

LU

BE

FR

Notice d'utilisation, d'installation et de raccordement



Cuisinière électrique pose libre

Cuisinière électrique pose libre

Chère Cliente, Cher client,



Nous vous remercions vivement d'avoir acheté un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix.

Pour vous faciliter l'utilisation de votre nouvel appareil, nous avons rédigé une notice détaillée ; elle vous aidera à vous familiariser avec lui. Nous vous recommandons de la lire attentivement avant de mettre votre appareil en service.

Vérifiez d'abord que votre appareil est arrivé en bon état. En cas de dommages dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre détaillant. Vous trouverez son numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison qui vous a été remis lors de l'achat.

Nous vous souhaitons de prendre beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouvel appareil.

Raccordement

Le raccordement doit être réalisé selon les instructions figurant dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations et normes en vigueur. Il devra être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée dans le bas du four. Elle est visible lorsque la porte est ouverte.

Cuisinière électrique pose libre	2
Consignes de sécurité	3
Description de l'appareil.....	5
Plan de cuisson	8
Fonctionnement du plan de cuisson – plaques électriques	10
Fonctionnement du plan de cuisson – vitrocéramique.....	11
Fonctionnement du four	12
Cuisson des aliments.....	20
Nettoyage et entretien.....	32
Garantie et dépannage.....	39
Installation et raccordement.....	40
Caractéristiques techniques	43

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique exclusivement par un technicien du Service Après-vente ou par un professionnel qualifié.
- Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Confiez toute intervention à un technicien du Service Après-vente ou à un professionnel agréé.
- L'huile et la graisse très chaudes peuvent facilement s'enflammer sur la table de cuisson, ce qui représente un risque d'incendie et de brûlures. Il faut donc surveiller vos fritures en permanence.
- Attention : le risque de brûlure est particulièrement important pour les enfants en bas âge et ceux qui sont encore inconscients du danger. Empêchez les plus jeunes de s'approcher de l'appareil et surveillez les plus grands lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention, risque de brûlures : les résistances, le four et ses accessoires peuvent être excessivement chauds lorsque l'appareil est en service. Protégez-vous par un tablier et mettez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des ustensiles ou des plats chauds. Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter de vous brûler.
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de votre enceinte de cuisson, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne se coince pas entre le moufle et la porte du four, car cela pourrait les endommager et provoquer un court-circuit. Maintenez les cordons secteurs des autres appareils à une distance convenable.
- Ne nettoyez jamais la cuisinière avec un appareil à vapeur ou à haute pression, cela pourrait entraîner un court-circuit.
- Soyez très vigilant lorsque vous cuisez les aliments au four. En raison des hautes températures, les plats, la grille et l'intérieur du four sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
- Lorsque le four est en service, la porte peut devenir très chaude. Pour accroître la protection et réduire la température de la face externe, une troisième vitre a été intégrée au hublot (sur certains modèles).
- Ne tapissez pas le four avec une feuille d'aluminium et évitez de poser des plats ou des moules directement sur la sole. En empêchant l'air de circuler, la feuille d'aluminium nuirait à une cuisson convenable et pourrait endommager le revêtement en émail.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles.
- Ne rangez pas dans le tiroir, en bas de la cuisinière, des produits explosifs, volatiles, facilement inflammables ou peu résistants à la chaleur (papier, torchons, sacs en plastique, détergents, divers aérosols) car ils peuvent prendre feu et provoquer un incendie lorsque le four est en marche. Ce tiroir est destiné exclusivement au rangement des accessoires du four (plaque à pâtisserie, lèchefrite, etc.).
- N'utilisez pas le plan de cuisson en vitrocéramique s'il est fêlé, car il existe un risque de court-circuit. Si une fente visible apparaît, éteignez immédiatement tous les foyers, puis retirez les fusibles ou fermez le disjoncteur pour couper totalement l'alimentation électrique de l'appareil. Contactez ensuite le Service Après-vente ou un réparateur qualifié.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme plan de travail, car les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour faire chauffer des aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique ; vous pourriez endommager le plan de cuisson ou faire fondre le plastique qui risquerait de prendre feu.
- Les charnières de la porte du four peuvent se détériorer en cas de surcharge ; ne posez pas de

réipients lourds sur la porte ouverte et ne vous y appuyez pas quand vous nettoyez l'intérieur du four. Avant de commencer le nettoyage, retirez la porte (voir le chapitre « Démontage et remontage de la porte du four »). Il ne faut pas non plus monter sur la porte ouverte, ni s'y asseoir dessus ; cette remarque vaut particulièrement pour les enfants.

- L'appareil est prévu pour être installé directement sur le sol, sans aucun socle ni support supplémentaire.
- 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.
- Les plaques électriques en fonte et leurs collerettes peuvent se décolorer à l'usage. La garantie ne couvre pas la remise en état d'origine.



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.

Usage prévu

Cet appareil est prévu pour un usage ménager. Tout autre utilisation serait inadaptée.

Le fonctionnement du four est décrit en détail dans la suite de la notice.

Description de l'appareil

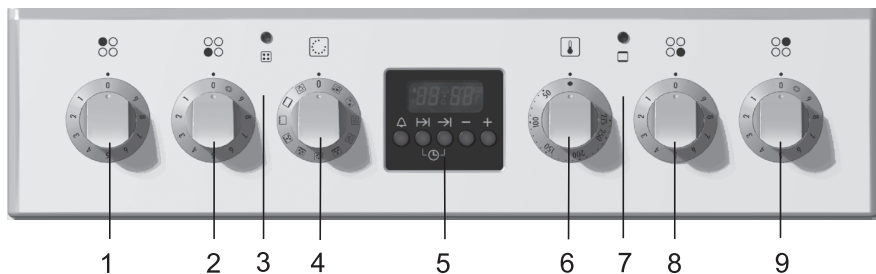
L'illustration représente l'un des modèles disponibles. Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils disposant de caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



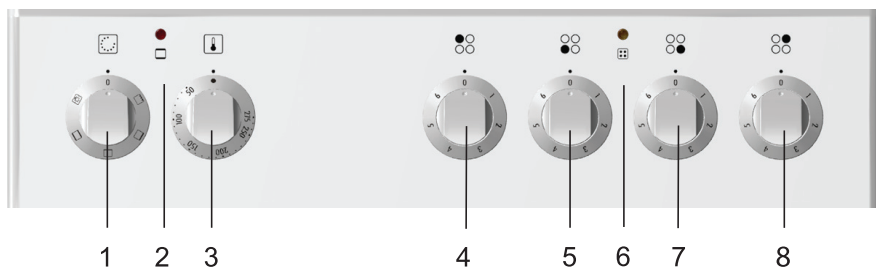
- 1 Grille d'évacuation des vapeurs
- 2 Plan de cuisson en vitrocéramique
- 3 Bandeau de commandes
- 4 Poignée de la porte du four
- 5 Porte du four
- 6 Tiroir de la cuisinière
- 7 Pieds réglables ; accessibles lorsqu'on enlève le tiroir de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)



- 1 Couverture de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)
- 2 Grille d'évacuation des vapeurs
- 3 Surface autour des foyers
- 4 Bandeau de commandes
- 5 Poignée de la porte du four
- 6 Porte du four
- 7 Tiroir de la cuisinière
- 8 Pieds réglables ; accessibles lorsqu'on enlève le tiroir de la cuisinière (uniquement sur certains modèles)



- | | |
|--|--|
| <p>1 Bouton du foyer arrière gauche</p> <p>2 Bouton du foyer avant gauche</p> <p>3 Voyant de fonctionnement. Il indique que le four ou l'un des foyers est en marche</p> <p>4 Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions (four)</p> <p>5 Programmateur du four (uniquement sur certains modèles)</p> | <p>6 Sélecteur de température du four</p> <p>7 Voyant de contrôle du four. Il est allumé pendant la montée en température et s'éteint quand la température réglée est atteinte</p> <p>8 Bouton du foyer avant droit</p> <p>9 Bouton du foyer arrière droit</p> |
|--|--|



- | | |
|---|--|
| <p>1 Bouton Marche/Arrêt & sélecteur de fonctions (four)</p> <p>2 Voyant de contrôle du four. Il est allumé pendant la montée en température et s'éteint quand la température réglée est atteinte</p> <p>3 Sélecteur de température du four</p> | <p>4 Bouton du foyer arrière gauche</p> <p>5 Bouton du foyer avant gauche</p> <p>6 Voyant de fonctionnement. Il indique que le four ou l'un des foyers est en marche</p> <p>7 Bouton du foyer avant droit</p> <p>8 Bouton du foyer arrière droit</p> |
|---|--|

(uniquement sur certains modèles)

Couvercle de la cuisinière

Avant de soulever le couvercle, vérifiez qu'il est propre et ne comporte aucun résidu de liquide. Il est en verre laqué et peut être rabattu seulement lorsque les foyers ont complètement refroidi.

Voyants de contrôle

Voyant jaune

Le voyant s'allume lorsqu'on active l'une des fonctions du four.

Voyant rouge

Le voyant rouge s'allume lorsque les résistances du four montent en température ; il s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Illumination des boutons (sur certains modèles)

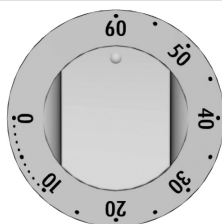
Les chiffres sur le pourtour du bouton actif s'illuminent lorsque l'une des fonctions qu'il commande est sélectionnée.

Les appareils disposant de cette caractéristique ne sont pas équipés du voyant jaune.

Programmateur

Mettez l'horloge à l'heure en suivant les instructions figurant dans la notice du programmateur livrée avec l'appareil. Il est impératif de régler l'heure, sinon le four ne pourrait pas fonctionner.

Minuteur mécanique

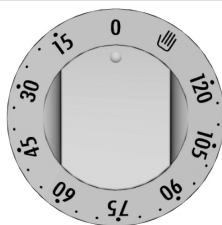


La durée maximale de programmation est de 60 minutes.

Lorsque le laps de temps sélectionné s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant cinq secondes environ.

Pour régler la durée voulue, tournez d'abord le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, puis tournez-le en sens inverse pour affiner le réglage.

Minuteur coupe-courant 120 minutes



La durée maximale de programmation est de 120 minutes.

- Pour régler le minuteur, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voulue. À l'expiration de la durée programmée, la fonction ou le mode de cuisson sélectionné se désactive et le four s'éteint.
- Si vous ne voulez pas utiliser la fonction coupe-courant, ou si la durée de cuisson doit être inférieure à 15 minutes (préchauffage, pizza, etc.) ou supérieure à 120 minutes (pour les préparations qui cuisent longtemps), nous vous recommandons d'utiliser le mode manuel.
- Pour activer le mode manuel, tournez le bouton vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position  (icône main). Quand vous voudrez éteindre le four, tournez le bouton sur 0.

Avant la première utilisation (selon les modèles)

- Tournez les boutons de réglage des **plaques électriques** sur la position maximale et laissez chauffer les foyers à vide pendant 3 à 5 minutes. Durant cette opération, il est possible que de la fumée se dégage des foyers ; le revêtement protecteur des plaques électriques parviendra ainsi à sa solidité maximale.
- Nettoyez la **surface en vitrocéramique** avec une éponge humide et un détergent léger. N'utilisez jamais de produits détachants ni de poudre abrasive ou d'éponge grattante qui pourraient rayer la surface.

Recommandations importantes

- Ne faites pas fonctionner les foyers à vide, sans casseroles et ne les utilisez pas pour chauffer la pièce.
- Pour assurer une bonne transmission de la chaleur entre les foyers et les récipients, veillez à ce que les surfaces en contact soient sèches et propres ; dans le cas contraire, les foyers pourraient se détériorer.
- Les projections d'huile ou de graisse qui atteignent les foyers chauds peuvent s'enflammer ; soyez vigilant lorsque vous préparez des fritures (frites par exemples) et surveillez-les en permanence.
- Ne posez jamais sur les foyers des casseroles mouillées ni des couvercles couverts de buée. L'humidité endommage les foyers.
- Ne laissez jamais refroidir des récipients chauds sur des foyers froids, car la condensation qui se produirait sous le fond des récipients provoquerait la corrosion des foyers.

Précautions particulières pour le plan de cuisson vitrocéramique

- Les foyers atteignent rapidement la puissance réglée, mais la surface sur leur pourtour reste relativement froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- Elle est également résistante aux chocs. Vous pouvez y poser les casseroles assez rudement sans l'abîmer.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail, les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- Il n'est pas possible de réchauffer des aliments dans des barquettes en aluminium ou en plastique. Ne déposez ni objet en plastique, ni feuille d'aluminium sur la surface en vitrocéramique.
- N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant pointe en bas sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles

immédiatement ou au bout d'un certain temps. Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.

- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la vitrocéramique chaude, essuyez-la immédiatement.

Batterie de cuisine

Conseils sur l'utilisation des récipients

N'utilisez que des récipients de bonne qualité à fond bien plat et en bon état.

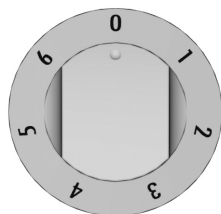
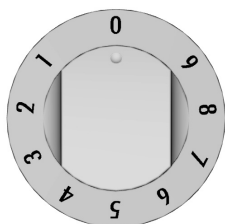
- La transmission de la chaleur est meilleure lorsque le fond du récipient et le foyer sont de diamètre identique et que le récipient est placé au milieu du foyer.
- Quand vous cuisinez dans des récipients en porcelaine ou en verre à feu (Pyrex), respectez toujours les instructions du fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte autoclave, surveillez-la jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis, lorsque la pression monte, diminuez l'allure de chauffe selon les instructions du fabricant de la cocotte.
- Versez toujours assez d'eau dans les cocottes à pression (et les autres récipients) pour éviter la carbonisation des aliments et la surchauffe, ce qui endommagerait à la fois le récipient et le foyer.
- Les batteries de cuisine en Pyrex à fond dépoli conviennent à la cuisson sur la vitrocéramique, à condition que le fond du récipient soit de même diamètre que le foyer. Si le diamètre est supérieur, le récipient risque d'éclater en raison du stress thermique.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine non conventionnelle, suivez toujours les instructions du fabricant.
- Quand vous cuisinez sur de la vitrocéramique dans des récipients qui réfléchissent la chaleur (métal clair) ou à fond très épais, le temps d'ébullition peut être plus long (jusqu'à 10 minutes en plus). Si vous voulez faire bouillir une grande quantité de nourriture, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond bien plat et de couleur foncée.
- N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui peuvent rayer la surface en vitrocéramique.
- Le diamètre du fond du récipient doit correspondre à celui du foyer. L'utilisation d'un petit récipient sur un grand foyer entraîne un gaspillage d'énergie et peut en outre endommager la table de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les récipients si cela est compatible avec votre recette.
- Choisissez des récipients dont les dimensions sont adaptées à

Économies d'énergie

la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d'énergie.

- Utilisez de préférence une cocotte à pression pour les recettes exigeant une cuisson longue.
- Divers légumes et les pommes de terre peuvent cuire dans une petite quantité d'eau, à condition de couvrir le récipient. Lorsque l'eau boue, réduisez l'allure de chauffe de façon à tout juste maintenir l'ébullition.

Fonctionnement du plan de cuisson – plaques électriques



- Pour mettre en marche et régler les foyers, utilisez les boutons montés sur le bandeau de commandes.
- Le symbole à côté de chaque bouton indique le foyer qu'il pilote.
- L'allure de chauffe des foyers se règle en continu (1 à 9) ou pas à pas (1 à 6).
- Il est possible de tourner dans les deux sens les boutons de réglage pas à pas. En ce qui concerne les boutons de réglage en continu, la puissance augmente quand vous les tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, et elle diminue quand vous les tournez en sens inverse.
- Vous pouvez éteindre les foyers 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle et économiser l'énergie. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques exemples concernant l'utilisation des différentes allures de chauffe.

S	E	
0	0	Foyer à l'arrêt.
1	1-2	Maintien à la température et réchauffage de petites quantités.
2	3-4	Réchauffage.
3	5-6	Réchauffage ou cuisson à feu doux de grandes quantités.
4	7	Poursuite de la cuisson / friture (par ex. omelette, etc.).
5	8	Friture dans un bain d'huile.
6	9	Cuisson à feu vif.

Les foyers rapides (disponibles uniquement sur certains modèles) se différencient des foyers conventionnels par une plus grande puissance qui leur permet de chauffer plus vite. Ces foyers sont repérés par un point rouge en leur centre ; cette marque peut disparaître avec le temps, en raison des utilisations et nettoyages répétés.

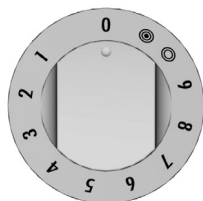
Fonctionnement du plan de cuisson – vitrocéramique

Fonctionnement du foyer triple zone

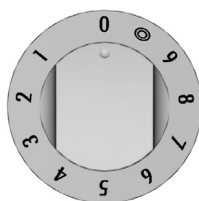
Fonctionnement du foyer double zone et du foyer poissonnière

(Disponible uniquement sur certains modèles)

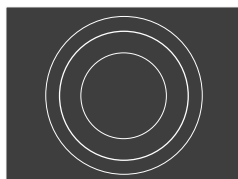
- Avec ses trois zones, ce foyer s'adapte à la taille de votre batterie de cuisine. Pour le mettre en marche, tournez le bouton qui lui correspond.
 - Pour activer la première extension, tournez le bouton jusqu'au symbole de la première extension. Réglez ensuite l'allure de chauffe.
 - Pour activer la zone périphérique (la seconde extension), tournez le bouton aussi loin que possible (voir le symbole), jusqu'à ce que vous entendiez un petit « clic ». Réglez ensuite l'allure de chauffe.
 - Pour mettre foyer à l'arrêt, tournez le bouton sur la position «0».
-
- Avec leur extension circulaire ou ovale, ces foyers s'adaptent à la taille et à la forme de vos récipients. Pour les mettre en marche ou à l'arrêt, tournez le bouton qui leur correspond.
 - Pour activer l'extension, tournez le bouton du foyer voulu aussi loin que possible (voir le symbole), jusqu'à ce que vous entendiez un petit « clic ».
 - Quel que soit le type des foyers, il faut tourner le bouton correspondant sur « 0 » pour les mettre à l'arrêt.



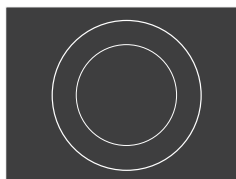
Bouton du foyer à deux extensions



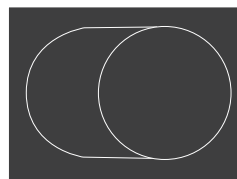
Bouton des foyers à une extension



Foyer triple zone
(à deux extensions)



Foyer double zone
(à une extension)



Foyer poissonnière ovale
(à une extension)

Foyers Hi-Light



Les foyers Hi-Light se distinguent des foyers conventionnels par une montée en puissance plus rapide ; la cuisson démarre donc plus vite.

Témoin de chaleur résiduelle

Chaque foyer comporte un voyant qui reste allumé tant que la zone de cuisson reste chaude. Quand le foyer a refroidi, le voyant s'éteint. Le témoin de chaleur résiduelle peut s'allumer si vous placez un récipient chaud sur le foyer, même si ce dernier n'était pas en service depuis un long moment.

Fonctionnement du four

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez l'adhésif qui est collé sur la porte en verre.
- Videz complètement le four de tous ses accessoires et lavez-le à l'eau tiède additionnée de votre détergent léger habituel. N'utilisez pas de produits abrasifs qui pourraient rayer sa surface.
- Lors de sa première utilisation à vide, le four peut dégager l'odeur désagréable d'un produit neuf. C'est normal, mais veillez à bien aérer la cuisine !

Conseils pour l'utilisation du four

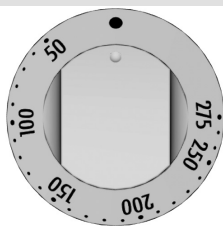
- Utilisez de préférence des plats et moules de couleur sombre, émaillés ou à revêtement de silicone, car ce sont d'excellents conducteurs de la chaleur.
- Préchauffez seulement le four si cela est indiqué dans votre recette ou dans les tableaux de cuisson figurant dans cette notice.
- Le préchauffage d'un four vide consomme énormément d'énergie. Vous pouvez en économiser en faisant cuire plusieurs plats l'un après l'autre et utiliser ainsi la chaleur de la précédente cuisson.
- Vous pouvez aussi éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

Commandes

Pour commander le four, vous avez deux boutons à votre disposition :

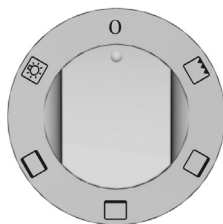
- le bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions,
- le sélecteur de température.

Ces boutons sont différents selon le modèle du four.



Sélecteur de température

Bouton marche/arrêt & sélecteur de fonctions



Fonctions et modes de cuisson

Éclairage intérieur

Certains modèles sont équipés de deux lampes : l'une en haut de la paroi arrière, et l'autre au milieu de la paroi latérale droite. Il est possible d'allumer l'éclairage sans activer d'autres fonctions. Cela peut être très pratique lorsque vous nettoyez le four ou utilisez la chaleur résiduelle en fin de cuisson. Lorsque le four est en service, l'éclairage s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction.

Convection naturelle

La chaleur des résistances de sole et de voûte est répartie uniformément à l'intérieur de l'enceinte. La cuisson des viandes ou des gâteaux n'est possible que sur un seul niveau.

Gril

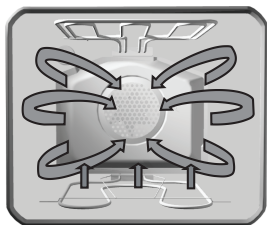
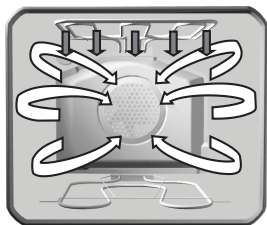
Dans ce mode, la résistance infrarouge est activée. Le gril infrarouge installé en haut du four irradie directement la chaleur. Ce mode convient bien à la cuisson des saucisses et de la viande en tranches comme les steaks, côtelettes, escalopes, etc.

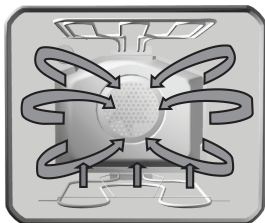
Gril et ventilateur

Le gril infrarouge et le ventilateur fonctionnent simultanément. Ce mode est surtout adapté à la cuisson de grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.

Sole ventilée

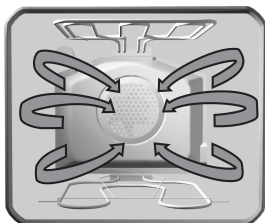
La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode de cuisson est idéal pour les pâtisseries denses ou contenant beaucoup de liquide, les tartes aux fruits à la pâte levée ou brisée, et les gâteaux au fromage blanc.





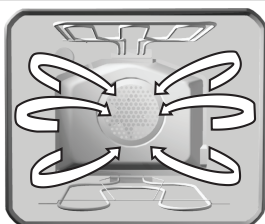
PIZZA

Ce mode de cuisson est idéal pour la pizza. Elle cuit 15 à 25 minutes (selon sa grosseur) à 190 - 210°C dans le four préchauffé ; il faut la placer sur la plaque à pâtisserie insérée sur les glissières n°2.



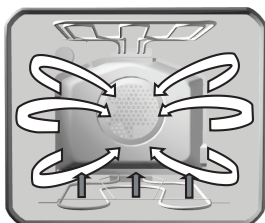
Chaleur tournante

La résistance circulaire et le ventilateur fonctionnent simultanément. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur émise par la résistance circulaire. Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.



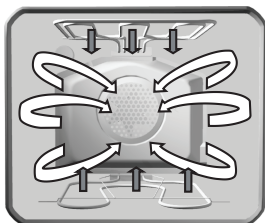
Décongélotion

L'air circule sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif. Cette fonction sert à la décongélotion lente des surgelés.



Sole et ventilateur

La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur. Ce mode convient à la cuisson des pâtes fines et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes. Utilisez la première glissière à partir du bas et ne prenez pas de plat ou de moule trop haut pour que l'air chaud puisse circuler au-dessus.



Chaleur brassée

Les résistances de voûte et de sole fonctionnent en même temps que le ventilateur qui répartit l'air chaud de façon homogène dans le four. Cette fonction convient à la cuisson de toutes les pâtisseries, à la décongélotion des surgelés et à la confection de fruits et légumes séchés. Avant d'introduire les aliments dans le four préchauffé, attendez que le voyant rouge s'éteigne. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en cuisant vos préparations sur un seul niveau ; sur deux niveaux, la cuisson ne sera pas aussi satisfaisante. Dans tous les cas, préchauffez le four et utilisez la 2e et/ou la 4e glissière à partir du bas. La température doit être moins élevée qu'en mode de cuisson conventionnel.



☐ **Sole / Aqua Clean**

La chaleur provient uniquement de la résistance de sole. Choisissez ce mode quand vous voulez faire bien cuire le fond des gâteaux (par exemple pâte contenant beaucoup de liquide ou tartes aux fruits). Réglez la température sur la valeur convenable.

Vous pouvez aussi vous servir de la sole pour nettoyer le four. Consultez à ce sujet le chapitre Nettoyage et entretien.



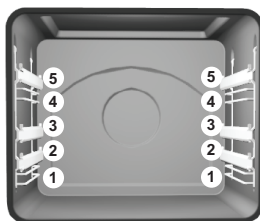
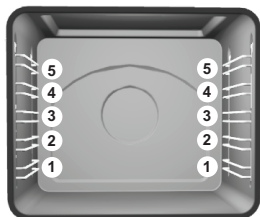
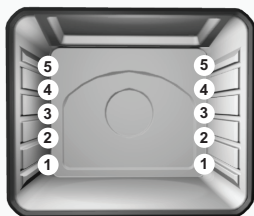
☐ **Voûte**

La chaleur provient uniquement de la résistance de voûte. Utilisez ce mode de cuisson pour faire dorer les rôtis et les pâtisseries.

☐ **Maintien au chaud**

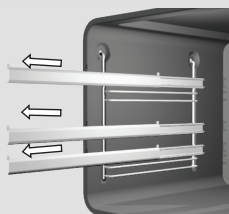
(Placez les aliments sur la grille insérée sur les glissières n°2). Utilisez cette fonction pour réchauffer les plats cuisinés. Tournez le sélecteur de température sur 70°C. La durée du réchauffage est laissée à votre libre choix, mais veillez à ce qu'elle ne soit pas trop courte, sinon votre plat risque de ne pas être parfaitement chaud.

Niveaux de cuisson (selon les modèles)



- Les accessoires du four (grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite) peuvent être insérés sur 5 niveaux différents.
- Les glissières sont numérotées de bas en haut.
- Le niveau adapté à la cuisson de différents mets est indiqué dans les tableaux de cuisson plus loin dans cette notice.
- Selon le modèle du four, les glissières peuvent être en fil ou télescopiques. Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extractibles) se trouvent sur les 2ème, 3ème et 5ème niveaux. Si votre four est équipé de glissières en fil, insérez toujours la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sur ces glissières.

Glissières télescopiques extensibles (selon les modèles)



Les glissières télescopiques (totalement ou partiellement extensibles) sont installées sur les parois latérales droite et gauche du four sur trois niveaux : le 2., le 3. et le 5. à partir du bas.

Selon les modèles de four, il existe trois jeux différents de glissières télescopiques :

- trois paires de glissières partiellement extensibles,
- une paire de glissières totalement extensibles et deux paires de glissières partiellement extensibles,
- trois paires de glissières totalement extensibles.

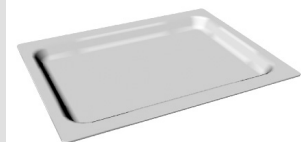


⚠ Durant la cuisson, les glissières et les autres accessoires sont brûlants. Mettez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.

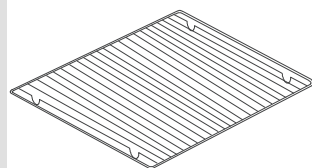
- Pour insérer la grille, la plaque à pâtisserie, ou la lèchefrite dans les glissières, faites d'abord coulisser une paire de glissières (la gauche et la droite) hors du four.

- Posez la grille ou la plaque à pâtisserie sur les deux glissières, puis poussez l'ensemble à l'intérieur du four, jusqu'au fond. Ne refermez la porte que lorsque les glissières télescopiques sont bien enfoncées.

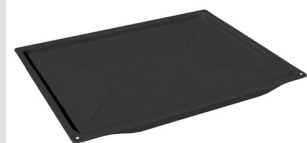
Accessoires (selon les modèles)



Le plat en verre est prévu pour la cuisson, mais peut aussi faire office de plat de service.



La grille supporte les plats ou les moules contenant les préparations à cuire. Vous pouvez aussi y placer directement certains aliments qui cuiront au gril.



La plaque à pâtisserie est prévue uniquement pour la cuisson des gâteaux.



Le plat multi-usage profond sert à la cuisson de la viande et des gâteaux contenant beaucoup de liquide. Vous pouvez aussi l'utiliser en tant que lèchefrite pour recueillir la graisse des aliments cuisant directement sur la grille ou à la broche.



Il n'est pas possible de placer la lèchefrite profonde au premier niveau, en bas du four.



La paroi arrière du four est revêtue d'une **plaque catalytique** qui doit être démontée ou remplacée exclusivement par un professionnel qualifié.

Filtre antigraisse (selon les modèles)



Le filtre antigraisse situé sur la paroi arrière du four protège le ventilateur, les résistances et les parois du four des éclaboussures de graisse. Insérez toujours le filtre pendant la cuisson de la viande, mais enlevez-le pour cuire les pâtisseries. L'utilisation du filtre pendant la cuisson des gâteaux peut entraîner de mauvais résultats.

Cuisson des pâtisseries

- Pour les pâtisseries, utilisez les modes de cuisson  ou . (le mode que vous pouvez sélectionner dépend du modèle de votre four).
- Lorsque vous cuisez des gâteaux, retirez toujours le filtre antigrasse.

Conseils

- Lorsque vous faites cuire des gâteaux, suivez scrupuleusement les instructions concernant le choix des glissières, la température et la durée de cuisson fournies dans les Tableaux de cuisson des pâtisseries. Ne vous fiez pas à votre expérience antérieure, car les indications figurant dans les tableaux de cuisson ont été testées et spécialement adaptées à ce four.
- Au cas où vous ne trouveriez pas le gâteau que vous avez l'intention de confectionner, reportez-vous aux conseils concernant un gâteau similaire.



Cuisson en convection naturelle

- La cuisson n'est possible que sur un seul niveau.
- La convection naturelle est particulièrement bien adaptée à la cuisson de toutes sortes de gâteaux et du pain.
- Utilisez des moules de couleurs sombres. Les moules clairs réfléchissent la chaleur et les gâteaux ne dorant pas. Posez toujours les moules sur la grille. Ôtez-la si vous utilisez la plaque à pâtisserie livrée avec l'appareil.
- Le préchauffage diminue le temps de cuisson. N'enfournez pas les gâteaux tant que le four n'est pas à la température adéquate, c'est-à-dire quand le voyant rouge s'éteint.



Cuisson en chaleur tournante

- La chaleur tournante convient parfaitement à la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux, et en particulier à celle des gâteaux individuels sur la plaque à pâtisserie. Nous vous recommandons de préchauffer le four et d'utiliser les glissières n° 2 et 4. La chaleur tournante est également adaptée à la cuisson – mais sur un seul niveau – des pâtisseries contenant beaucoup de liquide et des tartes aux fruits.
- En général, la température est plus basse qu'en convection naturelle (voir le Tableau de cuisson des pâtisseries).
- Vous pouvez faire cuire en même temps différents gâteaux si la température exigée est à peu près identique.
- Cependant, le temps de cuisson diffère souvent d'un niveau à l'autre ; aussi, lorsque vous cuisez des pâtisseries sur deux ou même trois niveaux simultanément, vous devrez retirer du four le gâteau qui est cuit le premier (en général celui du haut).

- Les gâteaux individuels, par exemple les muffins, devront avoir la même taille et la même épaisseur. Les gâteaux de grosseurs inégales cuisent inégalement.
- Si vous faites cuire plusieurs gâteaux à la fois, cela risque de provoquer de la condensation sur la porte du four.

Conseils et astuces pour la cuisson des pâtisseries

Le gâteau est-il assez cuit ?

Enfoncez une brochette en bois dans sa partie la plus épaisse. Si la pâte n'attache pas à la brochette, le gâteau est cuit. Vous pouvez éteindre le four et utiliser la chaleur résiduelle.

Le gâteau s'est affaissé

Vérifiez la recette. Mettez moins de liquide la prochaine fois. Respectez scrupuleusement la durée de pétrissage, surtout si vous utilisez un mixeur.

Les gâteaux ne sont pas assez dorés en dessous

La prochaine fois, utilisez un moule de couleur sombre, ou placez-le au niveau inférieur, ou bien utilisez la sole en fin de cuisson.

Les gâteaux mous, comme le gâteau au fromage blanc, ne sont pas assez cuits

La prochaine fois, réduisez la température et augmentez la durée de cuisson.

Remarques sur le tableau de cuisson des pâtisseries

- Les tableaux indiquent une plage de températures : une valeur minimale et une valeur maximale. La première fois, sélectionnez la température la moins élevée. Vous pourrez toujours l'augmenter ensuite si votre gâteau n'est pas assez cuit.
- La durée de cuisson est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en fonction de différentes conditions.
- Les paramètres de cuisson les mieux adaptés pour chaque type de gâteaux figurent en caractères gras.
- L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il résiste aux hautes températures.

Tableau de cuisson des pâtisseries en convection naturelle ou en chaleur tournante

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) □	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) ☒	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées					
Gâteau marbré, Kugelhof	2	160-170	2	150-160	55-70
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	160-170	2	150-160	60-70
Gâteau dans un moule	2	160-170	2	150-160	45-60
Gâteau au fromage blanc	2	170-180	3	150-160	60-80
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	180-190	3	160-170	50-70
Tartes aux fruits et à la crème	2	170-180	3	160-170	60-70
Biscuit de Savoie *	2	170-180	2	150-160	30-40
Gâteau avec glaçage	3	180-190	3	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	3	170-180	3	150-160	50-70
Tarte aux cerises	3	180-200	3	150-160	30-50
Biscuit roulé *	3	180-190	3	160-170	15-25
Gâteau en pâte levée	3	160-170	3	150-160	25-35
Brioche tressée	2	180-200	3	160-170	35-50
Bûche de Noël	2	170-180	3	150-160	45-70
Strudel aux pommes	2	180-200	3	170-180	40-60
Beignets cuits au four	2	170-180	3	150-160	40-60
Pâtes salées					
Quiche Lorraine	2	180-190	3	170-180	45-60
Pain	2	190-210	3	170-180	50-60
Petits pains au lait*	2	200-220	3	180-190	30-40
Gâteaux individuels					
Gâteaux secs *	3	170-180	3	150-160	15-25
Petits fours *	3	170-180	3	150-160	20-30
Petits gâteaux en pâte levée	3	180-200	3	170-180	20-35
Petits gâteaux en pâte feuilletée	3	190-200	3	170-180	20-30
Choux à la crème	3	180-190	3	180-190	25-45
Produits surgelés					
Strudel aux pommes ou au fromage	2	180-200	3	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	180-190	3	160-170	65-85
Frites à cuire au four *	2	200-220	3	170-180	20-35
Croquettes	2	200-220	3	170-180	20-35

NB : le n° de la glissière concerne la plaque à pâtisserie ou la grille sur laquelle sont posés les moules. La lèche-frite profonde ne doit pas être insérée sur la première glissière.

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur tournante avec sole

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau au fromage blanc (750g de fromage)	2	150-160	65-80
Quiche lorraine – pâte brisée	2	180-200	35-40
Tarte aux pommes avec glaçage – pâte levée	3	150-160	35-40
Gâteau aux fruits – pâte à génoise	3	150-160	45-55
Strudel aux pommes – pâte feuilletée	3	170-180	45-65

Tableau de cuisson des pâtisseries en chaleur brassée

Type de pâtisserie	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (minutes)
Pâtes sucrées			
Gâteau marbré, Kugelhof	2	150-160	50-60
Gâteau dans un moule rectangulaire	2	150-160	55-65
Gâteau dans un moule	2	150-160	45-55
Gâteau au fromage blanc	2	150-160	65-75
Tarte aux fruits, pâte brisée	2	150-160	45-65
Tartes aux fruits et à la crème	2	160-170	55-65
Biscuit de Savoie *	2	150-160	25-35
Gâteau avec glaçage	3	160-170	25-35
Gâteau aux fruits, pâte à génoise	3	150-160	40-60
Tarte aux cerises	3	150-160	30-40
Biscuit roulé *	3	160-170	15-23
Gâteau en pâte levée	3	150-160	25-35
Brioche tressée	2	160-170	35-45
Bûche de Noël	2	150-160	45-65
Strudel aux pommes	2	160-170	50-60
Beignets cuits au four	2	150-160	35-45
Pâtes salées			
Quiche lorraine	2	170-180	45-55
Pain	2	170-180	50-60
Petits pains au lait*	3	180-190	15-20
Gâteaux individuels			
Gâteaux secs *	3	150-160	15-25
Petits fours *	3	150-160	15-25
Petits gâteaux en pâte levée	3	160-170	18-23
Petits gâteaux en pâte feuilletée	3	170-180	20-30
Choux à la crème	3	170-180	25-45
Produits surgelés			
Strudel aux pommes ou au fromage	2	170-180	50-70
Gâteau au fromage blanc	2	160-170	65-85
Frites à cuire au four *	2	170-180	20-35
Croquettes	2	170-180	20-35

NB : le n° de la glissière concerne la grille sur laquelle sont posés les moules à gâteau.

* L'astérisque (*) signifie qu'il faut préchauffer le four.

Cuisson de la viande à rôtir

- Pour la viande à rôtir, utilisez les modes de cuisson et , .
- Dans le tableau de cuisson, le mode qui convient le mieux à chaque type d'aliment figure en caractères gras.
- Pendant la cuisson de la viande, le filtre antigrasse doit être présent.

Conseils et astuces sur les plats à utiliser

- Utilisez des plats émaillés ou en verre à feux (pyrex), en terre cuite ou en fonte.
- Les plats en acier inoxydable ne sont pas recommandés car ils réfléchissent trop la chaleur.
- Couvrez votre rôti, ou enveloppez-le dans une feuille d'aluminium : il conservera son jus et le four restera plus propre.
- Si le rôti reste découvert, il cuira plus vite.

Remarques sur la cuisson de la viande

- Le tableau de cuisson de la viande indique le n° de la glissière, la température et la durée de cuisson. Cette dernière peut varier en fonction du poids ou de la qualité de la viande et devra être ajustée en conséquence.
- La cuisson au four de la viande rouge, des volailles et du poisson est économique seulement à partir de 1 kg.
- Ajoutez autant de liquide que nécessaire pour que la graisse et le jus s'écoulant de la viande ne brûlent pas au fond du plat. Un rôti qui doit cuire longtemps a besoin d'être surveillé en permanence et il faut ajouter plusieurs fois du liquide en cours de cuisson.
- Retournez la viande à mi-cuisson, surtout si vous utilisez le plat multi-usage. Il est donc conseillé de commencer la cuisson en tournant la pièce de viande ou la volaille à l'envers.
- La cuisson de grosses pièces entraîne souvent la formation de vapeur, et la porte du four peut se recouvrir de buée. C'est un phénomène normal sans influence sur le fonctionnement de l'appareil. Une fois la cuisson terminée, il faudra toutefois bien essuyer la porte du four et le hublot en verre.
- Ne laissez pas refroidir les aliments dans le four fermé afin d'éviter la formation de buée.

Tableau de cuisson de la viande à rôti en convection naturelle ou en chaleur tournante

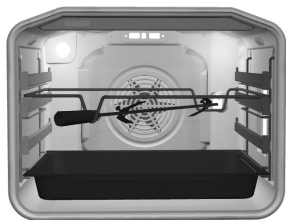
Type de viande	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Bœuf						
Rôti de bœuf	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Rôti de bœuf	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Rosbif à point	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Rosbif bien cuit	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Porc						
Rôti de porc	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Poitrine de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Poitrine de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Épaule de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Roulade de porc	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Côtes de porc	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Rôti de viande hachée	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Veau						
Roulade de veau	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Jarret de veau	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Agneau						
Cotelettes	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Gigot	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Gibier						
Râble de lièvre	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Cuissot de chevreuil	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Cuissot de sanglier	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Volaille						
Poulet entier	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Poulet	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
Poisson						
Poisson entier	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Soufflé au poisson	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Attention: Le n° de la glissière concerne la grille. Posez les plats et les moules sur la grille insérée dans la première ou la seconde glissière (ne placez jamais le plat multi-usage profond sur la glissière n°1).

- Soyez très vigilant lorsque vous utilisez ce mode de cuisson. En raison de la haute température du gril infrarouge, les parois du four et ses accessoires sont extrêmement chauds. Mettez des gants de cuisine et utilisez une pince à barbecue.
- Si vous piquez la viande avec une fourchette, la graisse brûlante pourrait jaillir (surtout des saucisses). Pour éviter les brûlures, utilisez de longues pinces à barbecue et protégez-vous les yeux.
- Surveillez la cuisson en permanence, la viande peut brûler en raison de la haute température.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du gril.
- En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux saucisses, steaks et poisson (filet, escalopes et darnes de saumon) ; il rend croustillante la peau des volailles et permet de faire dorer les gratins.

Conseils et astuces pour la cuisson au gril

- Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée.
- Dans le tableau de cuisson au gril, vous trouverez des indications sur le n° des glissières à utiliser, la température et le temps de cuisson. Ce dernier peut varier en fonction du poids et de la qualité de la viande ; il faudra donc l'ajuster en conséquence.
- Pendant la cuisson au gril, le filtre antigrasse doit être présent.
- Le gril infrarouge – et la résistance de voûte en mode Gril double – doivent être préchauffés 5 minutes.
- Huilez la grille sur laquelle vous placez les aliments, sinon ils risquent de s'y attacher.
- Disposez les tranches de viande sur la grille, puis insérez la grille dans les glissières n° 5.
- Pour recueillir la graisse qui va s'écouler, placez la lèchefrite sur les glissières du niveau inférieur.
- Retournez la viande à mi-cuisson, mais laissez griller la première face un peu plus longtemps que la seconde.
- Lorsque vous cuisez au gril de grosses pièces (poulet, poisson) insérez la grille au 3. niveau et une lèchefrite peu profonde au 1.
- Retournez une fois les tranches fines, mais les plus épaisses auront peut-être besoin d'être retournées plusieurs fois. Utilisez toujours une pince à barbecue pour que le jus ne s'écoule pas trop.
- Les viandes rouges cuisent plus rapidement que les viandes blanches (porc, veau).
- Après chaque utilisation, nettoyez le gril, les parois du four et ses accessoires pour que les salissures ne brûlent pas lors de la cuisson suivante.



Cuisson à la broche (uniquement sur certains modèles)

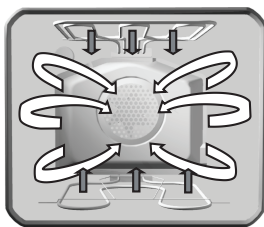
- Le combiné tournebroche se compose d'une broche avec manche amovible et de deux fourches avec vis pour bloquer la viande.
- Pour installer le tournebroche, placez d'abord le support sur la glissière n° 4 à partir du bas.
- Embrochez la pièce à rôtir, assaisonnée au préalable, et enfoncez les deux fourches à l'avant et à l'arrière pour maintenir la viande. Ensuite, serrez les vis des fourches.
- Vissez le manche à l'avant de la broche. Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice situé au fond du four, à droite, protégé par un cache pivotant. Posez la partie avant de la broche dans l'encoche du cadre support, de façon à ce qu'elle reste bien en place.
- Placez sur les glissières n° 1 ou 2 le plat multi-usage profond qui servira de lèchefrite et recueillera la graisse et le jus qui vont s'écouler de la viande.
- Activez le gril en sélectionnant le mode »gril« .
- Dévissez le manche de la broche avant de fermer la porte du four et de lancer la cuisson.
- Le gril infrarouge est piloté par le thermostat et ne fonctionne que si la porte est fermée.

Tableau de cuisson au grill double ou au grill infrarouge + ventilateur

Type d'aliment	Poids (g)	N° de la glissière (à partir du bas)	Température (°C) 	Température (°C) 	Durée de cuisson (min.)
Viande et saucisses					
2 beefsteaks saignants	400	5	230	-	14-16
2 beefsteaks à point	400	5	230	-	16-20
2 beefsteaks bien cuits	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	400	5	230	-	9-14
2 tranches de viande + fromage	400	5	230	-	9-13
1/2 poulet	1400	3	-	210-220	28-33 (1ère face) 23-28 (2ème face)
Poisson					
Darnes de saumon	400	4	230	-	19-22
Poisson en papillote	500	4	-	220	10-13
Pain					
4 tranches de pain blanc	200	5	230	-	1,5-3
2 tranches de pain multicéréale	200	5	230	-	2-3
Toasts garnis	600	5	230	-	4-7
Viande / volaille*					
Canard*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Poulet*	1000	3	190-210	160-170	60-70
Rôti de porc	1500	3	-	140-160	90-120
Épaule de porc	1500	3	-	140-160	100-180
Rouelle de porc	1000	3	-	140-160	120-160
Rosbif / filet de bœuf	1500	3	-	170-180	40-80

* Ce type de viande peut aussi être cuit à la broche (voir les conseils sur la cuisson à la broche).

Conserves de fruits et légumes



Pour la stérilisation des conserves, utilisez le mode sole + ventilateur.

Préparez les aliments et les bocaux comme à votre habitude. Prenez des bocaux avec couvercle en verre et joint en caoutchouc. N'utilisez jamais de bocaux à vis avec couvercle en métal. Les bocaux doivent être de la même taille, remplis des mêmes aliments que vous tasserez bien. Le four peut contenir six bocaux d'un litre.

- Ne stérilisez que des fruits et légumes frais.
- Versez environ un litre d'eau chaude (autour de 70°C) dans le plat multi-usage profond pour produire la vapeur nécessaire. Placez-y les bocaux de manière à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four (voir l'illustration). Humidifiez au préalable les joints en caoutchouc.
- Posez le plat multi-usage contenant les bocaux sur les glissières du deuxième niveau à partir du bas.
- Surveillez la stérilisation en permanence. Quand le jus à l'intérieur des bocaux commence à bouillir, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-dessous.

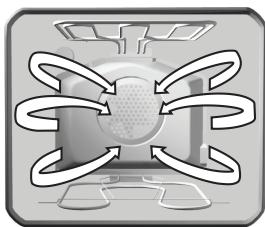
Tableau des conserves

Aliments à stériliser	Quantité	 180°C, jusqu'à l'ébullition	Début de l'ébullition	Laisser reposer au four
Fruits				
Fraises	6x1 litre	à propos 30	Arrêter le four	25
Fruits à noyau	6x1 litre	à propos 30	Arrêter le four	30
Compote	6x1 litre	à propos 40	Arrêter le four	35
Légumes				
Cornichons, pickles	6x1 litre	à propos 30 à 40	Arrêter le four	30
Haricots, carottes	6x1 litre	à propos 30 à 40	Poursuivre à 130°C 60 - 90 min	30

La durée figurant dans le tableau est donnée à titre indicatif. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température des fruits et légumes à stériliser. Avant d'éteindre le four (pour les fruits) ou de réduire la température de cuisson (pour certains légumes), vérifiez que l'ébullition a commencé dans les bocaux.

Important : surveillez attentivement le début de l'ébullition dans le premier bocal.

Décongélation



- Le brassage de l'air à l'intérieur du four accélère la décongélation des surgelés. Pour cela, sélectionnez le mode décongélation .



Si vous tournez par inadvertance le sélecteur de température, le voyant rouge s'allume, mais le four ne chauffe pas.

- Cette fonction convient aux pâtisseries à la crème fraîche ou à la crème au beurre, aux gâteaux et viennoiseries, au pain ou aux fruits surgelés.
- Pour des raisons d'hygiène, ne décongelez pas au four la viande ou la volaille.
- Si possible, retournez les aliments de temps en temps pour obtenir une décongélation plus homogène.

Nettoyage et entretien

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression.

Avant de procéder au nettoyage, mettez le four hors tension et laissez-le complètement refroidir.

Carrosserie en façade

Nettoyez les surfaces avec un détergent liquide non abrasif et une éponge douce. Versez un peu de produit sur l'éponge, frottez les taches, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur les surfaces. Évitez les détergents agressifs et abrasifs, les objets pointus et les éponges grattantes qui pourraient laisser des rayures.

Surfaces en aluminium

Nettoyez ces surfaces avec une éponge douce et un détergent liquide non abrasif destiné à l'aluminium. Versez un peu de produit sur l'éponge humide, enlevez les souillures, puis rincez à l'eau. N'appliquez pas le produit directement sur l'aluminium. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou d'éponges grattantes. Les surfaces en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours.

Éléments de façade en inox

(Sur certains modèles)

Nettoyez les surfaces avec un détergent léger et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits solvants, sinon vous pourriez endommager l'inox.

Surfaces laquées et en plastique

(Sur certains modèles)

Nettoyez les boutons et la poignée du four avec une éponge douce et un détergent liquide léger convenant aux surfaces lisses laquées. Vous pouvez aussi utiliser des détergents spécialement destinés à ce type de surface ; dans ce cas, suivez les instructions du fabricant.

ATTENTION : Les surfaces ci-dessus ne doivent jamais entrer en contact avec les produits en aérosol destinés au nettoyage des fours, car elles seraient irrémédiablement endommagées de façon très visible.

Nettoyage

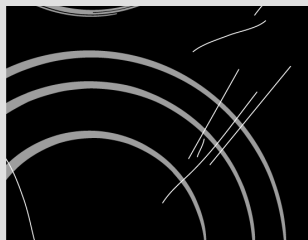


Figure 1

Plan de cuisson en vitrocéramique

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminées.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer la table de cuisson (Figure 1).

Attention: les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs



Figure 2



Figure 3

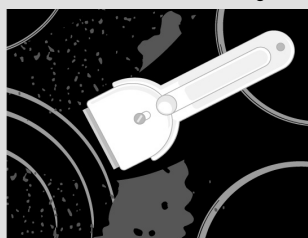


Figure 4

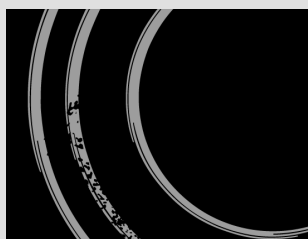
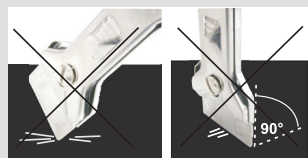


Figure 5

liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (Figures 1 et 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants agressifs ou abrasifs, ou bien si le fond de vos récipients est endommagé (figure 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essayez ensuite la surface avec un chiffon sec (Figure 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires (Figure 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (Figure 3).

Enlevez les résidus carbonisés à l'aide d'une raclette à vitrocéramique (figure 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !



Utilisez la raclette seulement si vous ne parvenez pas à enlever les salissures avec une éponge humide ou un nettoyant destiné spécialement à la vitrocéramique.

Inclinez la raclette sous l'angle convenable (45 à 60°). Appuyez-la doucement sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les salissures pour les enlever. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette (sur certains modèles) ne touche pas la surface chaude.

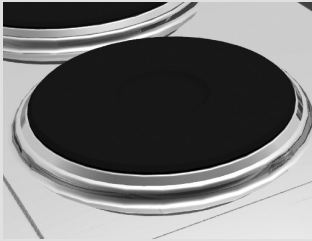


N'appuyez pas la raclette perpendiculairement à la vitrocéramique et ne grattez pas la table de cuisson avec le manche de la raclette ou le coin de sa lame.

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (Figure 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (Figure 4).

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement du fond des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.



Plaques électriques

- Nettoyez **les surfaces autour des plaques électriques** avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle. Auparavant, ramollissez les résidus desséchés avec une éponge humide.
- Il est recommandé de nettoyer immédiatement après utilisation les plaques électriques souillées. Si elles ne sont pas très sales, il suffit de les essuyer avec un chiffon humide trempé dans de l'eau additionnée de détergent. Si elles présentent des salissures incrustées, utilisez un tampon grattant en laine d'acier et du détergent. Après nettoyage, essuyez toujours les plaques électriques avec un chiffon sec.
- Les liquides salés qui ont débordé et les moisissures peuvent endommager les plaques électriques. Il faut donc les nettoyer et les essuyer avec soin pour qu'elles restent toujours propres et sèches.
- Pour **l'entretien des plaques électrique**, il est conseillé de les graisser de temps en temps avec de l'huile à machine ou d'autres produits similaires disponibles dans le commerce pour le nettoyage et l'entretien. N'utilisez jamais pour cela du beurre, du bacon, du lard, ou d'autres graisses alimentaires équivalentes (risque de corrosion). Si la plaque électrique est tiède, le produit pénétrera plus rapidement dans les pores du matériau.
- **Les collerettes autour des plaques sont en acier inoxydable** et la chaleur de la cuisson peut les décolorer ou les jaunir. Ce phénomène est dû à un processus physique. Ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détersif classique destiné à l'inox. N'utilisez jamais d'éponge grattante, car elle rayerait les collerettes.

Intérieur du four

- Vous pouvez nettoyer l'intérieur du four avec des produits conventionnels (détergents, aérosols pour fours) mais réservez-les aux taches résistantes.
- Pour les nettoyages quotidiens (après chaque utilisation), nous vous recommandons la procédure suivante : tournez le sélecteur de fonctions sur la position  et réglez la température sur 70°C. Versez 0,6 l d'eau dans une lèchefrite et placez-la sur les glissières inférieures. Au bout de 30 minutes, les résidus alimentaires desséchés sur les parois émaillées se ramollissent et vous pouvez les enlever aisément avec une éponge humide.

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

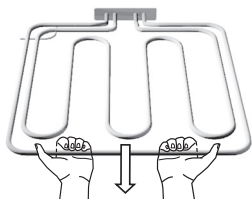
- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir complètement le four.
- Nettoyez le four et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter que les taches ne s'incrustent.
- Les éclaboussures de graisse sur les parois s'éliminent très bien avec de l'eau chaude et du détergent quand le four est encore tiède.
- Pour enlever les taches résistantes, utilisez les détersifs spéciaux destinés aux fours. Rincez ensuite à l'eau claire afin d'enlever toute trace de nettoyant.
- N'utilisez jamais de produits agressifs, comme par exemple les détachants ou les éponges grattantes ou métalliques.
- Les surfaces laquées, galvanisées, en acier inoxydable ou en aluminium ne doivent jamais entrer en contact avec les aérosols destinés au nettoyage des fours, car cela pourrait les endommager ou les décolorer. Cela est également valable pour la sonde de température (si l'appareil en possède une) et les résistances accessibles en haut du four.
- Lors de l'achat et du dosage des détergents, pensez à l'environnement et suivez scrupuleusement les instructions du fabricant.

Plaques catalytiques (sur certains modèles)

- L'émail catalytique est fragile et sensible aux frottements, 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 subsistant après la cuisson se décomposent lors de la prochaine utilisation du four. En règle générale, les taches disparaissent complètement à des températures supérieures à 220°C, mais seulement en partie à des températures inférieures.
- 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

- Lorsque vous faites rôtir une viande grasse, nous vous recommandons de l'envelopper dans une feuille d'aluminium ou un papier spécial pour éviter que les éclaboussures de graisse ne maculent les parois intérieures du four.
- Lors de la cuisson au gril, placez la lèchefrite sous la grille afin de recueillir la graisse qui s'écoule de la viande.



Nettoyage de la voûte du four (sur certains modèles)

Pour faciliter le nettoyage de la voûte, certains modèles sont équipés d'un gril infrarouge escamotable.

- Avant d'abaisser le gril, mettez l'appareil hors tension en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.
- La résistance doit avoir refroidie, sinon vous pourriez vous brûler.
- N'utilisez jamais le gril en position baissée.

Avant de procéder au nettoyage, enlevez la lèchefrite, la grille et les glissières. Puis tirez vers vous la résistance horizontale. Ensuite, tirez le gril vers le bas jusqu'à ce que la barre transversale qui repose sur des supports latéraux soit dégagée (voir l'illustration).

Une fois le nettoyage terminé, remettez le gril en place selon la procédure inverse ; la barre transversale doit être réinsérée dans les deux supports latéraux.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaque à pâtisserie, grille) avec de l'eau chaude et votre détergent habituel.

Filtre antigrasse (sur certains modèles)

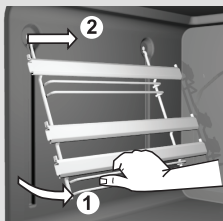
Lavez le filtre antigrasse après chaque utilisation, avec une brosse douce et de l'eau chaude additionnée de détergent. Vous pouvez aussi le nettoyer dans le lave-vaisselle.

Email spécial Ecoclean

L'intérieur du four, la contre-porte, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite sont revêtus d'un d'email spécial, appelé EcoClean, dont la surface est lisse et résistante.

Ce revêtement spécial, à la fois écologique et économique, est très facile à nettoyer à température ambiante.

Entretien (en fonction des modèles)



Démontage des glissières télescopiques extensibles

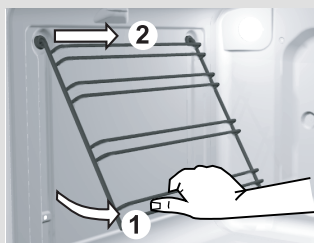
Les glissières télescopiques extensibles sont amovibles pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis et les glissières télescopiques exclusivement avec un détergent usuel.
- Les glissières télescopiques ne vont pas au lave-vaisselle.



Ne lubrifiez jamais les glissières télescopiques extensibles.

Après nettoyage, remettez le châssis en place en procédant dans l'ordre inverse.



Démontage des glissières ou châssis en fil

Le châssis en fil est amovible pour faciliter le nettoyage du four.

- Saisissez le châssis par le bas, inclinez-le vers le centre du four et décrochez-le des trous situés en haut.
- Nettoyez le châssis exclusivement avec un détergent usuel.
- Après nettoyage, raccrochez simplement le châssis dans les trous et tirez-le vers le bas.

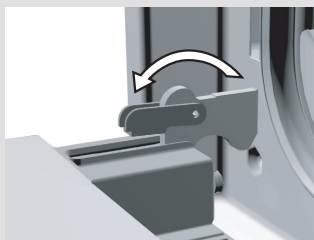


Figure 1

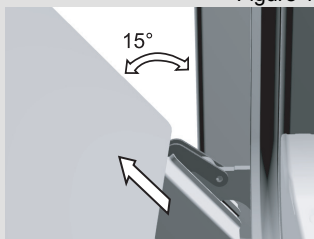


Figure 2

Démontage et remontage de la porte du four comportant des charnières à un axe

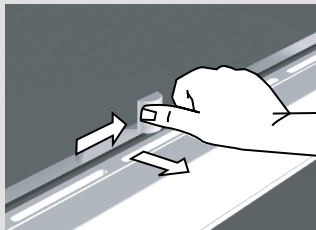
- Ouvrez complètement la porte du four et faites pivoter les loqueteaux vers l'avant (figure 1). Puis fermez lentement la porte jusqu'à ce que les loqueteaux soient en appui contre les supports. Lorsque la porte forme un angle de 15° par rapport à sa position fermée, soulevez-la légèrement et déboîtez-la des supports des charnières (figure 2).
- Pour remettre la porte en place, procédez dans l'ordre inverse. Présentez la porte sous un angle de 15° par rapport à sa position fermée et emboîtez-la dans les supports des charnières à l'avant de l'appareil en poussant les charnières vers le bas et vers l'avant jusqu'à ce qu'elles glissent dans leurs supports.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et faites pivoter les loqueteaux dans leur position initiale. Ouvrez et fermez doucement la porte pour vérifier si elle se referme correctement. Si ce n'est pas le cas, vérifiez si les crans des charnières sont bien emboîtés.

Attention : lorsque vous remontez la porte, veillez à ce que les loqueteaux des charnières soient bien emboîtés dans leurs supports. Dans le cas contraire, la charnière principale qui est actionnée par un ressort très puissant pourrait se dégager à tout moment pendant le montage ou le démontage de la porte. Risques de blessures !

Tiroir de la cuisinière

- Le tiroir de la cuisinière est protégé contre l'ouverture involontaire. Pour l'ouvrir, soulevez-le légèrement. Pour l'enlever, tirez-le d'abord jusqu'à la butée, puis soulevez-le de nouveau et tirez-le complètement.
- N'y rangez pas d'objets inflammables, explosifs ou ne résistant pas à la chaleur.
- Sur certains modèles, vous pouvez remettre le tiroir en place en insérant sa partie arrière dans les glissières de la cuisinière. Si le tiroir est équipé de roulettes couissant dans des glissières latérales, introduisez les roulettes dans les glissières pour le fermer.

Verrou de la porte (sur certains modèles)



- La porte du four est équipée d'un verrou qui interdit l'ouverture tant qu'il reste enclenché. Pour déverrouiller la porte, poussez légèrement la manette vers la droite avec le pouce et tirez simultanément la poignée de la porte vers vous.
- Lorsque vous refermez la porte du four, le verrou revient automatiquement dans sa position initiale.

Remarque : Si le verrou est fourni avec l'appareil, fixez-le sous le bandeau de commandes selon les instructions de la notice d'installation jointe à la pièce.

Remplacement de certaines pièces

Lampes du four

Le culot et la douille de la lampe du four sont sous tension.

Risque d'électrocution !

Avant de changer l'ampoule, mettez l'appareil à l'arrêt et coupez son alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur.

Les ampoules sont considérées comme des consommables et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les ampoules de remplacement doivent avoir les caractéristiques suivantes : culot E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

Dévissez le couvercle en verre en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule et remettez le couvercle en place.



Garantie et dépannage

Durant la période de garantie, confiez toutes les réparations aux professionnels du service après-vente agréé par le fabricant.

Avant de commencer la réparation, il est impératif de mettre l'appareil hors tension en retirant les fusibles, en fermant le disjoncteur, ou en débranchant le cordon d'alimentation de la prise secteur.

Les interventions ou réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'électrocution ou de court-circuit. Par conséquent, n'entreprenez aucune réparation vous-même. Confiez toute intervention à un professionnel qualifié ou à un technicien de notre service après-vente.

En cas de défauts mineurs, reportez-vous aux conseils ci-dessous pour essayer de remédier vous-même aux anomalies de fonctionnement.

Important

Les prestations du Service Après-Vente réalisées durant la période de garantie seront facturées si le dysfonctionnement est dû à une utilisation incorrecte de l'appareil. Conservez soigneusement cette notice et gardez-la à portée de main. Si vous vendez votre appareil, remettez-la à son nouveau propriétaire.

Les commandes ne fonctionnent pas, l'affichage reste figé.	• Mettez le four à l'arrêt, coupez l'alimentation électrique quelques minutes (retirez le fusible ou fermez le disjoncteur), puis rétablissez l'alimentation et remettez le four en marche.
Les fusibles de l'installation sautent souvent...	• Contactez votre électricien.
L'éclairage du four ne fonctionne pas	• Remplacez l'ampoule en suivant les instructions du chapitre "Remplacement de certaines pièces".
Le four ne chauffe pas...	• Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ? • Avez-vous bien fermé la porte du four ?
La cuisson des pâtisseries est décevante...	• Avez-vous retiré le filtre antigrasse ? • Avez-vous bien suivi les conseils du chapitre "Cuisson des pâtisseries" ? • Avez-vous respecté scrupuleusement les indications figurant dans le Tableau de cuisson des pâtisseries ?
Le programmeur affiche des valeurs erronées ou s'éteint et s'allume inopinément...	• Si le programmeur fonctionne mal, mettez l'appareil à l'arrêt puis coupez l'alimentation électrique en enlevant le fusible ou en fermant le disjoncteur. Ensuite remettez le four sous tension et mettez l'horloge du programmeur à l'heure.

Le programmeur clignote...	• Une coupure de courant est survenue ou le four vient d'être raccordé au réseau électrique. Tous les réglages sont effacés. • Mettez l'horloge à l'heure pour que le four puisse fonctionner. • Après une cuisson en mode programmé (fonctionnement automatique) le four s'arrête, l'heure s'affiche et le signal sonore retentit. Sortez le plat du four, mettez le sélecteur de fonctions et le sélecteur de température sur leur position initiale. Choisissez la fonction " mode manuel " afin de pouvoir utiliser le four en mode classique (sans programmeur).
Le voyant de fonctionnement ne s'allume pas...	• Avez-vous activé toutes les commandes nécessaires? • Les fusibles de votre installation ont-ils sauté ? • Avez-vous réglé correctement la température et le mode de cuisson ?

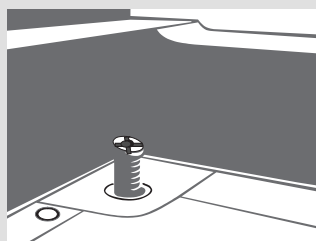
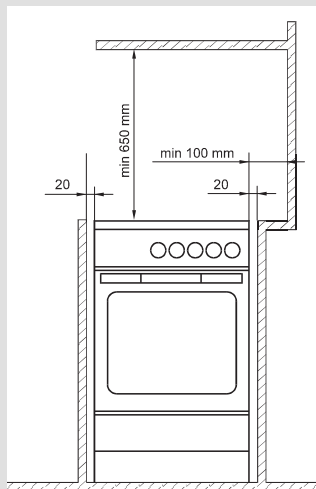
Si, malgré les conseils ci-dessus, vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, contactez notre service après-vente. Veuillez noter toutefois que l'intervention du service après-vente n'est pas couverte par la garantie si le dysfonctionnement de l'appareil est dû à un raccordement ou à une utilisation non conforme. Dans ce cas, le coût de la réparation sera à la charge de l'utilisateur.

Installation et raccordement

Consignes de sécurité

- Le raccordement électrique doit être réalisé exclusivement par un professionnel qualifié.
- La mise à la terre de l'installation électrique doit être conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.
- L'installation électrique doit comporter un coupe-circuit omnipolaire dont les contacts en position ouverte sont séparés par une distance de 3 mm au moins. Les fusibles et disjoncteurs différentiels conviennent à cet usage.
- Pour le raccordement, on peut utiliser des câbles à gaine en caoutchouc de type HO5 RR-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou des câbles à gaine en PVC de type HO5 VV-F avec conducteur de terre jaune/vert, ou d'autres câbles équivalents ou supérieurs.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les Instructions de montage de la hotte.
- Le placage, les colles ou les revêtements en matières synthétiques des meubles adjacents doivent être thermostables (>100°C), sinon ils peuvent se déformer.
- En raison de la forte chaleur qui se dégage à l'arrière de l'appareil en service, le câble de raccordement doit être positionné de façon à ne pas toucher le panneau arrière de la cuisinière.
- Mettez les matériaux d'emballage (films plastique, blocs de polystyrène, clous) hors de portée des enfants, car ils présentent un risque : les enfants peuvent avaler les petits objets ou s'asphyxier avec les feuilles en plastique.

Installation de l'appareil



L'appareil appartient à la classe 1 et à la classe 2, sous-classe 1. Il doit être positionné à 20 mm au moins des éléments adjacents. Il est possible d'installer d'un côté un meuble plus haut que l'appareil, à condition qu'il soit à une distance d'au moins 100 mm ; dans ce cas, le meuble installé de l'autre côté devra avoir la même hauteur que l'appareil.

La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans la notice d'installation de la hotte. La distance entre l'appareil et les meubles suspendus au-dessus doit être de 650 mm au minimum.

Les meubles de cuisine adjacents et les murs au contact ou à proximité de l'appareil (sol, mur latéraux ou à l'arrière) doivent résister à une température de 100°C au moins.

Mise à niveau de la cuisinière - socle

La hauteur de la cuisinière avec le socle est de 90 cm, sans le socle de 85 cm. Le socle est équipé à l'arrière, à droite et à gauche, de deux roulettes qui permettent de déplacer facilement l'appareil. Sur la partie avant du socle, à gauche et à droite, deux vis de réglage permettent de mettre la cuisinière à niveau, de façon à ce qu'elle soit à la même hauteur que les éventuels meubles adjacents.

Pour accéder aux pieds réglables, il faut enlever le tiroir de la cuisinière. Pour mettre l'appareil à niveau, tournez les pieds dans un sens ou dans l'autre. L'opération sera plus facile si vous soulevez légèrement l'appareil et le maintenez en position inclinée.

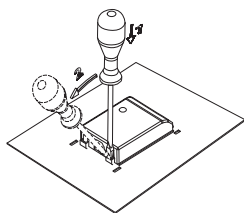
Le socle est amovible. Pour l'enlever, ôtez les quatre vis qui le fixent aux panneaux latéraux de la cuisinière. Ensuite, retirez du socle les deux pieds réglables et vissez-les à gauche et à droite sur le support avant de l'appareil. Mettez ensuite la cuisinière à niveau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Certains modèles ont quatre pieds réglables (deux à l'avant et deux à l'arrière) servant à mettre l'appareil à niveau sur un sol inégal ou à l'ajuster à la hauteur des meubles adjacents.

Raccordement au réseau électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un technicien de notre Service Après-Vente ou un professionnel qualifié. Un raccordement non conforme peut irrémédiablement endommager l'appareil : dans ce cas vous ne pourriez faire valoir la clause de garantie.

- L'électricien devra vérifier la tension du secteur dans l'habitation (230 V avec Neutre) à l'aide de l'instrument de mesure approprié.
- Les cavaliers (shunts) devront être positionnés en fonction de la tension du réseau.
- Avant de procéder au raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur au domicile de l'utilisateur.
- La longueur du câble d'alimentation doit être de 1,50 m minimum, de façon à pouvoir connecter l'appareil avant de le pousser complètement contre le mur.
- Le fil de terre doit être plus long que les autres conducteurs, de façon à rester en place plus longtemps que le neutre et la phase au cas où le câble d'alimentation serait malencontreusement arraché du boîtier.

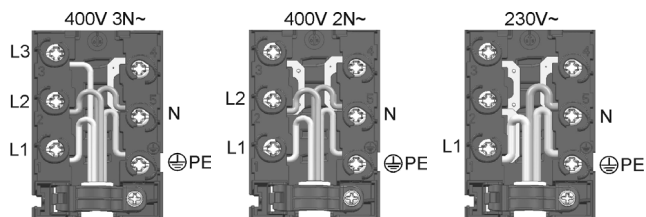


Procédure

- À l'aide d'un tournevis, ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement situé à l'arrière de l'appareil. Pour cela, il faut soulever les 2 clips comme indiqué par le dessin sur le couvercle du boîtier.
- Enflez le câble d'alimentation sous le serre-câble qui le maintient en place et le protège contre l'arrachement. Si vous n'avez pas encore vissé le serre-câble, faites-le maintenant pour qu'une extrémité du câble d'alimentation soit fixée au boîtier.
- Effectuez le raccordement conformément à l'un des schémas de connexion représentés sur l'illustration. Positionnez les shunts en fonction de la tension disponible dans l'habitation.
- Vissez solidement le serre-câble et refermez le couvercle du boîtier.



NB: Les cavaliers (shunts) ont déjà été installés à leurs places respectives dans le boîtier de raccordement. Les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.



Couleurs des conducteurs

L1, L2, L3 = conducteurs de phase sous tension ; ils sont habituellement de couleur noire, noire, marron.

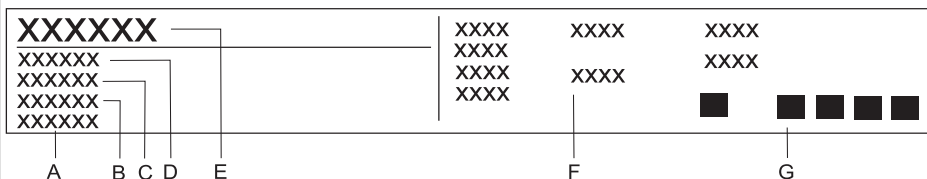
N = conducteur neutre, généralement de couleur bleue.

Veillez au raccordement correct du Neutre !

PE = conducteur de terre ; toujours jaune et vert.

Caractéristiques techniques

Plaque signalétique



A Numéro de série

B Code

C Modèle

D Type

E Marque de fabrique

F Informations techniques

G Mentions de conformité / symboles

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

