières télescopiques sur 3 niveaux)	5
Résistance de voûte et de sole (kW)	0,9/1,1
Gril infrarouge/ Gril ventilé	2,0/2,2
Eclairage du four: arrière/latérale (W)	25/25*
Modes de fonctionnement	
Résistance de voûte/de sole	2,0
Résistance de sole	0,9
Résistance de voûte	1,1
Grill	2,0
Grill avec ventilateur (kW)	2,2
Résistance annulaire autour du ventilateur (kW)	2,2
Moteur du ventilateur (W)	35
Moteur du grill* (W)	4
Moteur du ventilateur de refroidissement* (W)	11
Total de la puissance absorbée (kW)	3,4
Four au total (kW)	3,4

\* dépend du modèle de l'appareil

---

## Service après-vente

---

### Réparations

Si vous avez des problèmes avec votre cuisinière et qu'une réparation est nécessaire, adressez-vous à notre service après-vente le plus proche en indiquant le code ainsi que le type ou le modèle de l'appareil.

#### Important

Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez à l'aide de cette notice d'utilisation si vous pouvez éventuellement éliminer vous-même les causes des problèmes. Vous trouverez dans le chapitre " Que faire en cas de difficultés? " des conseils qui vous aideront à remédier aux problèmes. L'intervention du service après-vente pendant la durée de garantie **n'est pas gratuite** si le dysfonctionnement est dû à **une utilisation non conforme**.

**Gardez toujours la notice d'utilisation à portée de la main et, si vous revendez l'appareil, remettez-le accompagné de sa notice d'utilisation.**

### Plaque signalétique

La plaque signalétique est visible lorsque la porte du four est ouverte.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.