

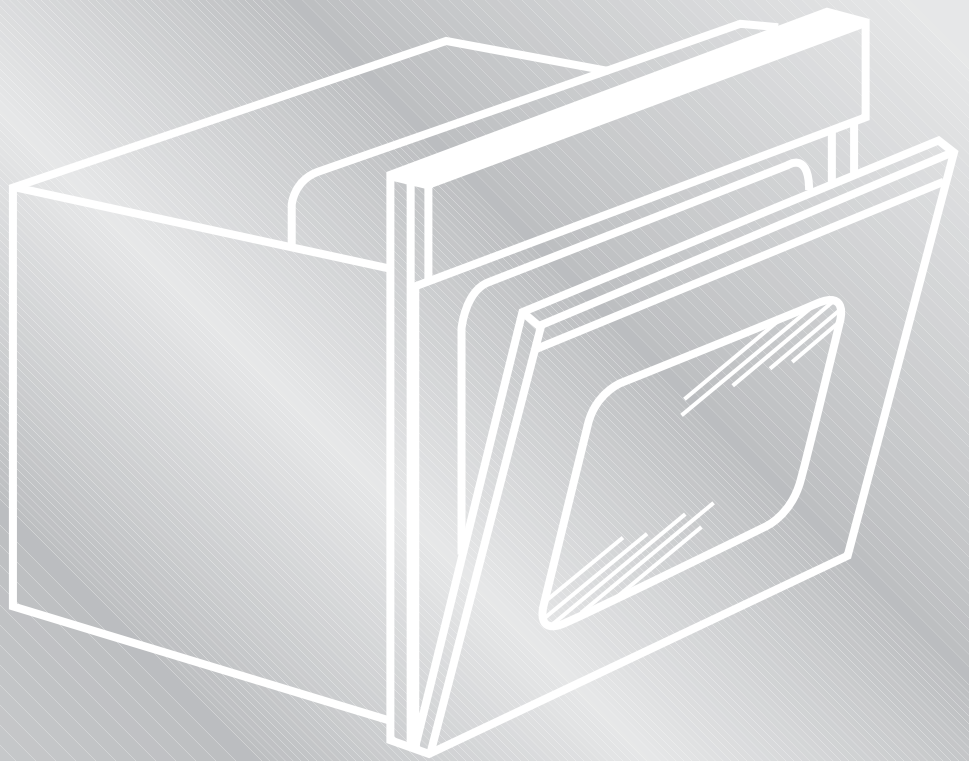


FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

Ovens
USER INSTRUCTIONS

GB



INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par la première chauffe du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher. Eloignez les jeunes enfants.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (ex. chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillée. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de détériorer l'email du moufle.**

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 2 vis visibles en ouvrant la porte du four, voir illustration sur dernière page.

Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.

N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriées. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.

Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.

Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

ALIMENTATION ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.

- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Raccordement: cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V~ entre phases ou entre phase et neutre.

- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur et,
 - . le réglage du disjoncteur.

• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

NOTA: ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

IMPORTANT

Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur. Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

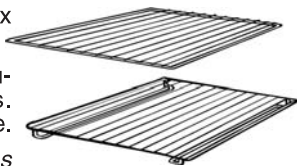
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce.

Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le gril plat

Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.

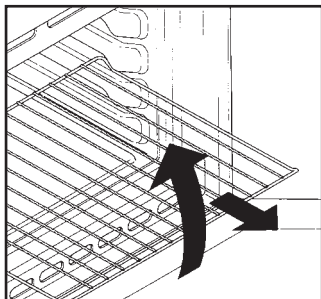


Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

CONSIGNES UTILES

GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables, ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur. Le lèche-frite permet la récupération du jus.

Ne jamais utiliser le lèche-frite comme plat à rotir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 8, 9 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évitent le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge. Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage des verres de porte de four. Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).

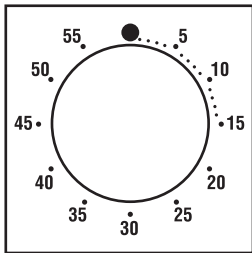
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. La vitre intérieure du four peut se démonter pour en faciliter le nettoyage.

Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veuillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

ASSISTANCE TECHNIQUE

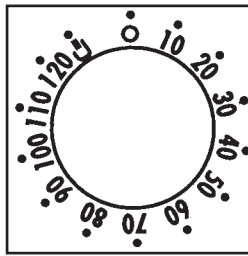
En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes). À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .

Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

Lecture temps sélectionné

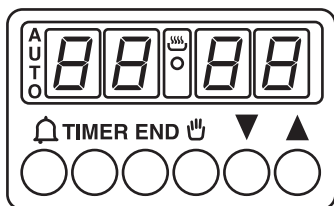


Pour la mise à l'heure, appuyer sur la manette et tourner sur la droite jusqu'à lire l'heure exacte. Pour son utilisation comme minuteur, sélectionner une durée en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer) jusqu'à lire dans la fenêtre le temps désiré (max. 180'). A la fin du temps, une sonnerie retentit et il vous faudra éteindre le four ; pour stopper la sonnerie tourner la manette sur .

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRÊTER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches. On met les points en fin de phrase partout ou nulle part. Pas une fois de temps en temps 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche) 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un réveil-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
FONCTIONNEMENT MANUEL	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Sélectionner la fonction de cuisson avec le bouton de sélection 	<ul style="list-style-type: none"> Ramener le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuisson désirées
TEMPS DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche TIMER Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction. Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de sélection sur O, soit régler le temps de cuisson à 0:00. (touches TIMER+ et) 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Pour visualiser le temps restant appuyer la touche TIMER. Pour modifier le temps restant appuyer la touche TIMER + ou 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer et maintenir appuyé sur la touche END Appuyer sur les touches ou pour régler la durée Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure appuyer sur la touche END Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touches END + ou 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30.

REGLAGE DE L'HEURE



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 0:00 et clignote) est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus

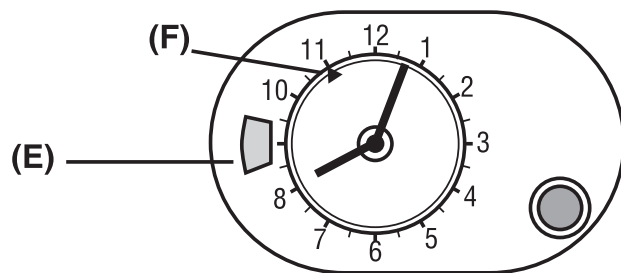
- Appuyer et maintenir appuyé sur les touches TIMER et END. (et TIMER sur quelques modèles)
- Appuyer sur les touches ou pour régler l'heure
- Relâcher les touches

La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ou cuisson programmée

N.B.: pour régler les différentes fonctions du four, sur quelques modèles apparaissent les symboles ou , pour les autres modèles nous avons ou





UTILISATION DU PROGRAMMATEUR A AIGUILLE



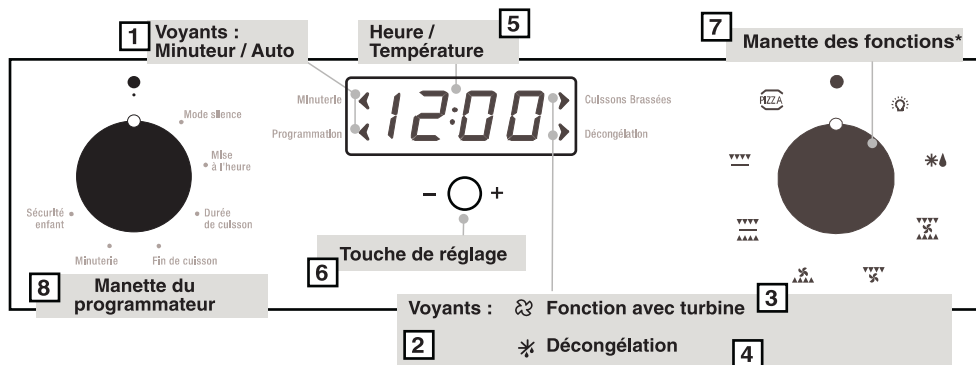
REGLAGE DE L'HEURE

Pour la mise à l'heure, appuyer et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à lecture de l'heure exacte et relâcher la manette.

ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuel  ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
FONCTIONNEMENT MANUEL	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (sans appuyer) jusqu'à visualiser le symbole  dans le cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Ramener le bouton de sélection en position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Avant de commencer choisir la température et la fonction désirées Sélectionner la durée de cuisson en tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné dans le cadran (E). La cuisson part immédiatement et termine automatiquement à la fin du temps sélectionné Durée max cuisson 180 minutes (3 heures) 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée réglée, le four s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit. Pour arrêter la fonction réglée, tourner la manette jusqu'à faire coïncider  Avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de cuisson des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et la sonnerie sonne quelques secondes.
HEURE DE FIN DE CUISSON <i>(Non disponible sur le modèle 2D 364)</i>	<ul style="list-style-type: none"> Avant le réglage, sélectionner la température et la fonction désiré Sélectionner l'heure de début de cuisson: tirer et tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'aiguille (F) avec l'heure de début de cuisson désirée Sélectionner la durée de cuisson: tourner, sans appuyer, la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le temps sélectionné avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure programmée, la fonction s'arrête automatiquement et est signalée par une sonnerie. Pour arrêter avant la fonction réglée, tourner la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) La sonnerie doit être interrompue manuellement en tournant la manette jusqu'à faire coïncider  avec l'indice du cadran (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de programmer une cuisson de manière à ce que le mets soit prêt à l'heure désirée. 	<ul style="list-style-type: none"> Exemple : le mets désiré doit cuire 45 minutes et je désire qu'il soit prêt pour 12:30, dans ce cas - Sélectionner la fonction - Régler l'heure de début de cuisson à 11:45 (12:30 moins 45 minutes) - Régler la durée de cuisson à 45 minutes <p>A la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement.</p>

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



1. Voyant Auto ou Voyant Minuteur
2. Voyants
3. Fonction avec turbine
4. Mode Décongélation
5. Display Température ou horloge
6. Bouton de réglage
7. Manette des fonctions
8. Manette du programmeur

* selon modèle










ATTENTION ! La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

200° Le led " ° " de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

HOT Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"

FONCTION	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ÉTEINDRE?	BUT	À QUOI SERT-IL?
Mode silence 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence". 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de couper la sonnerie. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.
Mise à l'heure 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Mise à l'heure. Utiliser la touche + et - pour régler l'heure. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette sur la position off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant la touche + et -. <p>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</p>
Durée de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette du programmeur sur la position Durée de cuisson Régler le temps de cuisson en utilisant la touche + et -. Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position Durée de cuisson, et en utilisant la touche " - " . 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler un temps de cuisson. Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour. Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position Durée de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
Fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner une fonction de cuisson Régler la manette sur la position Fin de cuisson. Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant les touches + et - . Le voyant Auto s'affiche. 	<ul style="list-style-type: none"> À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off. 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de régler l'heure de fin de cuisson. Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour. Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position Fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
Minuterie 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Minuterie. Régler le temps de cuisson en utilisant la touche + et - . 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position Minuterie, et en utilisant la touche " - " . 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé. 	<ul style="list-style-type: none"> Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.
Sécurité enfant 	<ul style="list-style-type: none"> Régler la manette du programmeur sur la position Sécurité enfant. Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop". 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre la manette du programmeur sur la position Sécurité Enfant et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes. L'indication Stop disparaît. 	<ul style="list-style-type: none"> Le four est hors fonction. 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut et son réglage modèle programmateur électronique	Fonction selon modèle
		Allumage de l'éclairage du four.
		Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 **	220 50 ÷ 240	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
 *	200 50 ÷ 230	Chaleur brassée : Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	160 50 ÷ 220	Sole brassée : Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 1 ÷ 4	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
 SUPER	Niveau 4 1 ÷ 4	SUPER GRILL: le four a deux positions de gril Gril : 2200 W Super Gril : 3000 W
	190 180 ÷ 200	Turbo-Gril : l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 1 ÷ 4	Gril plus tournebroche: l'utilisation de la position tournebroche se fait porte fermée. Mise en fonctionnement du gril et du moteur de tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	Pizza La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

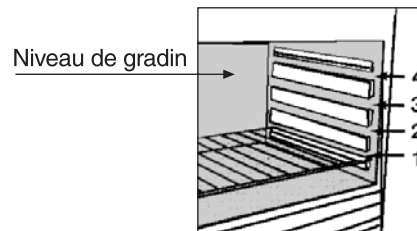
** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon la nature de l'aliment son poids, son volume, et bien entendu selon votre goût.

CONSIGNES UTILES:

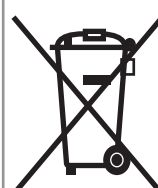
Sur les temps donnés, vous pouvez arrêter votre four 10 minutes avant la fin de la cuisson afin de bénéficier de la chaleur résiduelle pour continuer à cuire tout en économisant de l'énergie.



Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
• Viandes								
Roastbeef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Disposer la viande dans un plat pyrex à hauts rebords, salé et poivré.
Rôti de porc	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Disposer le rôti de porc dans un plat pyrex avec de l'huile et du beurre.
Rôti de veau	Kg 1,3	1	90 ÷ 100	220	2	90 ÷ 100	200	Pour le rôti de veau idem.
Rôti de boeuf	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Pour le rôti de boeuf idem.
• Poissons								
Truite	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Truite: cuire la truite couverte, avec du sel et du poivre dans un plat pyrex.
Saumon	700 g 2,5 cm épaisseur	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 35	200	Saumon: même type de cuisson non couverte.
Sole	filet / kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Sole: cuire avec du sel + cuillère d'huile.
Dorade	2 entières	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Daurade: cuire avec couvercle de l'huile et du sel.
• Volailles, lapin								
Pintade	Kg 1/1,3	2	60 ÷ 85	220	2	60 ÷ 70	200	Volailles et pintade: plat pyrex ou en terre, assaisonné avec très peu d'huile.
Poulet	kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Pour le poulet idem.
Lapin	kg 1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Lapin: le couper en morceau. Les mettre dans le lèche-frite avec des aromates.
• Gateaux								
Gâteau au chocolat		1	55	180	1	50	160	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes.
Tarte aux abricots		1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Moule à tarte de 22 cm de diamètre. Préchauffage de 10 minutes
• Légumes								
Fenouil	800 gr.	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Disposer le fenouil coupé en 4 dans un plat en pyrex, avec un couvercle. Ajoutez-y du beurre et du sel. Faites revenir le fenouil en retournant les morceaux dans le plat.
Courgettes	800 gr.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Pour les courgettes, coupez les en tranches.
Pommes de terre	800 gr.	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Pour les pommes de terre, coupez les de façon égale et faites les cuire dans un plat en pyrex avec du sel, de l'origan, et du romarin.
Carottes	800 gr.	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Pour les carottes coupez les en rondelles puis les disposer dans un plat pyrex non couvert.

TEMPS DE CUISSON

Préparations	Quantité	Four en convection naturelle			Four en chaleur tournante			Observations
		Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	Niveau	Temps de cuisson en minutes	Température four	
• Fruits								
Pommes entières	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Mettez les fruits dans un plat pyrex sans les recouvrir. Une fois cuits laissez-les refroidir dans le four.
Poires	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
Pêches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	
• Cuisson gril								
Pendant la cuisson au gril la résistance devient rouge vive. Ce phénomène est normal.								
Toasts	4 tranches	4	5 (5 Préchauf.)	gril	4	5 (5 Préchauf.)	gril	Mettre les tranches de pain de mie sous le gril. Dès que les tranches sont dorées retournez les. Eteignez le gril pour les maintenir au chaud.
Croques monsieur	n. 4	3	5 (5 Préchauf.)	gril	3	5/8 (5 Préchauf.)	gril	
Saucisses	n. 6/kg 0,9	4	25/30 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Couper les saucisses en deux disposées sous le gril. Retournez les saucisses pour les cuire de l'autre côté.
Côte de boeuf	n. 4/kg 1,5	4	25 (5 Préchauf.)	gril	4	15/20 (5 Préchauf.)	gril	Disposez la côte de boeuf sous le gril et retournez la jusqu'à la cuisson désirée. Aromatiser selon votre goût.
Cuisses de poulet	n. 4/kg 1,5	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	3	50/60 (5 Préchauf.)	gril	Cuisses de poulet: aromatisez selon votre goût.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.

This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.

An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

Do not allow children to go near the oven when it is hot, especially when the grill is on.

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
- Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

SAFETY HINTS

The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is at all damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- **Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.**

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit ; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.

To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven.

The oven must be properly earthed.

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellow-green. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

Important:

During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

WARNING:

the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).

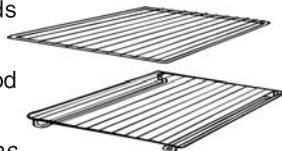
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate.

If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.



The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray. The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.



The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.

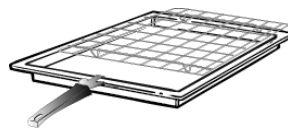
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.



Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

The tray holder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

USEFUL TIPS

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 16).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

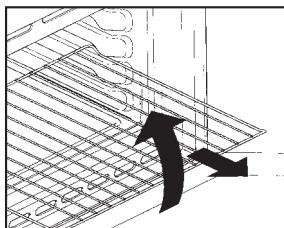
Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat. If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. The lining must be porous for self-cleaning to be effective. N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system. This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven. To remove the shelves pull out and lift.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 16, 17. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected: disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate (see fig. on last page).

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance. Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly. To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

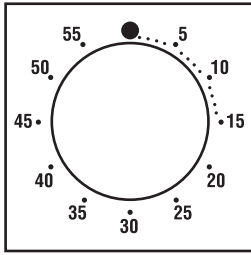
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

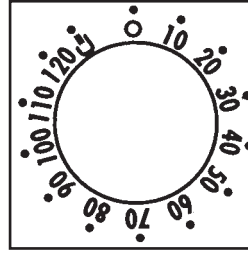
. switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

USING THE END OF COOKING TIMER

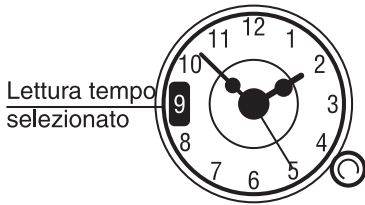


This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

The timer will count down from the set time return to the **O** position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the **O** position.

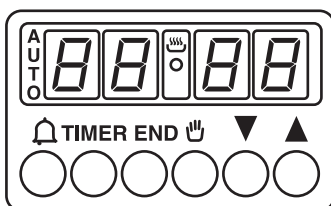


To set the time, push the control knob and turn anti-clockwise to position at the correct time. To set as minute minder, set the cooking time by turning anticlockwise the knob without pushing, until the desired time is shown at the small window on the left of the clock (max. 180 minutes). When the preset time is elapsed the alarm will ring and the oven must be switched off manually. To stop the alarm turn the knob until appears in the window.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the button Press the buttons or Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time. To check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> Press the button Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the TIMER button Press the buttons or to set the length of cooking required Release all buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and buttons) 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen To check how long is left to run press the TIMER button. To alter/change the preset time press TIMER and buttons 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the END button Press the buttons to set the time at which you wish the oven to switch off Release the buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time To check the preset time press the END button To modify the preset time press buttons END + 	<ul style="list-style-type: none"> This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.

SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing **0:00**) is setting the correct time. This is achieved as follows

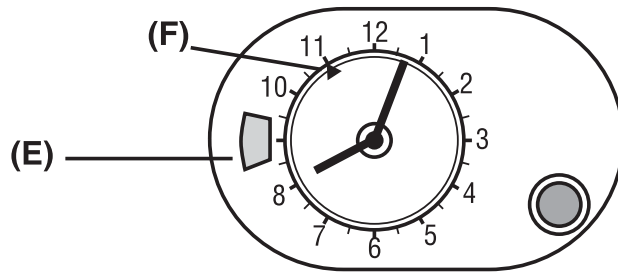
- Press and hold the **TIMER** and **END** buttons (and **TIMER** on some models)
- Set time with buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

N.B.: on some models the symbols are replaced by and .

WARNING.
If the **END** of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the **END** of cooking time set.





USE OF ANALOGUE CLOCK/PROGRAMMER



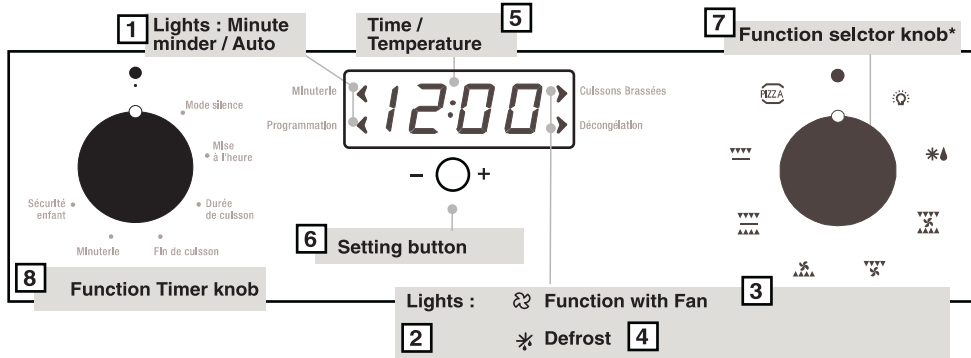
SETTING THE CORRECT TIME

To set the correct time push and turn anti-clockwise the knob until the clock shows the correct time. Once this is done release the control.

ATTENTION : the oven only operates if set on manual function or preset time.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> Turn the control knob anti-clockwise, without pushing, until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> First of all select the cooking function and the temperature required Set the length of cooking required by turning the control knob anticlockwise until the time matches the length of time shown in the window (E) The oven will start immediately and it will switch off automatically at the end of the preset time Max time 180 minutes (3 hours) 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the set time the oven switches off automatically, this is indicated by an audible alarm. To cancel the setting turn the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> It allows you to preset the cooking time required for the recipe chosen. 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking time set, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING <i>(Not available on model 2D 364.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> First of all select the cooking function and the temperature required. To set the cooking start time pull and turn the control knob anticlockwise until the hand F is in the position indicating the start time required. To set the length of cooking required turn clockwise the control knob without pushing it, until the time required appears in the window (E). 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of cooking time set the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. To cancel the set function turn the control knob anti-clockwise until the symbol  appears in the window (E) The alarm have to be stopped by turning the control knob until the symbol  appears in the window (E) 	<ul style="list-style-type: none"> Enables to program the oven so that the recipe is ready at the desired time 	<ul style="list-style-type: none"> Example: if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30; - Select the required function - Set start cooking time at 11:45 (12:30 minus 45 minutes) - Set cooking time at 45 minutes <p>At the end of cooking the oven will automatically switch off.</p>

USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER



1. Minute Minder or Auto light
2. Lights
3. Function with fan
4. Defrost
5. Display for Temperature or Time
6. Setting button
7. Function selector knob
8. Function Timer knob

* according to the model











⚠ WARNING ! The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

200° The Led "°" of the temperature indicator pulsates until the pre-set temperature is not reached.

HOT HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT?	HOW TO SWITCH IT OFF?	WHAT IT DOES ?	WHAT IT IS FOR ?
SILENCE MODE 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the left function selector to the position " Silence mode " 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to turn off the sound of the minute minder 	<ul style="list-style-type: none"> To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the left function selector to the position "Set the time". Use the button " + " or " - " to set the time 	<ul style="list-style-type: none"> Rotate the function selector to the position OFF. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the time which appears on the display 	<ul style="list-style-type: none"> To set the time <p>NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</p>
COOKING TIME DURATION 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" Set the time of cooking by using button " + " and " - " <i>Lighting Auto appears</i> 	<ul style="list-style-type: none"> When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00 ; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the button " + " and " - " 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
END OF COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "End of cooking" Set the end time of cooking by using button " + " and " - " <i>Lighting Auto appears.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the end of cooking time you want. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time 	<ul style="list-style-type: none"> This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm. The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the pre-set end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the left function selector to the position Minute Minder Set the time of cooking by using button " + " and " - " 	<ul style="list-style-type: none"> Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - " 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time 	<ul style="list-style-type: none"> Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD LOCK 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button " + " during 3 seconds Child lock is available when " STOP " appears on display 	<ul style="list-style-type: none"> Turn back the left function selector to Child lock and press button " + " during 3 seconds Indication STOP disappears 	<ul style="list-style-type: none"> The oven cannot be used 	<ul style="list-style-type: none"> Useful especially when children are at home

OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	T °C pre-set and pre-determined range model with electronic programmer	Function according to the model
		Turns on the oven light
		Defrosting - When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 **	220 50 ÷ 240	CONVENTIONAL COOKING Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
 *	200 50 ÷ 230	FAN COOKING We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	160 50 ÷ 220	FAN + LOWER ELEMENT The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	Level 4 1 ÷ 4	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
 SUPER	Level 4 1 ÷ 4	SUPER GRILL: the oven has two grill positions Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W
	190 180 ÷ 200	FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 1 ÷ 4	ROTISSERIE: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.
 PIZZA	220	Function Pizza This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.

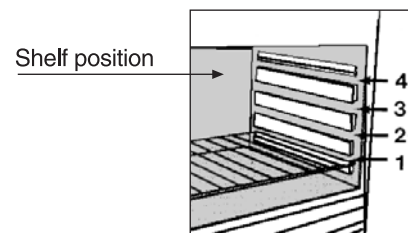
* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304

** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

TABLES OF COOKING TIMES

The overall suggested cooking times set out below are intended as a rough guide only. They may in fact vary according to the quality, the freshness, the size and the thickness of the food cooked and of course cooking time is also partly a matter of taste. Let the food stand for a few minutes before serving because the ingredients continue cooking after they have been removed from the oven.

HANDY TIP: Lower the temperature so as to avoid the surface of the food becoming hard and dry.



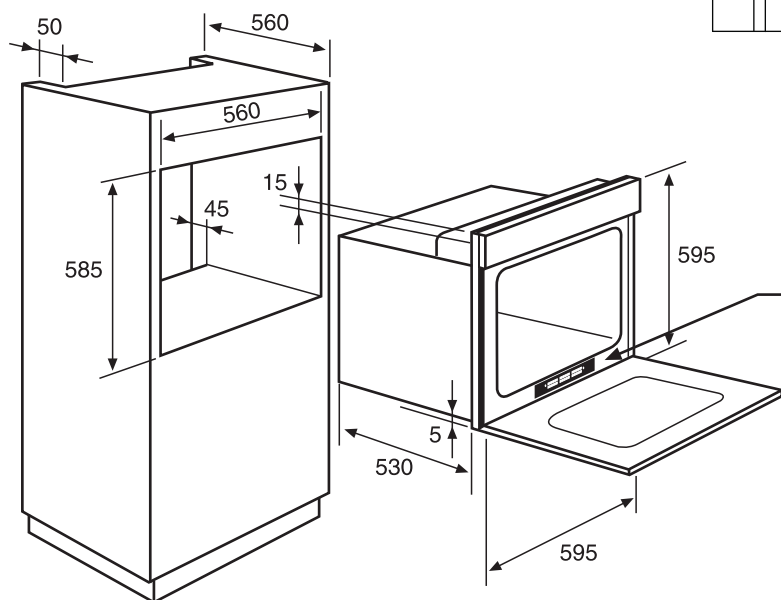
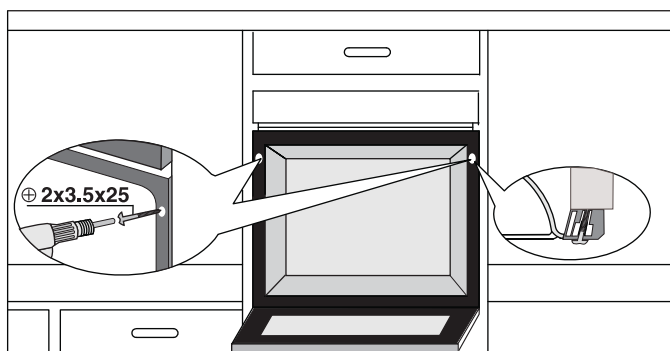
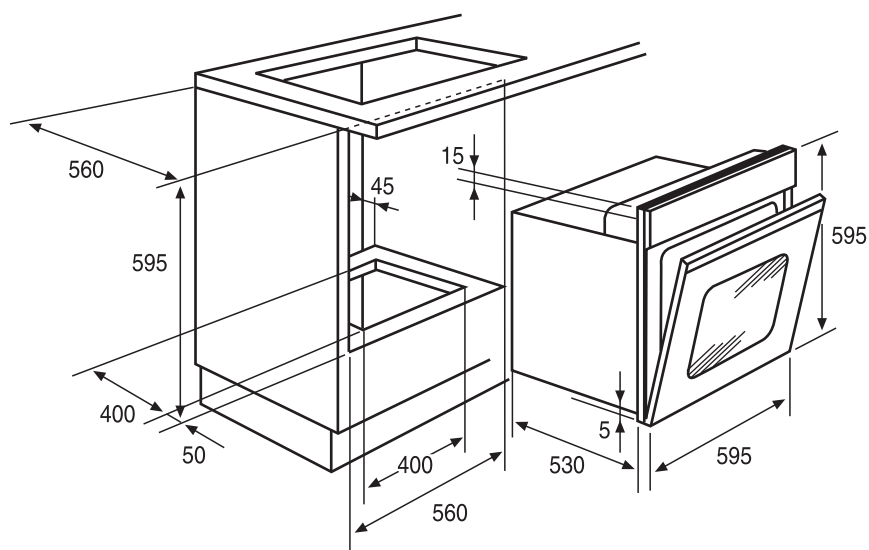
Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Pasta								
Lasagne	Kg 3,5	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	Put the lasagne into an unheated oven
Cannelloni	Kg 1,8	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	Put the cannelloni into an unheated oven
Oven baked pasta	Kg 2,5	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	Put the oven baked pasta into an unheated oven
• Baking (not cakes)								
Bread	Kg 1 di pasta	2	35 10 (pre-heating)	200	2	30 ÷ 35 10 (pre-heating)	180	Form the dough into a loaf and make a cross with a knife on top of the dough leave the dough to rise for at least 2 hours. Grease the baking tin and put the dough in the middle of it.
Pizza	Kg 1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	Warm the oven for 15 minutes and place the pizzas on the greased baking tray. Garnish them with tomatoes, mozzarella, ham, oil, salt and origano.
Pastry (frozen) vol au vents	n° 24	1	30 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	Place 24 vol au vents in the oven and bake.
Focaccia (n° 4)	gr. 200 of dough each	2	25 ÷ 30	200	2	20 ÷ 25	180	Warm the oven for 15 minutes, grease the baking tray, season the 4 focaccia with oil and salt and leave them to rise at room temperature for at least 2 hours before putting them in the oven.
• Meat								
All meats can be roasted in shallow or deep roasting trays. It is advisable to cover the shallow trays to avoid splattering the sides of the oven with grease. The roasting times are the same whether the meat has been covered up or not.								
Whole joint of beef	Kg 1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	Put the meat into a deep Pyrex dish and season with salt and pepper; turn the meat half way through cooking.
Joint of deboned	Kg 1	2	100 ÷ 110	220	2	80 ÷ 90	200	Cook the meat in a covered Pyrex dish with herbs, spice, oil and butter.
Joint of deboned veal	Kg 1,3	1	90 ÷ 110	220	2	90 ÷ 100	200	Cook as indicated above.
Joint of fillet of beef	Kg 1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	Cook as indicated above.
• Fish								
Trout	3 whole trout or / Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cover the trout with salt, oil and onions and cook in a Pyrex dish.
Salmon	700 g 2,5 cm slice	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	Cook the salmon in an open Pyrex dish with salt, pepper and oil.
Sole	Kg 1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the sole with salt and a spoonful of oil.
Bream	2 whole ones	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	Cook the bream in oil and salt in a covered dish.

TABLES OF COOKING TIMES

Food	Quantity	Static electric oven			Electric fan oven			Remarks
		Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	Shelf	Time of cooking in minutes	Oven temperature	
• Rabbits and Poultry								
Guinea fowl	Kg 1-1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	Place the guinea fowl in a deep Pyrex or pottery dish with very little oil and season with herbs and spices.
chicken	Kg 1,5-1,7	2	110 ÷ 120	220	2	100 ÷ 110	200	Follow the procedure for cooking the guinea fowl.
Rabbit pieces	Kg 1-1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	200	Put all the pieces of the same size in the glazed tray. Season with herbs and spices. Turn the pieces as and when required.
• Cakes								
Coconut cake baked in a tin		1	55	180	1	50	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Sponge cake		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Carrot cake baked in a tin		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
Apricot pie	700 gr	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	Use a tin that is 22 cm deep. Pre-heat for 10 mins.
• Vegetable								
Fennel	800 gr	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	Cut the fennel into four pieces, add butter, salt and potatoes if required and place in a Pyrex face up. Cover the dish.
Courgettes	800 gr	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	Slice the courgettes, place in a Pyrex dish and add butter and salt.
Potatoes	800 gr	2	60 ÷ 65	220	2	60 ÷ 65	200	Cut the potatoes into equal parts and place in a Pyrex dish. Season with salt, origano and rosemary. Cook in oil.
Carrots	800 gr	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	Slice the carrots, place in a Pyrex dish and cook.
• Fruit								
Whole apples	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Bake the fruit in an open Pyrex or earthenware dish. Leave it to cool inside the oven.
Pears	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
Peaches	Kg 1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	Follow procedure above.
• Grilling								
Place the food to be grilled underneath the infra-red grill. Warning: When the grill is on it takes on a bright red colour. Place the tray underneath the grill to collect juices and fat from the food being grilled.								
Squares of bread for toasting	4 pieces	4	5 (5 to heat up grill)	grill	4	5 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the bread has been toasted, turn over and toast the other side. Remember: keep the toast warm at the bottom of the oven until you are ready to serve it.
Toasted sandwiches	4	3	10 (10 to heat up grill)	grill	3	5/8 (10 to heat up grill)	grill	Lay the bread on the grill tray. When one side of the sandwich has been toasted, turn over and toast the other side.
Sausages	n°6 / Kg 0,9	4	25/30 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Cut the sausages in half and lay them face down on the grill. Half way through grilling turn them over. Every so often, check that they are being cooked equally all over. (If this is not happening, turn and reposition the ones being cooked either less or more than the others.
Ribs of beef	n°4 / Kg 1,5	4	25 (5 to heat up grill)	grill	4	15/20 (10 to heat up grill)	grill	Make sure that the ribs of beef are exposed to the full effect on the main grill.
Chicken legs	n°4 / Kg 1,5	3	50/60 (5 to heat up grill)	grill	3	50/60 (10 to heat up grill)	grill	Turn them over twice during grilling.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



FR Plaque signalitique

GB Rating plate

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.