

Mode d'emploi et Instructions de montage



B 1462 ..



Sommaire

Remarques importantes	3	Cuisson de gâteaux	16
Emballage et appareil usagé	3	Tableau pour la cuisson	17
Avant l'encastrement	4	Conseils et astuces	19
Consignes de sécurité	4	Rôtissage	20
Causes de dommages	5	Tableau pour la rôtissage	22
Votre nouvelle cuisinière	6	Grillades	23
Le bandeau de commande	6	Gril à air pulsé	24
Sélecteur de fonction	6	Gril à incandescence	24
Sélecteur de température	7	Décongélation et mijotage	25
Interrupteurs escamotables	7	Dégeler avec CircoTherm Air pulsé .	25
Niveau d'enfournement	7	Nettoyage et entretien	27
Accessoires	8	Remarques importantes	27
Avant la première utilisation	9	Nettoyage du four	29
Premier nettoyage	9	Décrochage et accrochage de la porte du four	30
Premier cauffage	9	Enlevez la grille	31
Nettoyage ultérieur	9	Pannes et réparations	32
Heure du jour	9	Que faire en cas de panne?	33
Horloge électronique	10	Instructions de montage	
Le bandeau de commande	10	Notice destinée à l'installateur et au revendeur	
Fonctions en option	10	Remarques importantes	35
Minuterie	11	Encastrement four électrique à encastrer	36
Minuterie automatique	11		
Fonctions du four	13		
Allumer et éteindre le four	15		
Chauffage rapide	15		

Service consommateurs France
01.49.48.32.10

Remarques importantes



Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.

Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électronique usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

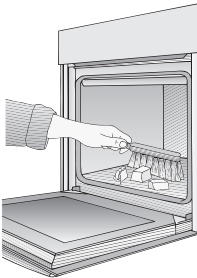
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque d'incendie!

Ne posez jamais, sur les foyers très chauds, les cordons d'alimentation d'appareils électriques.

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre.

Risque de court-circuit!

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, débranchez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages


Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Pièces enfournables

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Papier sulfurisé

Lorsque vous utilisez la fonction chaleur tournante , ne déposez pas le papier seul dans le four (par exemple pendant l'échauffement du four). Le ventilateur de chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En présence de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

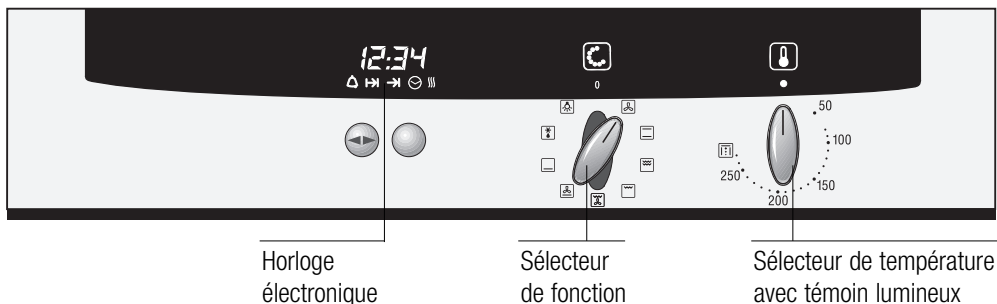
Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

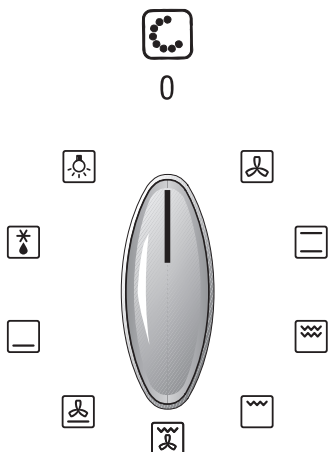
Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les manettes et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande












Sélecteur de fonction

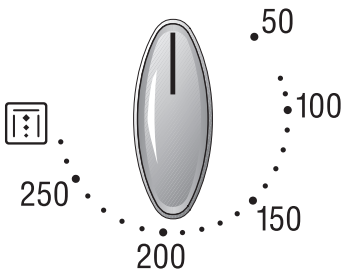


Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Positions

-  CircoTherm Air pulsé
-  Chaleur de voûte et de sole (Système de chauffage conventionnel)
-  Gril grande surface
-  Gril petite surface (économie d'énergie)
-  Gril à air pulsé
-  Position Pizza
-  Chaleur de sole
-  Décongélation
-  Eclairage du four

Sélecteur de température

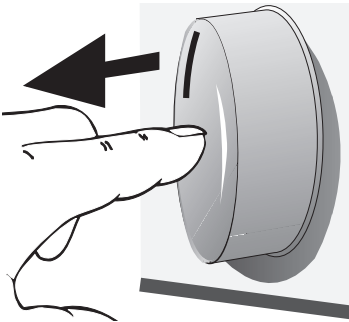


Positions:

50–275 Température en °C.

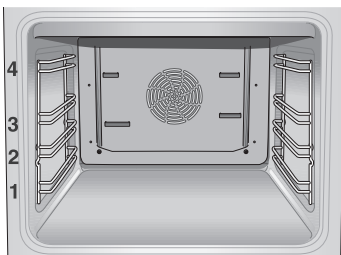
 Nettoyage du four

Interrupteurs escamotables



Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.


Niveaux d'enfournement



Votre four présente 4 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ces niveaux sont marqués contre le four.

Lors de la cuisson avec chaleur tournante  , ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela gênerait le brassage de l'air.

Accessoires

Lèche-frite avec grille



Fournitures de série:

Grille



Plaque à pâtisserie en émail



Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé: N° de réf.

Lèche-frite	Z 1232 X0
Lèche-frite à revêtement anti-adhérent	Z 1233 X0
Poêle en verre	Z 1262 X0
Moule à soufflé	Z 1272 X0
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1332 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1342 X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z 1343 X0
Plaque à pizza	Z 1352 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1432 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1442 X0
Plaque de rôtissage	Z 1512 X0
Kit Clou montable ultérieurement, triple	Z 1742 X0
Kit Clou montable ultérieurement, quadruple	Z 1752 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	N 8642 X0
Pierre à cuire le pain	Z 1912 X0
Faitout émaille	Z 9930 X0

Remarque:

La tôle du four ou la lèche-frite peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation disparaît d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Sortez les accessoires du four.

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. De l'intérieur du four, retirez la grille suspendue.
3. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devrez régler l'horloge électronique sur l'heure.

Faites chauffer le four vide pendant 30 minutes environ. Pour ce faire, réglez la température sur 240° C et le chauffage de voûte et de sole.

Nettoyage ultérieur

Nettoyer le four avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Montez la grille suspendue.

Heure du jour

0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant

Réglage



Appuyez sur la touche ◀ puis réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif (exemple: 15:00 heures).

Pour corriger l'heure actuelle, appuyez sur la touche ▶ jusqu'à ce que le symbole ☹ clignote. Ensuite, réglez l'heure.

Remarque: si vous avez réglé une fonction automatique, impossible de rectifier l'heure du jour (pour annuler, voir la section intitulée Horloge électronique).

Horloge électronique

Vous pouvez actionner l'horloge électronique avec une main. Pour cela, après avoir appuyé sur la touche, réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. Vous pouvez procéder au réglage tant que l'affichage clignote (4 secondes).

Le bandeau de commande



Fonctions en option

Masquage de l'affichage

1. Appuyez pendant 7 secondes sur la touche ◀▶. Une fois cette durée écoulée, l'affichage s'assombrit. L'heure actuelle continue de fonctionner.
2. Pour enclencher l'affichage, appuyez un bref instant sur la touche ◀▶.

Chauffage rapide

Le chauffage rapide ☺☺☺ peut se régler par le biais de l'horloge (voir la section sur l'enclenchement et la coupure du four).

Réglage de l'heure actuelle

Voir la section intitulée "Avant la première utilisation".

Assombrissement de l'affichage

L'affichage s'assombrit automatiquement entre 22 heures et 6 heures.

Minuterie



1. Appuyez sur la touche ◀▶ et réglez la durée (exemple: 5 minutes).
La durée restante s'affiche après l'enclenchement.
2. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et le symbole 🔔 clignote.
Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ◀▶.

Minuterie automatique

Coupure automatique



Vous pouvez allumer et éteindre le four par le biais de l'horloge électronique.

Si la cuisson ou le rôtissage doit commencer immédiatement, réglez uniquement la durée de la période de service.

1. Choisissez le mode de cuisson et la température du four
2. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole I→I clignote puis réglez la durée de marche par le bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
Une fois le réglage terminé, l'heure actuelle s'affiche env. 4 secondes plus tard.
Le symbole I→I signale la marche automatique.
3. Une fois la durée écoulée (exemple: 1 heure et 30 minutes), un signal sonore retentit et le symbole →I clignote.
Le four s'éteint automatiquement. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ◀▶.
4. Eteignez le four.
5. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche ◀▶.

Enclenchement et coupure automatiques



Contrôle, correction et annulation des réglages

Remarques

Si la cuisson ou le rôtissage doit être différé, vous devez régler la durée et la fin de la période de service.

1. Choisissez le mode de cuisson et la température du four.
2. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole I-> clignote puis réglez la durée de marche par le bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
3. Appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole -> clignote puis réglez l'heure de fin de fonctionnement par le bouton rotatif (exemple: 12 heures 30). Une fois le réglage terminé, l'heure actuelle s'affiche env. 4 secondes plus tard. Le symbole -> signale la marche automatique.
4. Le four s'allume automatiquement (exemple: 11:00 heures) et s'éteint automatiquement (exemple: 12 heures 30) aux heures programmées.
5. Une fois la durée écoulée, un signal retentit et le symbole -> clignote. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche ◀▶.
6. Eteignez le four.
7. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche ◀▶.

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche ◀▶ jusqu'à ce que le symbole clignote.
2. Si nécessaire, vous pouvez corriger les réglages à l'aide du bouton rotatif.
3. Si vous voulez effacer vos réglages, ramenez l'heure choisie sur 0:00 puis éteignez le four.

Les plats les mieux appropriés à la minuterie automatique sont ceux qui exigent peu d'attention.

La minuterie et la fin de la période de service peuvent être programmées au maximum 24 heures à l'avance.

Vous pouvez à tout moment lire les réglages en appuyant sur la touche ◀▶ appropriée.

Fonctions du four

CircoTherm Air pulsé



Un système chauffant monté dans le paroi arrière du four brasse l'air échauffé dans le four, ce qui assure une excellente transmission de la chaleur aux rôtis et gâteaux.

Avantages:

- Cuisson simultanée des pâtisseries et rôtis sur jusqu'à 3 niveaux à la fois
- Salissement réduit du four
- Délais courts de démarrage de la cuisson
- Faibles températures dans le four

Chaleur de voûte/de sole

(Système de chauffage conventionnel)



Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches.

Gril à incandescence

Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts.

Avantages:

- Toute la surface du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de grandes quantités

Gril grande surface



Gril petite surface



Avantages:

- Seule la surface médiane du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de petites quantités
- Economies d'énergie

Gril à air pulsé



La fonction “gril à air pulsé” allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpentin est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Si la fonction “chaleur de sole uniquement” a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

⚠ Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Sur cette position, la chaleur de sole vient s'ajouter à la chaleur tournante.

Avantages:

- Préparation fraîche de mets très fondants (par ex. pizzas et gâteaux) à la face inférieure croustillante.
- Convient par ex. pour les produits surgelés (pizzas, frites, etc.)

Décongélation



Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé.

Le ventilateur tourne sans le chauffage.

Avantages:

- Décongélation en douceur
- Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

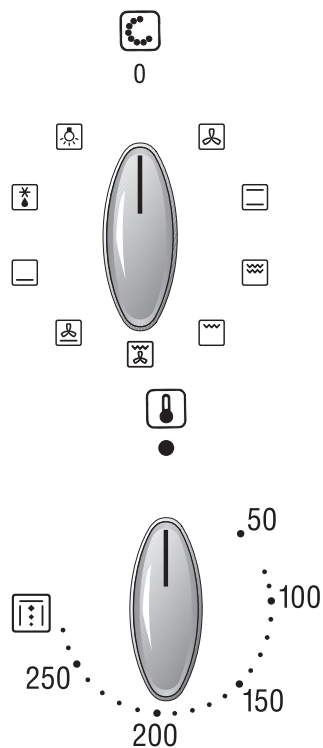
Remarque

Vous pouvez rajouter cette fonction à l'CircoTherm air pulsé.

Chauffage rapide



Allumer et éteindre le four



Choisissez le mode de cuisson avant d'allumer votre four.

Allumer:

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi.
2. Régler le sélecteur de température sur la température requise.

La température est alors réglée automatiquement.

Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:

Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur **0**.

Remarque:

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois le four éteint, il continue à fonctionner jusqu'à ce que ce dernier soit refroidi.

Chauffage rapide



Allumer:

Après enclenchement du four et si vous avez choisi l'air pulsé, vous pouvez rajouter le chauffage rapide **SSS** par le biais de l'horloge. Appuyez sur la touche ◀ jusqu'à ce que le symbole **SSS** clignote. Au bout d'env. 4 secondes, le chauffage rapide **SSS** s'enclenche.

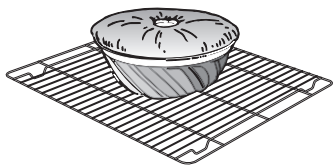
Le symbole **SSS** s'allume pendant que le four chauffe. Le symbole s'éteint une fois atteinte la température réglée, puis un signal sonore retentit.

Coupure prématurée du chauffage:

Appuyez sur la touche ◀ jusqu'à ce que le symbole **SSS** clignote. Coupez le chauffage rapide par le bouton rotatif.

Cuisson de gâteaux

Cuisson dans des moules



Posez toujours les moules en milieu de four.

Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

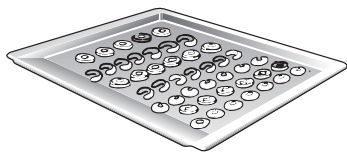
Remarques

Avec les moules clairs à parois minces ou avec les moules en verre, les temps de cuisson s'allongent et le gâteau ne brunit pas aussi uniformément.

Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.

Si un gâteau se morcelle au démoulage, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Cuisson sur plaques




L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.

N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.

Cuisson dans des moules en fer blanc

-  CircoTherm Air pulsé Niveau **1**
-  Chaleur de voûte/de sole Niveau **1**

Le fond du gâteau a trop bruni:

Vérifier la hauteur d'enfournement.

Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.

Le fond du gâteau est trop clair:

Vérifier la hauteur d'enfournement. Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.



Tableau pour la cuisson

Les tableaux fournissent des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité de pâte à gâteaux ainsi que suivant le type de moule utilisé.

Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans le tableau.

Nous recommandons, lors du premier essai, de régler la température sur la valeur la plus basse indiquée. D'une manière générale, avec une température moins élevée, la viande brunit plus uniformément.

Si vous utilisez votre propre recette, orientez-vous dans le tableau sur les gâteaux qui se rapprochent le plus de cette recette.

Type de gâteau	Chaleur tournante 			Convection naturelle 		
	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C	
Pâtes levées						
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture						
1 tôle	1	160–170	30– 50	1	170–190	
2 tôles	1 + 3	150–170	35– 55	–	–	
Gâteau en moule rond						
	1	160–170	60– 80	2	160–170	
Fond de tarte aux fruits						
	1	160–170	20– 35	2	170–180	
Pâtes brisées						
Gâteau cuit sur plaque, à garniture sèche (grains sablés par ex.)						
1 tôle	1	160–170	60– 70	1	200–210	
2 tôles	1 + 3	150–170	60– 75	–	–	
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)						
1 tôle	1	150–170	70– 90	–	–	
Gâteau cuit au moule						
	1	160–170	60–100	2	170–180	
Fond de tarte aux fruits						
	1	160–170	20– 35	2	190–200	
Pâtes à biscuit						
Biscuit roulé						
	1	180–190	10– 15	1	200–210	
Fond de tarte aux fruits						
	1	160–170	20– 30	2	170–180	
Tarte en pâte à biscuit (6 œufs)						
	1	160–170	30– 45	2	160–170	
Tarte en pâte à biscuit (3 œufs)						
	1	170–180	20– 35	2	170–180	

Chaleur tournante **Convection naturelle** 

Type de gâteau	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C
----------------	-----------------------	--------------------	-----------------------------	-----------------------	--------------------

Pâte à la levure

Gâteau cuit sur plaque, à garniture sèche (grains sablés par ex.)

1 tôle	1	170–180	40– 70	1	190–200
2 tôles	1 + 3	170–180	50– 70	–	–

Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)

1 tôle	1	150–170	60– 75	1	190–200
--------	---	---------	--------	---	---------

Savarin et brioche tressée (500 g de farine)

	1	160–170	35– 45	1	180–200
--	---	---------	--------	---	---------

Gâteau en moule bas	1	160–170	30– 45	2	170–180
---------------------	---	---------	--------	---	---------

Gâteau en moule haut	1	160–170	30– 45	2	170–180
----------------------	---	---------	--------	---	---------

Petites pâtisseries

Meringues	1	80	100–130	1	80
-----------	---	----	---------	---	----

Pâte feuilletée (préchauffer)

1 tôle	1	190–200	20– 35	1	200–220
--------	---	---------	--------	---	---------

2 tôles	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
---------	-------	---------	--------	---	---

Pâte à choux (préchauffer)

1 tôle	1	200–210	20– 35	1	200–220
--------	---	---------	--------	---	---------

2 tôles	1 + 3	200–210	25– 35	–	–
---------	-------	---------	--------	---	---

Pâte levée (muffins par ex.)

1 tôle	1	160–170	20– 30	2	170–180
--------	---	---------	--------	---	---------

2 tôles	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
---------	-------	---------	--------	---	---

Pâte brisée (petits-fours au beurre par ex.)

1 tôle	1	140–160	10– 15	1	160–180
--------	---	---------	--------	---	---------

2 tôles	1 + 3	140–160	15– 20	–	–
---------	-------	---------	--------	---	---

3 tôles	1 + 3 + 4	140–160	20– 25	–	–
---------	-----------	---------	--------	---	---

Plats salés

Pizza (préchauffer)

1 tôle	1	170–180	30– 45	1	180–190
--------	---	---------	--------	---	---------

Tarte salée (préchauffer)	1	180–190	35– 45	1	200–210
---------------------------	---	---------	--------	---	---------

Pain (préchauffer)

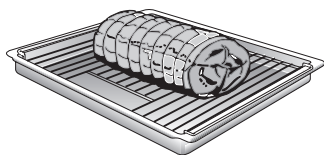
Commencer	1	220	40– 50	1	240
-----------	---	-----	--------	---	-----

puis finir	1	180–200	40– 50	1	200–220
------------	---	---------	--------	---	---------

Conseils et astuces

Le fond du gâteau moulé est trop clair	Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.
Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair	Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais.
Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni	Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé
Le gâteau est trop sec	Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte
Gâteau trop liquide à l'intérieur	Réduisez un peu la température de cuisson. Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson. Laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante	Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.
Si le gâteau est très fondant (gâteau aux fruits par ex.), il dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.	Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.
Gâteau irrégulièrement bruni (four réglé sur la chaleur tournante)	Vérifiez la hauteur d'enfournement.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four.	Mettez moins de liquide la fois suivante.
Pour économiser de l'énergie	Ne préchauffer le four que si la recette le demande. Les moules sombres absorbent mieux la chaleur. Chaleur résiduelle: si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage



Rôtissage en récipient ouvert

Posez la grille dans la lèchefrite et enfournez à la même hauteur.

Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.

Rincez la lèchefrite ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.

Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.

Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.

Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).

Rôtissage en récipient couvert

Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.

Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Cuisson sur la grille
(Disponible en option dans les magasins spécialisés).

Poser la grille dans la lèchefrite.

Elle empêche les éclaboussures.

La graisse ou la sauce s'accumulent dans la lèchefrite.



Remarques

Rôtis volumineux et épais, oie, dinde, canard

= Longue durée de cuisson à basse température

Rôtis moyens peu épais

= Durée de cuisson à température moyenne

Petits rôtis minces

= Durée de cuisson courte à une température élevée


Durée de cuisson par cm de viande désossée

env. 13 à 15 minutes

Durée de cuisson par cm de viande à l'os

env. 15 à 18 minutes

Nous recommandons, la première fois, de régler l'appareil sur la plus basse des températures indiquées. Principe général: une température assez basse donne une viande plus uniformément brunie.

Nous recommandons, lors de la cuisson avec , de retourner le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson environ.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.

Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la lèche-frîte.

Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Viande pas cuite à l'intérieur

Réduisez un peu la température de cuisson.



Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson.

Si la viande est très juteuse (par ex. rôti préparé avec une certaine quantité d'eau), elle dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.

Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.

Tableau pour la rôtissage

Les tableaux fournissent des valeurs indicatives. Ces valeurs peuvent varier selon la nature, la quantité à rôtir et suivant le type d'ustensile utilisé.

Viande à rôtir	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C
Porc					
Rôti avec couenne (par ex. dans l'épaule ou le jarret)	1	160–170	100–130	2	200–220
Rôti/Rôti roulé	1	160–170	90–120	2	190–210
Carré de porc	1	160–170	70–80	2	190–210
Fiket de porc	1	170–180	30–45	3	200–230
Rôti de viande hâchée	1	170–190	60–70	2	190–210
Boeuf					
Filet	1	180–190	45–65	2	200–220
Rosbif	1	180–190	30–45	2	200–220
Veau					
Rôti/Poitrine	1	160–170	90–120	2	180–200
Jarret	1	160–170	100–130	2	190–210
Agneau					
Gigot	1	180–190	70–110	2	200–220
Côtes d'agneau	1	160–170	90–120	2	200–220
Volaille					
Poulet de 1 kg	1	170–180	60–70	2	200–220
Canard	1	160–170	90–120	2	190–210
Oie de 4 kg	1	150–160	130–180	1 ou 2	180–200
Gibier					
Selle de chevreuil	1	160–170	90–120	2	200–220
Rôti de chevreuil	1	160–170	90–120	2	190–210
Rôti de porc/de cerf	1	160–170	100–120	2	190–210
Poissons					
	1	160–170	30–40	2	180–200

Grillades

Remarques



Prudence lors des grillades.

Eloignez systématiquement les enfants.

Les grillades se déroulent porte du four fermée.

Les températures de grillade sont réglables.

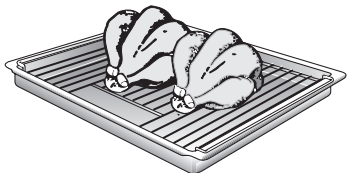
Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.

Le serpent de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.

Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.

Gril à air pulsé



Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

Utilisez la grille et la plaque universelle. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.

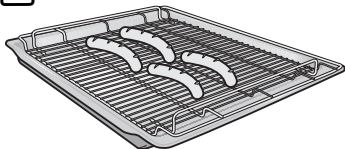
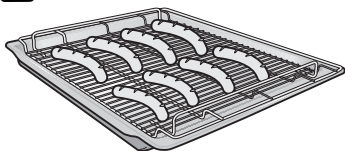
Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.

Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuisent" et s'incrustent contre les parois.

Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence



Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.

Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.

Décongélation et mijotage

Dégeler avec CircoTherm Air pulsé

Remarques importantes

Pour décongeler et faire cuire des produits congelés ou surgelés, n'utilisez que la fonction CircoTherm Air pulsé.

Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.

Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".

Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.

Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.

Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.

Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Hauteurs d'enfournement

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **1**

En présence de deux plaques:

niveau d'enfournement **1 + 3**.

Les **températures** n'ont que valeur indicative. Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.

Décongeler et faire cuire

Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur. Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.

Décongeler à 130–140° C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**

Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140° C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.

Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170° C pendant 20 à 30 minutes.

Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170° C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.

Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170° C pendant 20 minutes env.

Pizza surgelée:

Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Seulement pour les gâteaux délicats (tartes à la crème par ex.).

Mettez le sélecteur de fonction en position .

Dégeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes suivant sa taille, ensuite le retirer du four et le laisser continuer de décongeler pendant 30 à 45 minutes.

En présence de petites quantités (parts), ramener la durée de décongélation forcée à 15–20 minutes et celle de décongélation naturelle à 10–15 minutes.

Dégongélation

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurant, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.

Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.

Par le biais du service après-vente, vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage particulièrement recommandables.

L'extérieur de l'appareil

Façade en acier inox/ aluminium

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

N'utilisez pas de détergents agressifs, d'éponges à dos abrasif ou de chiffons de nettoyage à fibres grossières.

En présence de fortes salissures, utilisez un détergent habituel pour surfaces ternies en acier inoxydable / aluminium. Veuillez tenir compte des consignes de leurs fabricants.

Email et verre

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Bandeau de la porte du four

Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.

Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.

Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire.

Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Four

Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades. Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four. Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

Remarques :

Pour éviter les salissures, utilisez :

- **Circotherm Air pulsé.** Pendant les travaux avec CircoTherm Air pulsé, le four se salit moins que dans d'autres modes de fonctionnement.
- **Pour faire cuire** des gâteaux à forte teneur en liquide : la lèche-frite.
- **Pour rôtir** : un plat approprié (cocotte).

Pour faciliter le nettoyage


Vous pouvez allumer la lampe et décrocher la porte du four.

Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four.

Nous recommandons les détergents pour four sous forme de gel car il est possible de les appliquer de manière ciblée.

 N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour qu'il puisse sécher.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Surfaces émaillées dans le four

Nettoyage du four

Revêtement catalytique du four

Attention: ne nettoyez pas les parois avec un aérosol de nettoyage pour four. L'émail catalytique s'auto-nettoie. Au bout d'un certain temps et plus particulièrement après la cuisson fréquente et intensive de plusieurs rôtis, l'émail atteint un point de saturation et se couvre de taches.


Nettoyage automatique du four

Pour améliorer l'effet auto-nettoyant, vous pouvez activer le nettoyage automatique du four.

N'enclenchez le nettoyage automatique du four qu'une fois que vous détectez des taches sombres d'assez grande taille sur les pièces auto-nettoyantes.

Avant d'enclencher le nettoyage automatique du four, retirez les ustensiles non auto-nettoyants, sinon les résidus qu'ils comportent cuiraient et s'incrusterait dedans.



Attention

 Ne laissez jamais les accessoires dans le four avant d'effectuer le nettoyage automatique.

L'horloge électronique vous permet de piloter la durée du nettoyage automatique du four.

Pendant le nettoyage catalytique, le four devient très chaud. Eloignez systématiquement les enfants.

Réglages

1. Faites chauffer le four avec la chaleur tournante  , sur la position  , pendant env. 1 heure. Le résultat de nettoyage est meilleur si vous faites chauffer le four plus longtemps. Un signal sonore retentit une fois le programme terminé.

Eteindre

2. Mettez le sélecteur de température en position 0.
3. Inclinez la porte d'env. 30°, jusque sur la position du cran. Porte ainsi ouverte, le ventilateur continue de tourner après extinction du four pour le refroidir.

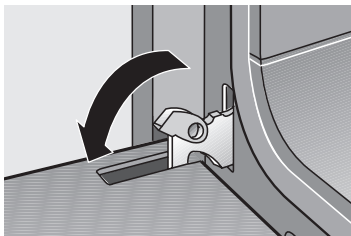
Une fois le four refroidi

Avec un chiffon humide, essuyez les restes de sel présents sur les pièces auto-nettoyantes.

Enlevez la mince couche de graisse présente sur les pièces non auto-nettoyantes.

Vous pouvez vous procurer les pièces latérales, la voûte et la paroi arrière chez le service après-vente et lui confier leur remplacement.

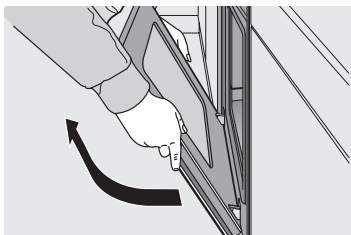
Retirer la porte du four



Remarque: pour nettoyer confortablement après avoir utilisé le dispositif de nettoyage automatique, l'appareil vous offre les possibilités ci-après.

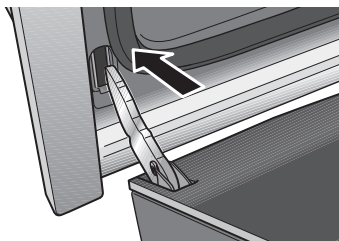
Décrochage

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.



3. Inclinez la porte du four jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Saisissez la porte des deux côtés, fermez-la un peu plus puis extrayez-la.

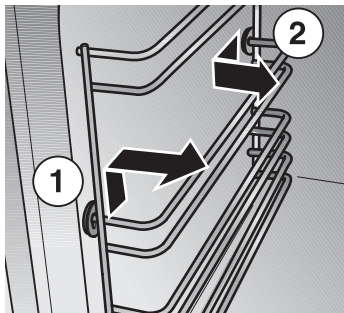
En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière.
Risque de blessures!



Accrochage

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.

Grille suspendue

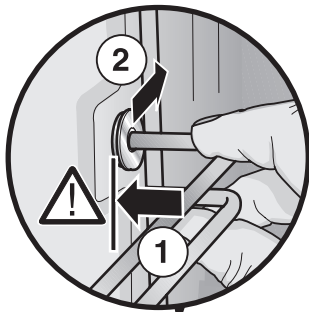


Décrochage

Vous pouvez retirer la grille pour la nettoyer.

- 1. A l'avant**, poussez la grille vers le haut puis décrochez-la.
- 2. A l'arrière**, tirez la grille en avant puis décrochez-la.

Nettoyez les grille suspendue avec du produit à vaisselle et une éponge, ou avec une brosse.

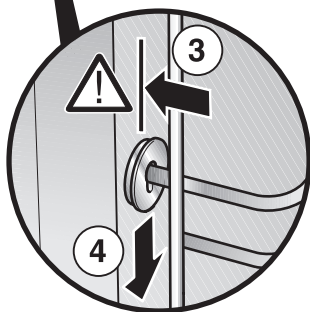
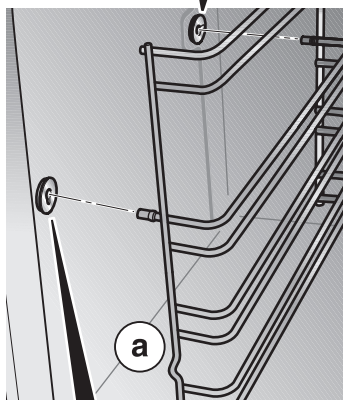


Accrochage

Les deux grilles ont un sens. L'une va à droite, l'autre à gauche.

L'évidement (a) doit toujours se trouver en bas.

- 1.** Insérez la grille **à l'arrière**, jusqu'à la butée.
- 2.** Poussez le châssis ver l'arrière.



- 3. A l'avant**, emboîtez le châssis jusqu'à la butée.
- 4.** Poussez le châssis vers le bas.

Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation.

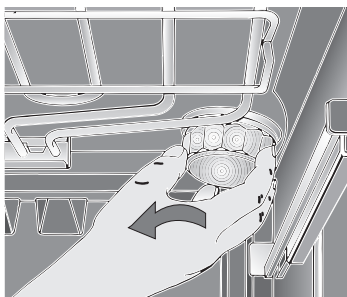
N° E et n° FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD:

N° E	FD
------	----

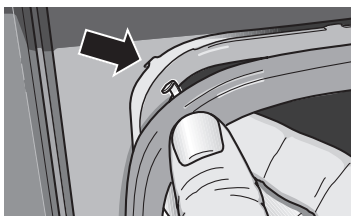
Remplacement de la lampe du four



Attention: mettez le four hors tension soit en coupant le disjoncteur affecté au four, soit en dévissant les fusibles correspondants dans le boîtier à fusibles / disjoncteurs.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Remplacement du joint de la porte du four



Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.

Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

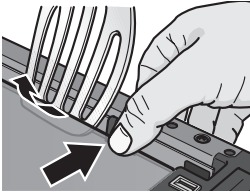
Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . les fonctions électrique sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
. . . le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
. . . le four ne fonctionnent plus subitement?	Horloge électronique a été programmée pour arrêter la cuisson à heure fixe.	Réglez l'horloge électronique pour la faire fonctionner sans minuterie automatique: 1. Appuyer sur la touche ◀▶. 2. Ramenez la durée de la période de service → sur ⏱:⏱.
. . . le four ne fonctionnent plus subitement et la mention ⏱:⏱ clignote à la horloge électronique?	Une brève panne de courant s'est produite.	Réglez à nouveau l'heure actuelle.
. . . une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dues par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
... de la fumée se dégage pendant la cuisson du rôti ou des grillades?	Température de cuisson trop élevée.	Déposez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.
... les ustensiles émaillés à enfourner présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal dû au jus de viande qui goutte.	Aucun.
... la vitre ou le bandeau du four se couvre de buée?	Phénomène normal dû à la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du four.	Réglez le four pendant env. 5 minutes à 100° C.
... une forte condensation d'eau se manifeste à l'intérieur?	Phénomène normal par ex. avec les gâteaux dont la garniture contient beaucoup d'eau (fruits par ex.), ou avec les gros rôtis.	Ouvrez de temps en temps la porte du four pendant la cuisson, une fois le four refroidi, essuyez l'eau qui s'est condensée.
... après une utilisation prolongée le côté intérieur des bandeaux de la porte du four s'est sali?	Ces salissures sont un phénomène normal.	Décrochez la porte du four puis déposez-la avec la face extérieure sur un support mou et propre.
	 	<p>Saisissez le verre de la porte à côté des charnières, décrochez-le vers le haut puis retirez-le.</p> <p>Sur un côté et à l'aide du pouce, appuyez sur le clips retenant le bandeau en verre puis faites décranter à l'aide par ex. d'une spatule servant à retourner les rôtis. Passez ensuite à l'autre côté.</p>
		<p>Remontage après le nettoyage: Remplacez, dans son logement, le bandeau en verre de la contre-porte. Commencez par le côté droit puis passez au côté gauche.</p> <p>Accrochez le verre de la porte et appuyez à côté des charnières pour le faire enclaner.</p>

Instructions de montage

Notice destinée à l'installateur et au revendeur

Remarques importantes

Veuillez respecter les indications relatives à la mise au rebut de **l'emballage**.

Ne pas prendre l'appareil en le saisissant par la **poignée de la porte du four** pour le transporter ou l'installer.

Une prise à contacts de terre est nécessaire pour l'alimentation électrique.

Si la prise à contacts de terre n'est plus accessible après le montage du four, il faudra que le secteur comporte un dispositif de coupure tel que décrit à la rubrique "La sécurité électrique". Le four encastrable est livré d'un cordon de branchement.

Attention: les travaux de branchement et de mise en service doivent nécessairement être confiés à un installateur agréé.

Utiliser un câble H05RR-F pour le raccordement électrique.

Absorption de courant nominale, tension nominale et numéro de série de l'appareil:

ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte du four, en bas à gauche au niveau de l'arête latérale du four.

La plaque portant le numéro de série se trouve sur la partie latérale de l'appareil.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si le conducteur de protection a été installé de façon conforme.

Prévoir un dispositif de coupure côté secteur. Valent comme tel les commutateurs dont l'ouverture entre contacts dépasse 3 mm et qui sectionnent tous les pôles. Figurent parmi eux également les disjoncteurs et contacteurs.

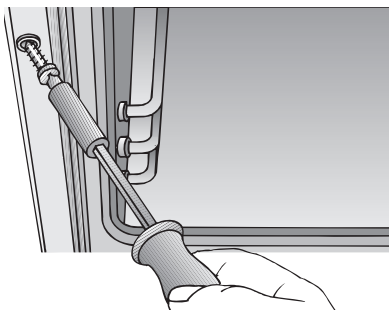
Le schéma de branchement se trouve à l'arrière de l'appareil



En cas de réparations, couper le courant et débrancher l'appareil.

L'appareil encastré de façon conforme doit être recouvert sur tous les côtés de façon à éviter tout contact avec les pièces isolées. Les éléments de recouvrement ne peuvent être enlevés qu'avec des outils appropriés.

Encastrement four électrique à encastrer



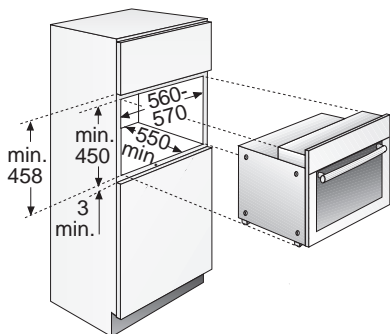
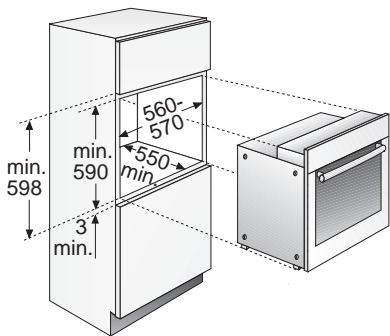
Faire glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'élément de cuisine prévu à cet effet et l'ajuster **horizontalement**.

Ouvrir la porte du four et fixer la cuisinière aux baguettes latérales de l'élément avec une vis pour chaque baguette.

Au moment du vissage, il faut appliquer les deux vis orientées légèrement obliques en direction de l'extérieur (elles ont été livrées avec le four encastrable, dans un sachet). Veuillez s.v.p. n'utiliser que ces vis.

S'assurer que la cuisinière est bien encastrée **horizontalement**, qu'elle est fixe et que les cotes d'encastrement sont bien respectées.

Dans le cas des appareils dotés d'une rallonge télescopique, il convient de veiller à ce que les rails de la rallonge ne puissent bouger.



Gamme de meubles

La cuisinière peut être installée sur tous les types de l'élément prévu à cet effet à condition toutefois que le contreplacage et les garnitures en plastique soient traités avec une colle résistant aux très hautes températures (90 °C), le revêtement pouvant se déformer ou se détacher le cas échéant.