

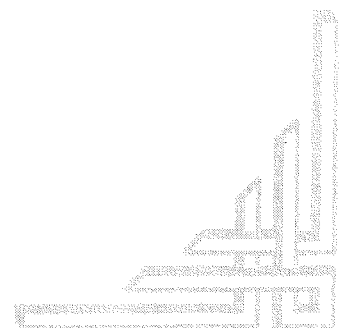
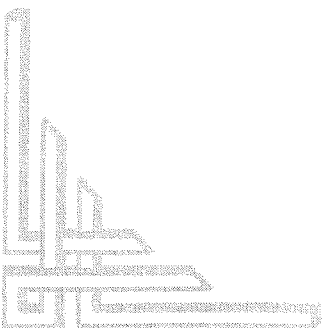
Fours multicoréon



BMC140W

BMC140B

**Notice d'utilisation et d'installation**



---

## POUR L'UTILISATEUR

---

*Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !*

*Cette notice comporte d'importants conseils de sécurité et d'utilisation ainsi que les performances dont est capable cet appareil.*

*Nous vous recommandons de la lire attentivement pour utiliser pleinement toutes les qualités techniques de cet appareil.*

*Pour que votre four reste en parfait état, nous vous donnons de précieux conseils pour son entretien et son nettoyage.*

*Si une anomalie de fonctionnement devait se produire, nous vous recommandons de consulter votre spécialiste*

*Le tableau de cuisson, simple et précis, joint à cette notice, deviendra vite votre outil indispensable. Ces conseils d'utilisation vous permettront une cuisson parfaite tout en économisant de l'énergie.*

## REMARQUES IMPORTANTES

### Respect de l'environnement

- En contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons pour la documentation de votre appareil du papier blanchi, sans chlore, ainsi que du papier recyclé.
- Pour vous débarrasser de l'emballage de votre nouvel appareil prenez soin de respecter l'environnement.
- De par leur conception les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés : ce sont des produits écologiques.  
En recyclant l'emballage, vous contribuez à une économie de consommation des matières premières et à une réduction du volume des déchets industriels et ménagers.

### Branchement de l'appareil

- L'installation de votre appareil doit être faite par un spécialiste en suivant les recommandations de la partie installateur de cette notice.
- Respecter scrupuleusement les consignes d'encastrement du four, indiquées sur cette notice.
- Nous vous recommandons de lire attentivement les pages qui suivent pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisson.

### Consignes de sécurité

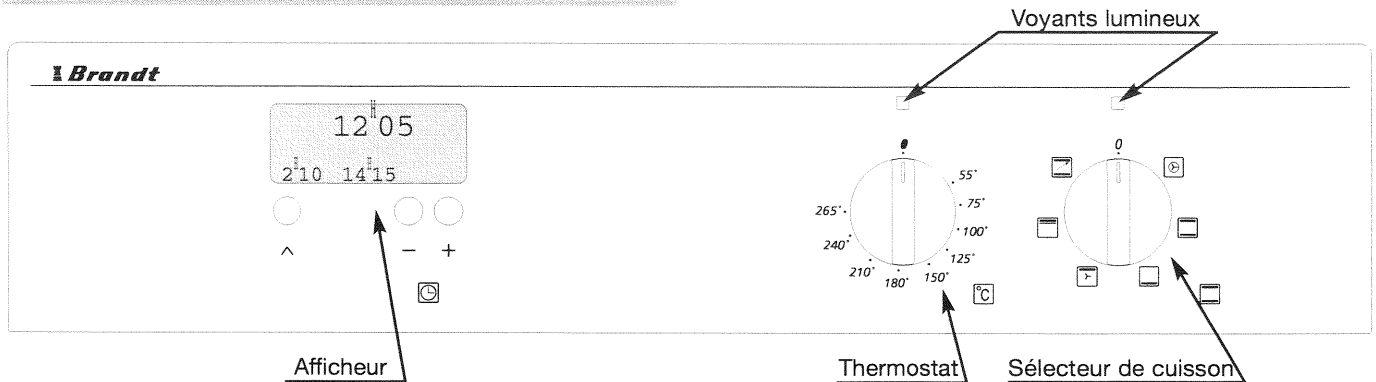
- Cet appareil a exclusivement une utilisation ménagère.
- Lors de cuisson avec graisse ou huile ne pas s'éloigner, ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.  
Ne pas stocker de matières inflammables dans le four, ni sur les zones de chauffe.
- En branchant des appareils électroménagers sur une prise de courant située à proximité, assurez vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des zones de chauffe, ni coincé dans la porte du four.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme séchoir, la ventilation avant du four ne pouvant alors se faire.
- En cas de panne retirer les fusibles de l'installation.

### Conseils pratiques

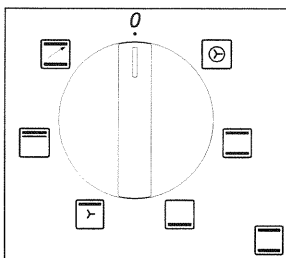
- Pour éviter une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et endommage l'émail et le meuble d'encastrement :**
  - Ne poser aucun ustensile sur la sole du four.
  - Ne pas garnir l'intérieur du four de feuille d'aluminium.
- Respecter les températures du tableau de cuisson, afin d'éviter des salissures excessives dans votre four.
- Pour protéger l'émail de votre four :**
  - Ne pas remplir les moules à gâteaux jusqu'au bord lorsque vous faites un gâteau aux fruits. Les jus de fruits qui coulent risquent de faire des tâches indélébiles.
  - Ne pas verser de l'eau directement dans le four chaud.
- Pour protéger la porte de votre four et assurer sa bonne étanchéité :**
  - Ne pas s'appuyer sur la porte ouverte.
  - Laisser les joints de porte propres
- Pour toutes les cuissons au grill :**
  - Placer le met à cuire sur la grille.
  - Glisser la lèchefrite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.
- Les cuissons se font porte fermée.**

## COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ?

### Bandeau de commande



### Sélecteur de cuisson

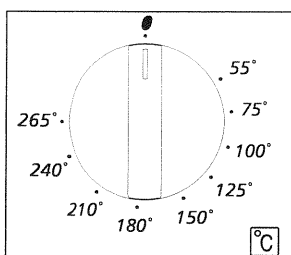


Tourner la manette du sélecteur vers la droite sur la position correspondant à la fonction choisie (voir tableau de cuisson joint à la notice).

Le ventilateur de refroidissement fonctionne et l'éclairage s'allume.

- 0** Position arrêt du four.
- Chaleur tournante
- Traditionnel
- Sole
- Gril pulsé
- Gril :
- Préchauffage pulsé

### Thermostat

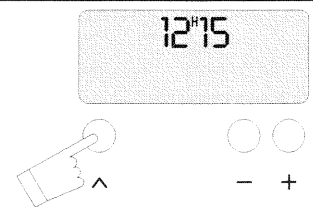


Tourner la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir tableau de cuisson joint à la notice).

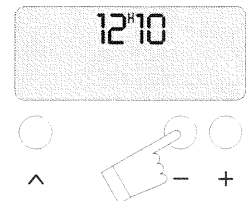
### Mise à l'heure de l'afficheur

Appuyer 3 fois sur la touche **Λ**.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

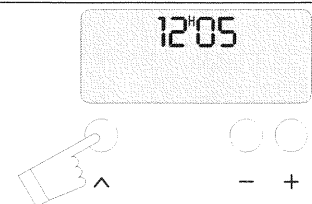


Pour le réglage, appuyer sur les touches + ou -



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche **Λ**.

Seul le "H" continue de clignoter.



**Nota : pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.**

**A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12H00, le réglage de l'heure est alors possible par appui sur les touches + et -.**

## CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR



### Chaleur tournante.

- Le fonctionnement de la résistance située au fond du four permet avec la rotation du ventilateur de cuire sur 1, 2 ou 3 niveaux (pizza, petits gâteaux...).
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention, si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les différents mets.



### Traditionnel : crèmes.

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus, sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement, au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, flans, crèmes caramel ou brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir saupoudrées de cassonade.



### Sole : pâtisserie.

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour les pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), poussées (cakes...), ou les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



### Gril pulsé : rôtissages.

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer une bonne répartition de la chaleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles.
- Disposer le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



### Gril : grillades, gratinages.

- Sélection adaptée pour griller
- Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four, puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
- Positionner le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau afin de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuisson de grillades, de saucisses... Idéal pour les toast, le pain...



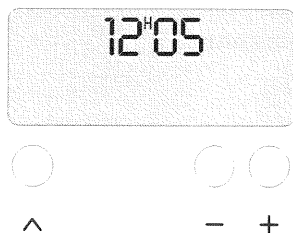
### Préchauffage pulsé.

- La fonction préchauffage est à utiliser avant la cuisson des plats tels que rôtis, volailles, tartes (pâte Brisée ou feuilletée) garnies de fruits crus, poissons, gratins de légumes.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffer à la température de cuisson choisie sur le sélecteur "préchauffage" jusqu'à extinction du voyant de thermostat.

## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

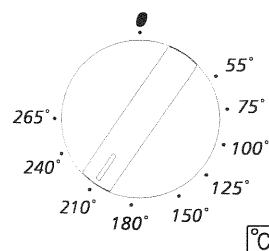
### Faire une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.



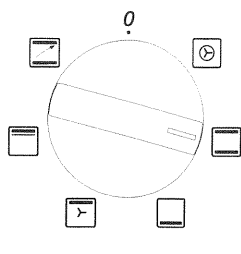
### Ajuster la température de cuisson

- Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température de cuisson selon votre recette.
- Le voyant du thermostat s'allume.



### Choisir le mode cuisson

- Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.
- Le voyant de sélection s'allume.



Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur ● et celle du sélecteur sur 0.

**Nota :** après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se rallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température.

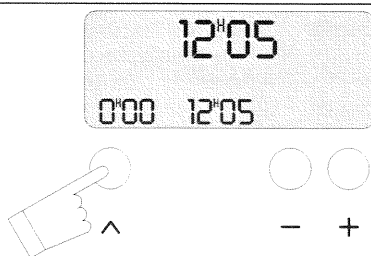
## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

### Faire une cuisson programmée

Appuyer une fois sur la touche  $\wedge$ .

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

Au 1<sup>er</sup> appui sur +, le clignotement s'arrête.



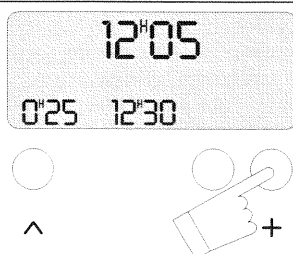
En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.

**Nota :** Le mot "Fin" peut apparaître à la place de l'heure de fin de cuisson (selon le type de l'appareil).



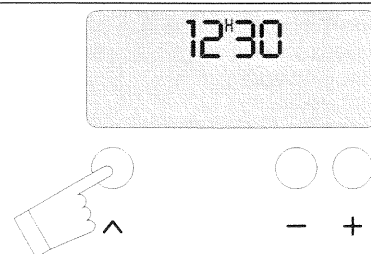
Appuyer sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + ou -.



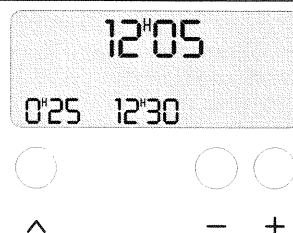
L'arrêt définitif des bips se fait en appuyant sur la touche  $\wedge$ .

Dans cette position, votre four se remet à chauffer.



L'heure de fin de cuisson s'affiche automatiquement.

Dans cet exemple, l'heure présente est 12h05, la durée de cuisson est de 0h25, la fin de cuisson sera donc à 12h30.



Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur  $\bullet$  et celle du sélecteur sur 0.

**Nota :** il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

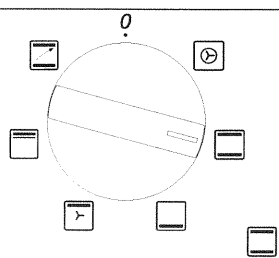
**Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.**

**Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se rallume de temps en temps pendant la cuisson pour réguler la température.**

#### Choisir le mode cuisson

- Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

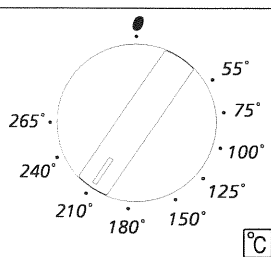
- Le voyant de sélection s'allume.



#### Ajuster la température de cuisson

- Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température de cuisson selon votre recette.

- Le voyant du thermostat s'allume.



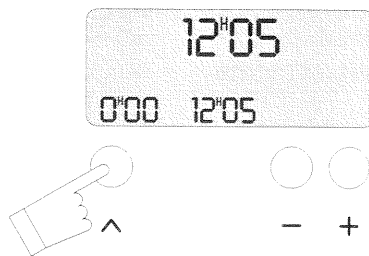
## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

### Faire une cuisson programmée avec une heure de fin choisie

Appuyer une fois sur la touche  $\wedge$ .

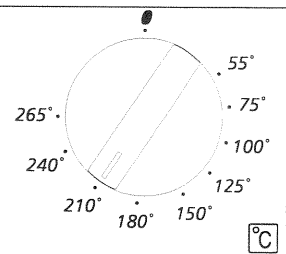
La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

Au 1<sup>er</sup> appui sur +, le clignotement s'arrête.



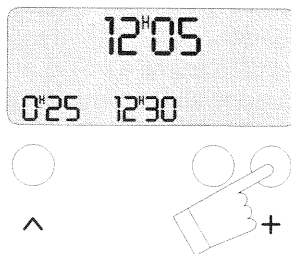
**Ajuster la température de cuisson**

- Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température de cuisson selon votre recette.



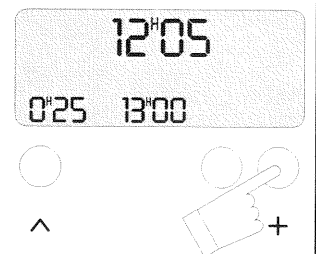
Appuyer sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + ou -.



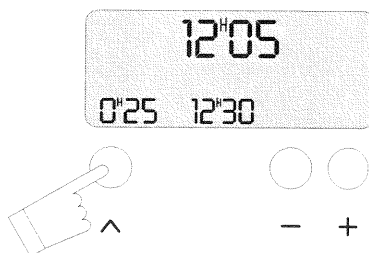
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.

Le voyant de sélection s'allumera au départ de la cuisson.



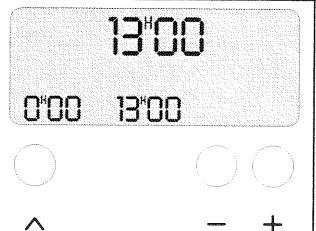
Appuyer une deuxième fois sur la touche  $\wedge$ .

L'heure de fin clignote pour vous indiquer que son réglage est alors possible.



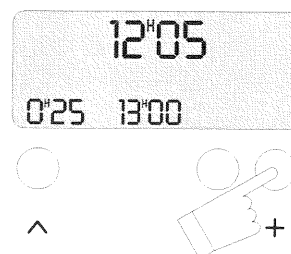
En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.

**Nota :** Le mot "**Fin**" peut apparaître à la place de l'heure de fin de cuisson (selon le type de l'appareil).



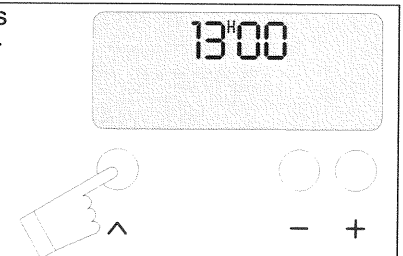
Ajuster l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches + ou -.

Au premier appui sur une de ces touches, le clignotement s'arrête.



L'arrêt définitif des bips se fait en appuyant sur la touche  $\wedge$ .

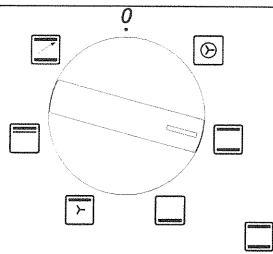
**Dans cette position, votre four se remet à chauffer.**



Pour arrêter la cuisson, remettre la manette du thermostat sur  $\bullet$  et celle du sélecteur sur 0.

**Choisir le mode cuisson**

- Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.



**Nota :** après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

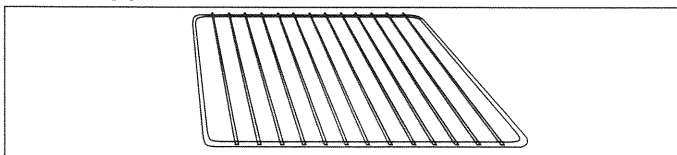
Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se rallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température.

## CASSEROLERIE / ACCESSOIRES

**TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE DU FOUR FERMEE, Y COMPRIS LES GRILLADES.**

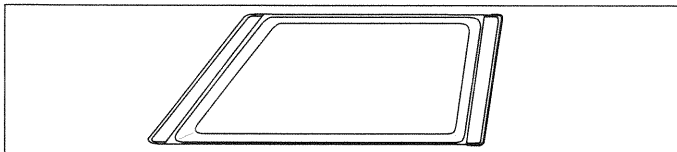
*Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolerie suivante.*

### Grille support



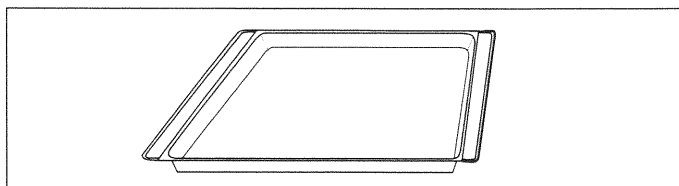
Elle sert à supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

### Plat à gâteaux



Il dispose d'un rebord incliné et s'utilise pour la cuisson des pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines pâtes feuilletées, ...

### Plat lèchefrite



Inséré dans les gradins se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usage des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.



## ENTRETIEN

### Entretien général

- **Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées.**

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

- **Vitre de porte de four.**

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressif. On peut utiliser des crèmes de nettoyage douces.

- **Manettes de commande.**

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent, au besoin, en les tirant vers soi.

- **Grille et plat lèchefrite.**

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif et jamais d'objets tranchants.

- **Parois catalytiques (option).**

Ces parois sont recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère des qualités autodégraissantes.

Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement.

L'émail catalytique est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet au débordement de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, thermostat au maximum. S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

**Pour le nettoyage manuel de votre four, vous pouvez procéder au démontage des parois catalytiques.**

**Précautions envers les parois catalytiques :**

- Ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- Ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.

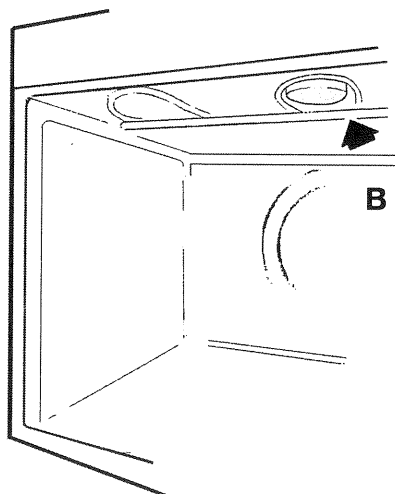
### Changer la lampe

**Attention !**

**Déconnecter l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer l'ampoule**

(EN 60335-2-6/1990).

- Tourner le hublot **B** vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E14 - 15 ou 25 W.



# POUR L'INSTALLATEUR

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils de cuisson. C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de notre société.

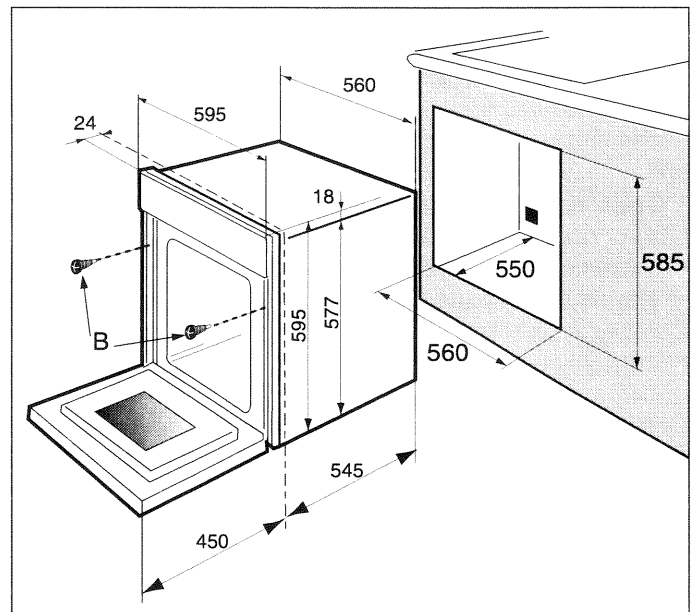
## COMMENT ENCASTRER LE FOUR ?

Le four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables.

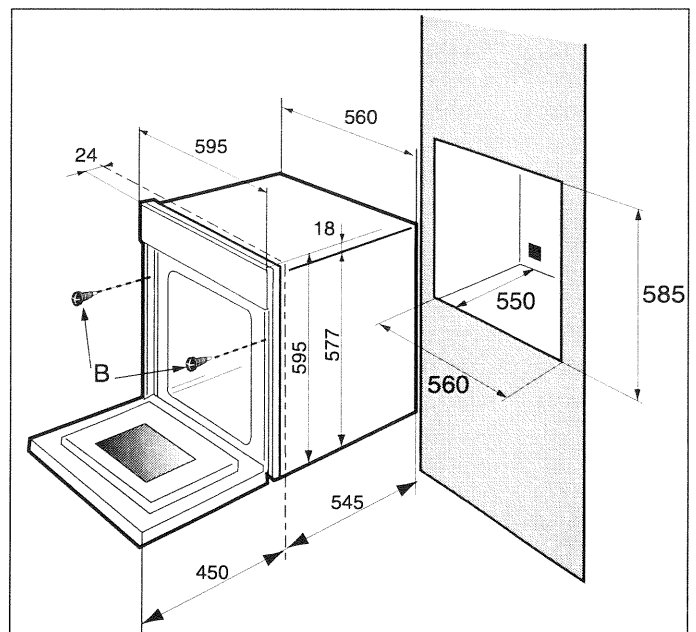
La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne, puisque la sortie d'air chaud se fait vers l'avant.
- Les dimensions d'encastrement doivent être adaptées (voir schéma ci-contre).
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- La distance entre le four et les parois du meuble, à gauche et à droite, doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin ; cette distance doit être au moins de 2 mm.
- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de diamètre 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

### Plan de travail



### Meuble en colonne



#### Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
Puissance électrique totale absorbée ..... 3,065 kW  
Puissance nominale du grilloir ..... 2,635 kW

#### Consommation d'énergie

- de montée à 200°C ..... 0,55 kWh  
- de maintien pendant une heure à 200°C ... 0,90 kWh  
**TOTAL ..... 1,45 kWh**

#### Dimensions utiles du four

Largeur ..... 43 cm  
Hauteur ..... 31,5 cm  
Profondeur ..... 40 cm

**Volume utile ..... 54 litres**

## COMMENT RACCORDER LE FOUR ?

### Raccordement au réseau

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de l'installation doit être de 16 Ampères.

- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre  $\oplus$ ) qui doivent être raccordés sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre  $\oplus$  normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre  $\oplus$  de l'installation.

- Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre  $\oplus$  inexistante, défectueuse ou incorrecte.

### Cordon d'alimentation

- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H05 RRF à trois conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> et ils doivent être branchés sur 230 V monophasé, le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre  $\oplus$  de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

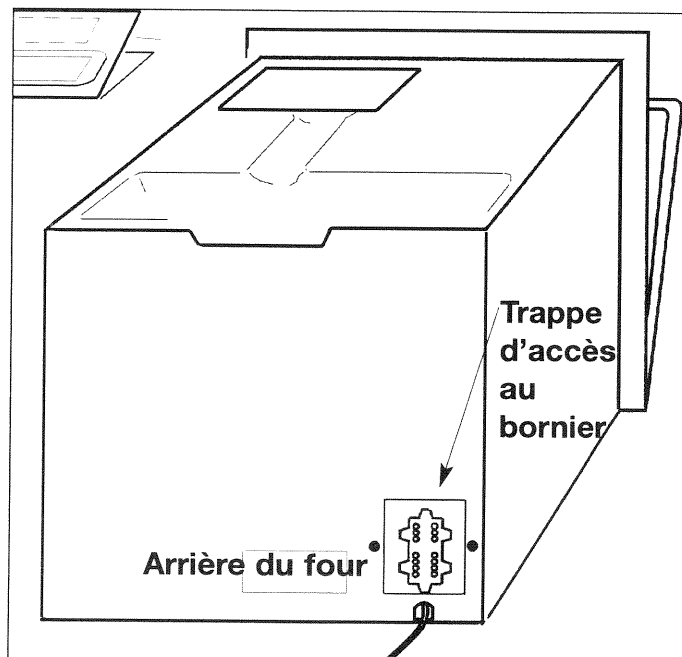
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.

Pour cela, il faut :

-couper, à l'aide d'une pince, la fixation des 4 coins de la trappe à la tôle arrière du four

-dévisser le cordon et revisser les 3 vis de fixation du bornier, vous pouvez utiliser des câbles de type H05 RRF, H05 RNF ou H05 VVF.

-remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle de diamètre 4 mm et d'une longueur de 15 mm.



---

# SERVICE APRES-VENTE

---

- Pour bénéficier de la garantie sur votre four, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
  - CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
  - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
  - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

## CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

### Renseignements complémentaires

Les moules en tôle noire, avec intérieur anti-adhésif, et les moules dorés sont les mieux adaptés parce qu'ils emmagasinent rapidement la chaleur et la transmettent à la pâte. Ce qui signifie un temps de cuisson plus court et une plus faible consommation d'énergie.

Les moules en fer blanc réfléchissent la chaleur, c'est à dire qu'ils la repoussent. Les gâteaux préparés dans ces moules ne sont pas aussi dorés et leur temps de cuisson est plus long. Il est recommandé de ne pas utiliser ce genre de moules pour faire de la pâtisserie avec la convection naturelle.

### Conseils pour la réussite de vos plats

**1 - Si le dessus du gâteau est foncé alors que le dessous est très clair, votre cuisson manque de chaleur du bas :**

- Enfournez à froid,
- Descendez le gâteau dans le four,
- Utilisez un moule foncé,
- Réduisez la température.

**2 - Si le dessus du gâteau est clair alors que le dessous est foncé, votre cuisson souffre d'un excédent de chaleur vers le bas :**

- Remontez le gâteau dans le four,
- Réduisez la température.

**3 - Si l'extérieur du gâteau (cake...) est trop cuit, alors que l'intérieur ne l'est pas, le brunissage de votre pâtisserie n'est pas uniforme, votre cuisson s'est faite à température trop élevée :**

- Réduisez la température,
- Augmentez le temps de cuisson.

**4 - Si l'extérieur du gâteau est trop desséché alors que sa couleur est bonne, votre cuisson a été trop longue, elle s'est effectuée à une température trop basse :**

- Augmentez la température,
- Réduisez le temps de cuisson.

#### Influence des plats et des moules sur la cuisson :

- Matériaux diminuant la cuisson par le dessous : Aluminium, fer blanc, terre,... Ils évitent les éclaboussures.
- Matériaux augmentant la cuisson par le dessous : Fonte, tôle noire,... Ils conviennent à toutes les pâtisseries.

#### Viandes.

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand, les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible.

Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et de poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce).

Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certain morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tel que la sous-noix de veau, le filet de porc.

**En cours de cuisson**, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

**En fin de cuisson**, il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches et les volailles garderont leur moelleux.

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

- Rôti de boeuf de 10 à 15 min pour 500 g
- Rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g
- Rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g

Pour les grillades, enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse, appliquée au pinceau, régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher".

Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

TABLEAU DE GUISSON	Thermostat : équivalence chiffre → °C									
	Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
	°C	55°C	75°C	100°C	125°C	150°C	180°C	210°C	240°C	265°C
Réglages et conseils		Position de cuisson conseillée	Thermostat	Position du gradin à partir du bas	Préchauffage en minutes	Durées conseillées	Observations	Mes réglages		
Mets à cuire										
<b>Viandes blanches</b>										
Rôti de porc (1 kg)	Gril-pulsé		180/190	2		1 h 30	A-G			
Rôti de veau (1 kg)	Gril-pulsé		180/190	2		1 h 40	A-G			
Volailles (1 kg)	Gril-pulsé		210	2		50/70 min	A-G			
Volailles grosses pièces (3kg)	Gril-pulsé		180/190	1		1 h 40	A-G			
Côtes de porc ou de veau	Gril		265	4	5	15/20 min	A-G-H			
<b>Viandes rouges</b>										
Côtes de boeuf (1 kg)	Gril		265	3	5	25/30 min	A-G-H			
Côtes de mouton	Gril		265	4	5	10/20 min	A-G-H			
Rosbif (1kg)	Gril-pulsé		200	2		30/40 min	A-F			
Agneau (gigot, épaule) (2,5 kg)	Gril-pulsé		190/200	1/2		50 min	A-F-H			
<b>Poissons et viandes diverses</b>										
Brochettes	Gril		265	3/4	5	15/20 min	A-G-H			
Poisson grillé	Gril		265	4	5	15/20 min	A-G-H			
Poisson au four	Chaleur tour.		180/200	2		45 min	G			
<b>Légumes</b>										
Gratins	Traditionnel		200	1		30 min	E			
gratins dauphinois	Traditionnel		200	1		1 h				
Pommes boulangères	Traditionnel		200	1		1 h 10				
<b>Pâtisseries</b>										
Biscuit de Savoie - Génoise	Chaleur tour.		175	2		35/40 min	B			
Biscuit roulé	Chaleur tour.		200	2		5/10 min				
Crèmes renversées - Flans	Sole		180	2		35/45 min	C			
Brioche	Sole		165	2		25/30 min				
Cake - Quatre-quarts	Sole		165	1		1 h / 1 h 20	B			
Savarin - Kouglof	Chaleur tour.		180	1		50+10(l)	B + I			
Meringues	Chaleur tour.		100	2		2h20 / 2h40	B			
Madeleines	Chaleur tour.		200	2		15/20 min	B			
Pâte à choux	Chaleur tour.		200	2		40/45 min	B			
Sablés - Pâte sablée	Chaleur tour.		160	3		15/20 min	B			
Fond de tarte	Sole		180	2		15/25 min	B			
Tarte avec flan	Sole		200	1		40/50 min	B			
<b>Tarte aux fruits :</b>										
Pâte brisée ou feuilletée	Sole		200	1		30/40 min	B			
Pâte levée ou sablée	Sole		180	1		35 min	B			
<b>Divers</b>										
Pâté en terrine	Traditionnel		200	2		1 h 20				
Pizza pâte brisée	Sole		230	2		20/25 min	B			
Pizza pâte à pain	Sole		265	2		15/25 min	B			
Quiche lorraine	Sole		205	2		40 min	B			
Soufflés	Sole		180	1		45/50 min	B			
Tomates farcies	Chaleur tour.		200	1		40 min	B			
Tourtes	Chaleur tour.		180/200	1		45 min	B			

**Nota :** Ces valeurs sont indicatives, votre expérience vous permettra de les adapter à vos habitudes.

**A** - En , placer la viande dans un plat sur la grille.

- En et , placer la viande directement sur la grille, la lèche-frite étant placée au 1<sup>er</sup> gradin.

- La viande peut être retournée en cours de cuisson.

**B** - Les moules foncés sont à poser directement sur la grille.

- Les sablés, macarons,... sont à disposer directement dans la lèche-frite

**C** - Placer le moule dans un bain-marie.

**E** - Nous entendons par gratins, des denrées précuites que

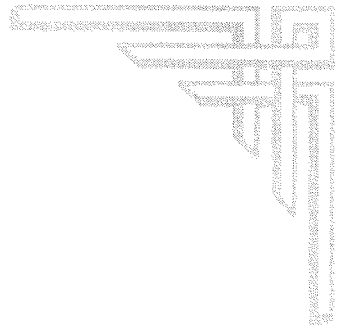
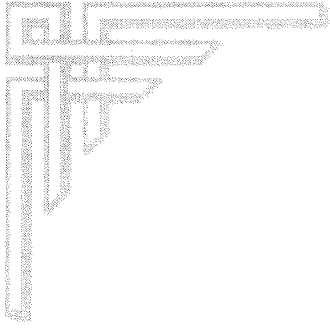
l'on gratine au four. La position peut être utilisée en fin de cuisson pour parfaire le dessus.

**F** - De préférence, laisser reposer la viande 5 à 10 minutes, emballée dans une feuille d'aluminium, hors du four avant de la découper.

**G** - Ces temps de cuisson sont fonction de la quantité, du poids ou de l'épaisseur.

**H** - Les mets doivent être retournés durant la cuisson.

**I** - Four éteint.



**Instructions for use and installation**

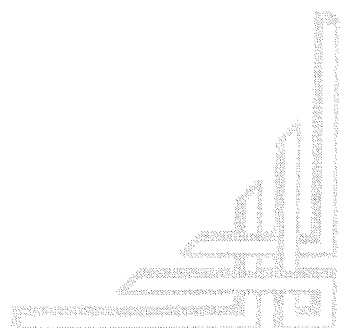
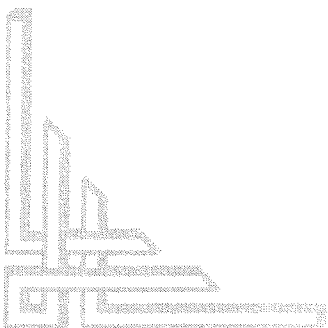
Multifunction Copiers



**Brother**

BMC140W

BMC140B



---

## FOR THE USER

---

*Using this appliance makes cooking a real pleasure!*

*This instruction book contains important information on safety and use and on what you can expect from this appliance.*

*We advise you to read it very carefully to get the best use of this appliance's technical qualities.*

*To ensure that your oven remains in perfect condition, we provide important advice for you on its care and cleaning.*

*Should any fault occur in its operation, we advise you to contact your specialist dealer.*

*The simple and precise cooking guide which is enclosed with this instruction book will rapidly become one of your essential tools. This advice on using your oven will help you achieve perfect cooking results whilst saving energy.*



## IMPORTANT NOTES

### Caring for the environment

- As a contribution to the protection of the environment, we have used non-chlorine bleached and recycled paper for your appliance's documentation.
- Please consider the environment when disposing of the packaging from your new appliance.
- The packaging is designed not to be harmful to the environment; it can be recovered or recycled: these are environmentally friendly products. By recycling the packaging, you are contributing to a saving in the consumption of raw materials and a reduction in the volume of industrial and household waste.

### Connecting the appliance

- Your appliance should be installed by a specialist in accordance with the recommendations in the installation section of this instruction book.
- The measurement instructions for building-in the oven which are given in this instruction book must be followed precisely.
- We advise you to read the following pages very carefully to enable you to get the best from your cooking appliance.

### Advice on safety

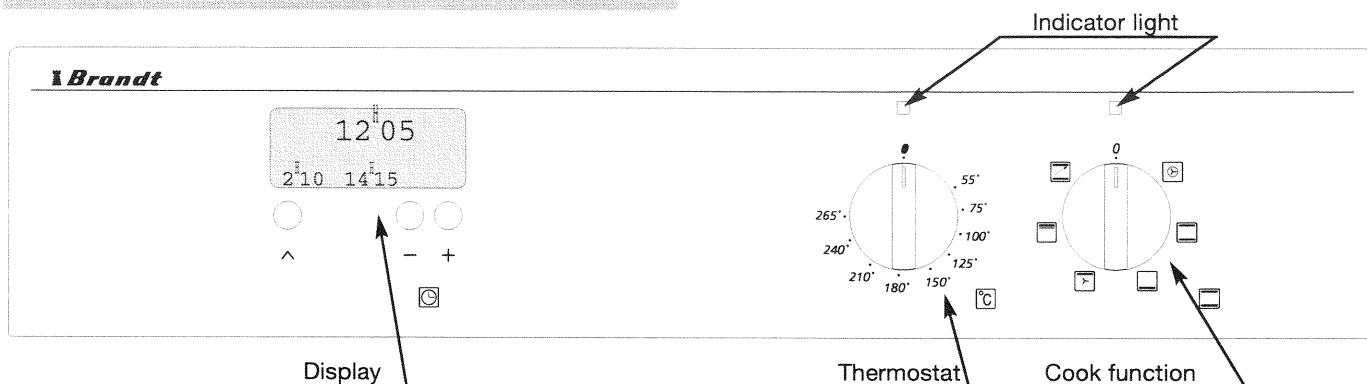
- This appliance is exclusively for domestic use.
- When cooking with fat or oil, stay close by, as these materials can catch fire if they overheat. Do not store inflammable objects in the oven or on the heating zones.
- When plugging domestic electrical appliances into a socket nearby, make sure that the power cable is not touching the heating zones or caught in the oven door.
- Do not use the oven door handle to dry linen as this will prevent the oven's front ventilation from working.
- In the event of a malfunction, remove the mains fuses.

### Practical advice

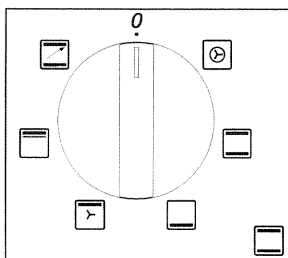
- To prevent a build-up of heat, which will affect cooking results and damage the enamel and the housing unit:**
  - Do not place any utensils on the floor of the oven.
  - Do not line the interior of the oven with aluminium foil!
- Use the temperatures suggested in the cooking guide, to prevent excessive fat splashes in your oven.
- To protect the enamel on your oven:**
  - Do not fill the baking tin up to the top when cooking a fruit tart. The fruit juice which runs off may cause permanent staining.
  - Do not pour water directly into the hot oven.
- To protect the door on your oven and ensure its air-tightness:**
  - Do not lean on the open door.
  - Keep the door seals clean.
- For all cooking on the grill:**
  - Place the items to be cooked onto the shelf.
  - Slide the dripping pan under the shelf or place directly on the floor of the oven to collect the cooking juices and prevent splashing.
- Cooking should be done with the door closed.**

## THE LAYOUT OF THE FASCIA PANEL

### Control panel



### Cook function selector



Turn the selector knob to the right to the position corresponding to the function required (see cooking guide enclosed with the instruction book).

The cooling fan operates and the lighting comes on.

0 Off position for the oven

Fan-assisted heat

Conventional

Bottom element

Fan-assisted grill

Grill

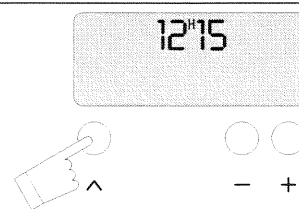
Pre-heat + fan

### Setting the time of day on the display

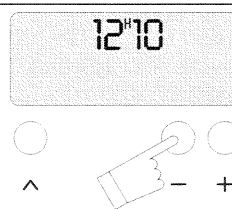
Press the button

3 times.

The time of day display flashes to indicate that adjustment is now possible.

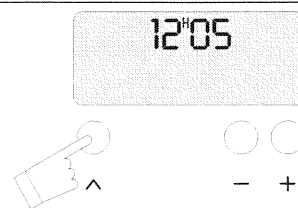


To adjust, press the + or - buttons.

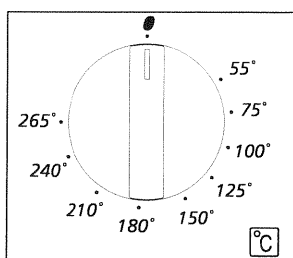


Once you have set the time of day, press the button.

Only the "H" continues to flash.



### Thermostat



Turn the thermostat knob to the right to the setting required (see cooking guide enclosed with the instruction book).

**NB: the oven cannot heat while the time of day is being set.**

**When power is first switched on, the display flashes at 12H00, the time of day can then be set by pressing the + and - buttons.**

# FOR THE USER

## ADVICE ON USING THE OVEN



### Fan-assisted heat.

- The operation of the element located at the back of the oven, in combination with the rotation of the fan, enables cooking on 1, 2 or 3 levels (pizza, small cakes, etc.).
- You can cook identical dishes or different dishes cooked at the same temperature.
- Please note, if cooking is pre-programmed, the cook time must be the same for all the dishes.



### Conventional: custards

- Cooking is done from below and above, without the fan.
- Use this for perfect results for cooking egg custard, flan, crème caramel or crème brûlée, with the dripping pan as a bain marie, finishing off under the grill after sprinkling with brown sugar.



### Bottom element: baking

- Cooking is done from below.
- Cook setting recommended for pizzas, quiches, soft fruit tarts, brioche, fruit cake. Bread will be perfectly cooked underneath. Yeast dough (brioche), cake mixture (fruit cake) and soufflés will not be prevented from rising by the formation of a crust.



### Fan-assisted grill: roasting

- Cooking is done by the upper element with the addition of the fan, to ensure uniform heat distribution.
- All poultry can be cooked by this method.
- Place the dripping pan at the 1st shelf position or on the floor of the oven if you are roasting a large joint.



### Grill: grilling, browning.

- Setting designed for grilling.
  - Pre-heat with the shelf in the oven, then place the items to be grilled on the shelf at the appropriate shelf position (depending on thickness).
  - Position the dripping pan on the 1st shelf position. You can pour a glass of water into it to reduce smoke and odours, especially when grilling meat or sausages. Ideal for toast.



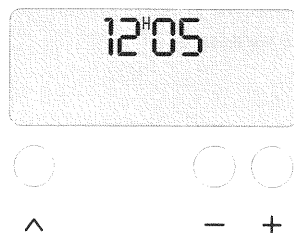
### Pre-heat + fan.

- The "pre-heat" function should be use before cooking dishes such as roasts, poultry, tarts (shortcrust or flaky pastry) filled with uncooked fruit, fish, vegetable bakes.
- Before putting the food into the oven, pre-heat to the selected cooking temperature at the "pre-heat" setting, until the thermostat indicator goes out.

## USING YOUR OVEN

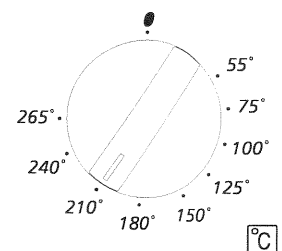
### Cooking immediately

The programmer should only display the time of day; this should not be flashing.



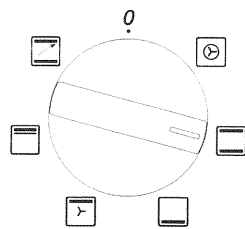
### Set the cooking temperature


- Turn the thermostat (temperature selector) to set the cooking temperature in accordance with your recipe.
- The thermostat indicator lights.



### Select the cooking mode

- Turn the cook function selector to the setting you require.
- The selection indicator lights.



To switch the oven off, turn the thermostat knob to  and the selector knob to 0.

**NB: after a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a short while, to protect the oven's components.**

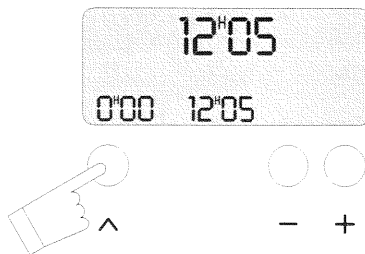
**The thermostat indicator goes out as soon as the temperature has been reached and comes on again from time to time during cooking to regulate the temperature.**

## USING YOUR OVEN

### Pre-programmed cooking

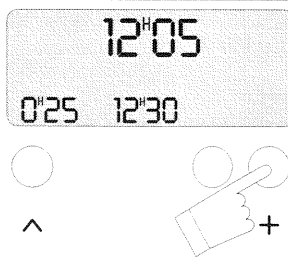
Press the **^** button once.

The cook time flashes at 0h00 to indicate that it can now be set. The first time + is pressed, the flashing stops.

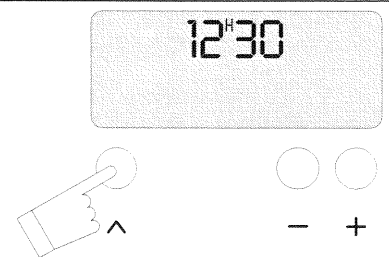


When cooking is completed, a series of beeps sounds during few minutes, repeated every 10 minutes. **NB:** The word "**Fin**" (End) may appear instead of the end of cooking time (depending on the type of appliance).

Press the + and - buttons to set the time required. Countdown of the cook time starts immediately after the + and - have been released.

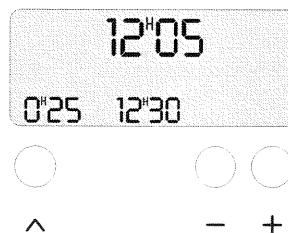


The beeps can be switched off by pressing the **^** button. In this position, your oven will heat up again.



The end of cooking time is automatically displayed.

In this example, the time of day is 12h05, the cook time is 0h25 (25 min.) and so cooking will finish at 12.30.



To switch the oven off, turn the thermostat knob to **●** and the selector knob to **0**.

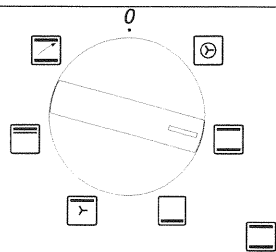
**NB:** the cook time can be altered at any point, by carrying out the operation described at the top of the page.

**After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a short while, to protect the oven's components.**

**The thermostat indicator goes out as soon as the temperature has been reached and comes on again from time to time during cooking to regulate the temperature.**

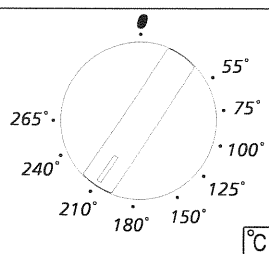
#### Select the cooking mode

- Turn the cook function selector to the setting you require.
- The selection indicator lights.



#### Set the cooking temperature

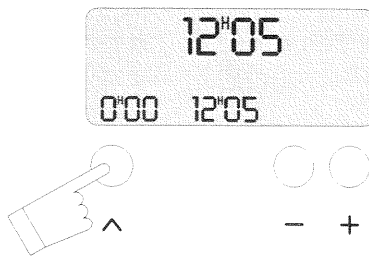
- Turn the thermostat (temperature selector) to set the cooking temperature in accordance with your recipe.
- The thermostat indicator lights.



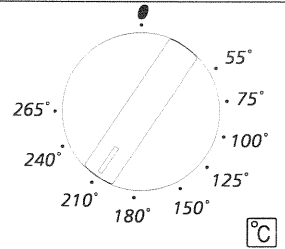
## USING YOUR OVEN

### Pre-programmed cooking with a set finish time

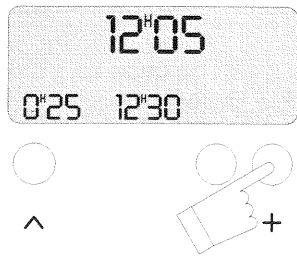
Press the **^** button once.  
The cook time flashes at **0h00** to indicate that it can now be set.  
The first time **+** is pressed, the flashing stops.



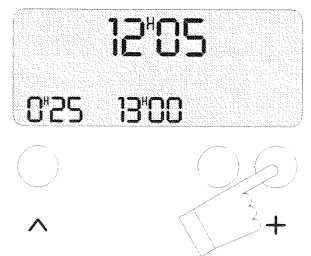
**Set the cooking temperature**  
- Turn the thermostat (temperature selector) to set the cooking temperature in accordance with your recipe.



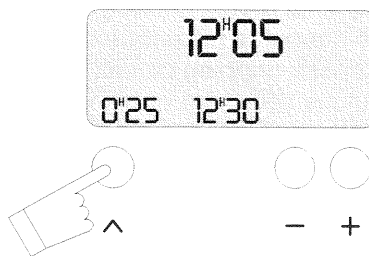
Press the **+** and **-** buttons to set the time required.  
Countdown of the cook time starts immediately after the **+** and **-** have been released.



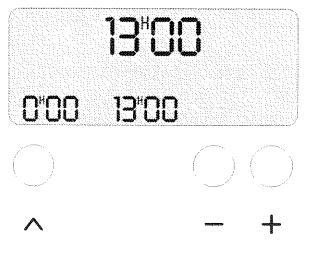
Following these actions, heating is delayed so that cooking finishes at **13h00** (1 pm).  
The selection indicator lights when cooking start.



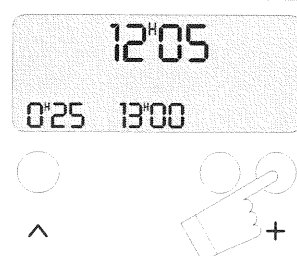
Press the **^** button a second time.  
The end of cooking time flashes to indicate its adjustment is now possible.



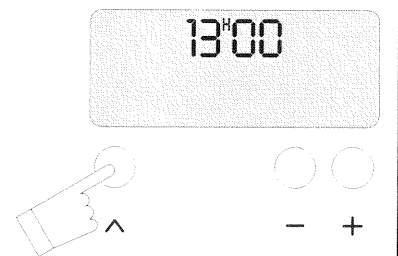
When cooking is completed, a series of beeps sounds for 3 minutes, repeated every 10 minutes.  
**NB:** The word **"Fin"** (End) may appear instead of the end of cooking time (depending on the type of appliance).



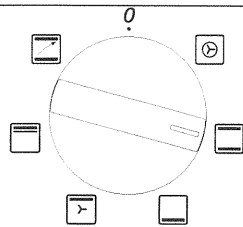
Adjust the end of cooking time by pressing the **+** or **-** buttons. The first time one of these buttons is pressed, the flashing stops.



The beeps can be switched off by pressing the **^** button.  
**In this position, your oven will heat up again.**



**Select the cooking mode**  
- Turn the cook function selector to the setting you require.



To switch the oven off, turn the thermostat knob to **●** and the selector knob to **0**.

**NB:** after a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a short while, to protect the oven's components.  
The thermostat indicator goes out as soon as the temperature has been reached and comes on again from time to time during cooking to regulate the temperature.

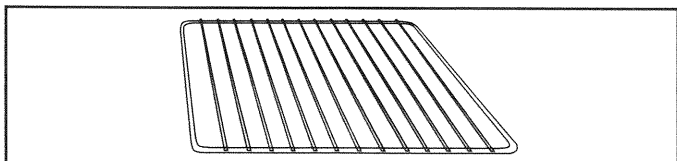
## FOR THE USER

### EQUIPMENT

**ALL COOKING IS DONE WITH THE OVEN DOOR CLOSED, INCLUDING GRILLING.**

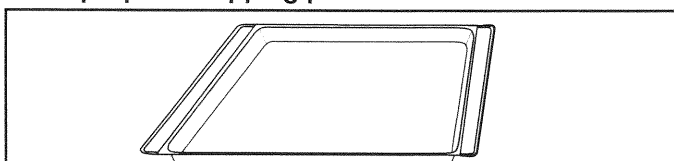
*Your oven has runners which enable the following accessories to be positioned on 4 levels.*

#### Shelf



This is used for holding all dishes and tins which contain food for cooking or browning.

#### Multi-purpose dripping pan



This can be used as a baking tray and has a sloping edge for this reason.

It is used for baking items such as choux buns, meringues, small cakes, flaky pastry, etc.

When slid into the runners under the grill or into the first shelf position it collects the juice and fat produced by grilling.

It can also be used, half-filled with water, for cooking requiring a bain marie.

Do not place meat for roasting directly onto the multi-purpose dripping pan as this will certainly lead to serious splashing of fat on the oven walls and to the production of excessive smoke.

## MAINTENANCE

### General cleaning

- **Polished, painted or enamelled metal surfaces.**

Use commercial cleaning products designed for cleaning polished metal.

- **Oven door glass.**

When cooking has caused staining, you are strongly advised to clean the inner glass with a non-abrasive commercial cleaner. The metal cross-pieces on the oven door must not be cleaned with a scouring sponge or a harsh cleaning product. Gentle cream cleaner can be used.

- **Control knobs**

Clean the control knobs with soapy water. They can be removed if necessary, by pulling them towards you.

- **Shelf and dripping pan**

Use a sponge with a non-abrasive cleaner and never use sharp objects.

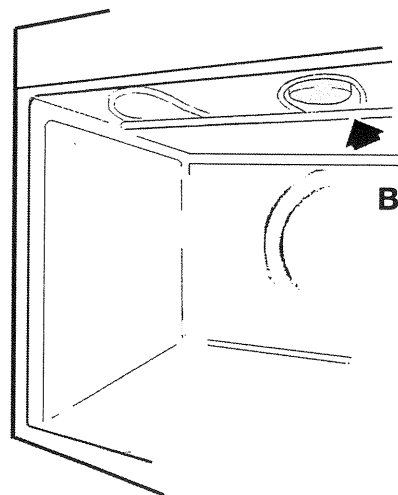
### Changing the bulb

#### Warning!

#### Disconnect the appliance from the power supply before replacing the bulb

(EN 60335-2-6/1990).

- Turn the cover **B** one quarter turn to the left.
- Unscrew the bulb and replace it with a heat-resistant (300 °C) bulb of the same size with an E14 base - 15 or 25 W.



# FOR THE INSTALLER

As a specialist, you are the only person qualified to carry out the installation and connection of cooking appliances. For this reason, our guarantee applies solely and exclusively to appliances for which you have carried out the installation and connection. Non-compliance with this condition will be the installer's responsibility and our company will not be liable in any way.

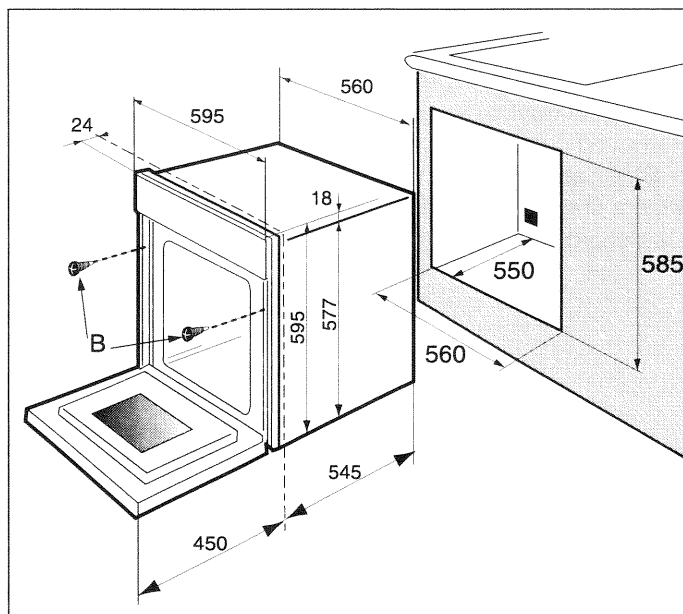
## BUILDING-IN THE OVEN

The oven has an optimised air circulation system which enables the achievement of excellent cooking results and easy cleaning.

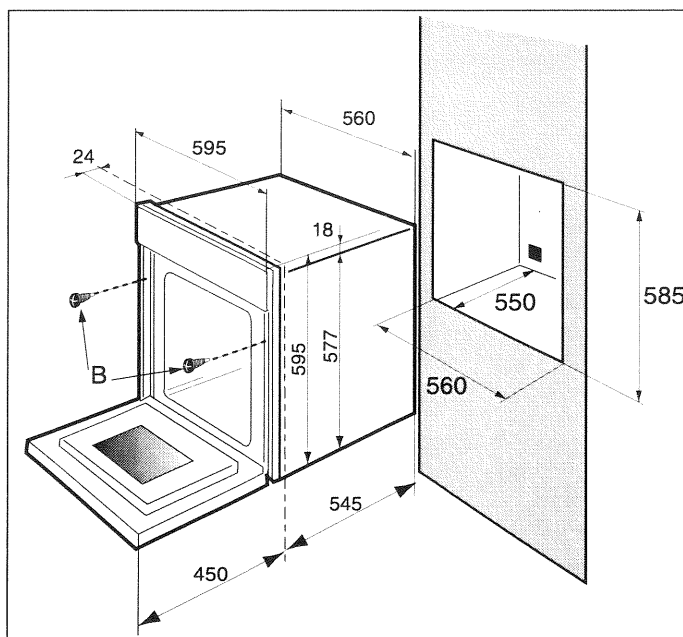
The total control of this air circulation system means that you should take note of the following:

- The oven may be installed with equal success under a worktop or in a column unit, as the hot air outlet is at the front.
- The fitting dimensions must be appropriate (see diagram opposite).
- The material used for the housing unit must be heat resistant (or be covered with such a material).
- The distance between the oven and the sides of the unit, to the left and the right, must be the same so that it is correctly centred in relation to the doors of the neighbouring unit; this distance must be at least 2 mm.
- For greater stability, fix the oven into the unit using 2 screws in the holes provided in the lateral uprights (c.f. diagram). Drill a 3 mm hole beforehand in the wall of the unit to prevent the wood splitting.

### Worktop



### Column unit



#### Technical data

Operating voltage ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Total electrical power consumption ..... 3.065 kW  
 Power rating of grill ..... 2.635 kW

#### Energy consumption

- heating to 200°C ..... 0.55 kWh  
 - running for one hour at 200°C ..... 0.90 kWh  
**TOTAL ..... 1.45 kWh**

#### Usable dimensions of oven

Width ..... 43 cm  
 Height ..... 31.5 cm  
 Depth ..... 40 cm

**Usable volume ..... 54 litres**



# FOR THE INSTALLER

## CONNECTING THE OVEN

### Mains connection

- Before carrying out the connection, make sure that the wires from the mains supply have a sufficient rating to supply the appliance correctly (cross-section must be at least equal to that of the power cable). The mains fuse must be 16 amps.

- Electrical connection must be carried out before the appliance is fitted into the unit.

- The oven must be connected using a power cable (which conforms to standards) with 3 cores of 1.5 mm<sup>2</sup> (2 phase + earth  $\perp$ ) which must be connected to the 230 V single phase mains by means of 2 phase + earth  $\perp$  socket conforming to EEC 7 or a double pole isolator switch with a contact gap of at least 3 mm. The earth wire (yellow/green) is connected to the earth terminal on the appliance and must be connected to the mains earth  $\perp$ .

- We will not be liable in the event of an accident resulting from non-existent, faulty or incorrect earthing  $\perp$ .

### Power cable

- The ovens are supplied with an H05 RRF power cable with 3 cores of 1.5 mm<sup>2</sup> and they must be connected to a 230 V single phase supply, the earth wire (green/yellow) is connected to the earth terminal  $\perp$  on the appliance.

The neutral (blue wire) must be connected to the mains neutral.

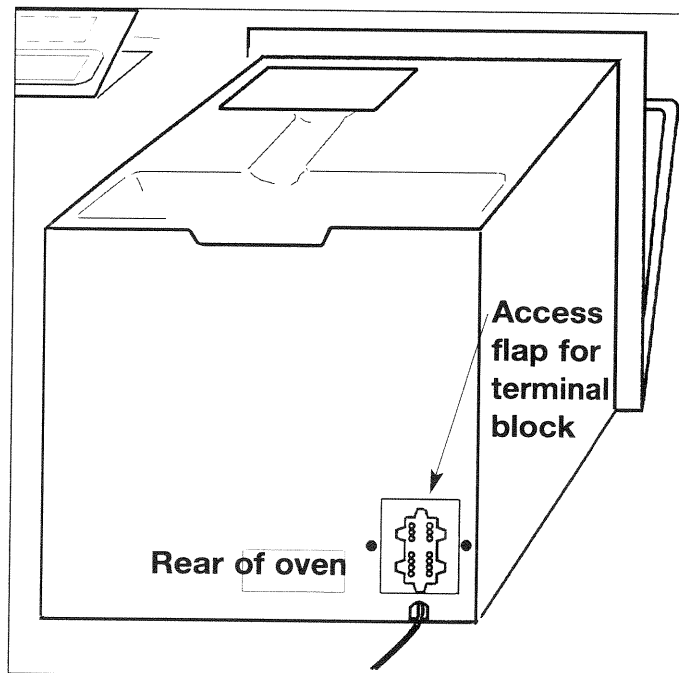
- The power cable can be changed (if it is too short) without dismantling the oven.

To do this:

-using a pair of pliers, cut the fixings on the 4 corners of the access flap on the rear panel of the oven.

-unscrew the cable and retighten the 3 fixing screws on the terminal block; you can use H05 RRF, H05 RNF or H05 VVF cables.

-replace the access flap in such a way that the opening is completely covered, using 2 metal screws with a diameter of 4 mm and length of 15 mm.



---

## AFTER-SALES SERVICE

---

- To benefit from the guarantee on your hob, do not forget to have your Guarantee Certificate dated and signed by your retailer-installer.
- All repairs must be carried out by a qualified technician. The distributors of our make are the only people who :
  - HAVE COMPLETE KNOWLEDGE OF YOUR APPLIANCE AND ITS OPERATION,**
  - FULLY EMPLOY OUR TECHNIQUES OF ADJUSTEMENT, MAINTENANCE AND REPAIR,**
  - USE EXCLUSIVELY GENUINE SPARE PARTS.**
- **Any repair carried out as a result of installation or use which is not in conformity with the instructions in this booklet will not be accepted under the terms of the manufacturer's guarantee which will be terminated.**
- In the event of a complaint or to order spare parts from your distributor, give him the complete reference details for your appliance (appliance model and type and full serial number). This information appears on the identification plate fixed to the casing of the appliance or on the guarantee certificate.
- The descriptions and technical data which appear in this booklet are for information only and are not legally binding. In the interests of product quality, we reserve the right to carry out any necessary changes and improvements without prior notice.

## ADVICE ON USING THE OVEN

### Additional information

Tins made of black metal with a non-stick interior and gilded metal tins are the most suitable because they absorb heat rapidly and transmit it to the dough. This means that cooking time is reduced and less energy is required.

Baking utensils made of tin reflect the heat, which means they reject it. Cakes and pies baked in these tins will not brown properly and take longer to cook. This type of utensil is not recommended for baking in a convection oven.

### Hints on successful cooking

**1 - If the top of the cake is a dark colour and the bottom is a very light colour, you have not cooked with enough heat from below:**

- Put the cake into a cold oven,
- Move the cake lower down the oven,
- Use a dark-coloured tin,
- Lower the temperature.

**2 - If the top of the cake is a light colour and the bottom is dark, you have cooked with too much heat from below:**

- Place the cake higher up the oven,
- Lower the temperature.

**3 - If the outside of the cake (e.g. fruit cake) is overdone, while the inside is undercooked and your pastry is unevenly browned, you are cooking at too high a temperature:**

- Lower the temperature,
- Increase the cooking time.

**4 - If the outside of the cake is too dry but is a good colour, you have cooked it for too long and at too low a temperature:**

- Increase the thermostat setting,
- Reduce the cooking time.

#### The effect of dishes and tins on cooking results:

- Materials which reduce cooking from below:  
Aluminium, tin, earthenware.... these prevent splashing.
- Materials which increase cooking from below:  
Cast iron, black metal ... these are suitable for all types of baking.

#### Meat

Select a dish of similar size to the joint being cooked: too large and the cooking juices will burn and making gravy will be impossible.

Earthenware dishes are best as glass dishes cause more fat splashing.

**Before being put into the oven**, all types of meat should be left for at least one hour at room temperature. Wipe the joint and roll it in a little oil (1 teaspoonful) to which salt and pepper have been added (with the exception of beef, which should be seasoned after cooking, as salt causes the juices to run and the meat to dry out).

Joints are often barded with fat which prevents a brown crust from forming on the outside. This should generally be removed from red meat as it causes smoke and odours. Barding is useful however, for some joints which can dry out during cooking, such as veal silverside and pork fillet.

**During cooking**, beef and lamb do not need basting, however, poultry, pork and veal can only be improved by frequent basting with the cooking juices. Add a few spoonfuls of hot water to the dish to prevent the juices from burning.

**When cooking is completed**, it is essential that meat be allowed to rest out of the oven, wrapped in aluminium foil (shiny side next to the meat). This pause enables the fibres to relax and the colour to become even, and white meat and poultry will remain tender. If the joint is long and narrow, the cooking time advised for 500 g should be reduced.

- Beef joint from 10 to 15 min. for 500 g
- Pork joint from 35 to 40 min. for 500 g
- Veal joint from 30 to 40 min. for 500 g

When grilling, coat the items to be grilled with a thin layer of oil; this coating of fat, applied with a brush, ensures even distribution of heat and prevents sticking. Red meat should not be pierced before grilling. As use of a fork is not recommended, turn it with a spatula.

COOKING GUIDE	Thermostat: conversion mark → °C									
	Mark °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 125°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	MAX. 265°C
Settings and advice	Oven setting recommended		Thermostat	Shelf position from bottom	Pre-heating in minutes	Suggested times	Observations	My own settings		
Dishes										
<b>White meat</b>										
Pork joint (1 kg)	Fan-assisted grill		180/190	2		1 hr 30 min.	A-G	.....		
Veal joint (1 kg)	Fan-assisted grill		180/190	2		1 hr 40 min.	A-G	.....		
Poultry (1 kg)	Fan-assisted grill		210	2		50/70 min.	A-G	.....		
Large poultry joints (3 kg)	Fan-assisted grill		180/190	1		1 hr 40 min.	A-G	.....		
Pork or veal chops	Grill		265	4	5	15/20 min.	A-G-H	.....		
<b>Red meat</b>										
Beef ribs (1 kg)	Grill		265	3	5	25/30 min.	A-G-H	.....		
Lamb chops	Grill		265	4	5	10/20 min.	A-G-H	.....		
Beef joint (1 kg)	Fan-assisted grill		200	2		30/40 min.	A-F	.....		
Lamb (leg, shoulder) (2.5 kg)	Fan-assisted grill		190/200	1/2		50 min.	A-F-H	.....		
<b>Fish and other meat</b>										
Kebabs	Grill		265	3/4	5	15/20 min.	A-G-H	.....		
Grilled fish	Grill		265	4	5	15/20 min.	A-G-H	.....		
Baked fish	Fan-assisted heat		180/200	2		45 min.	G	.....		
<b>Vegetables</b>										
Bakes	Conventional		200	1		30 min.	E	.....		
Potato bake	Conventional		200	1		1 hr		.....		
Roast potatoes	Conventional		200	1		1 hr 10 min.		.....		
<b>Baking</b>										
Sponge cake - Genoese cake	Fan-assisted heat		175	2		35/40 min.	B	.....		
Swiss roll	Fan-assisted heat		200	2		5/10 min.		.....		
Egg custards - Flan	Bottom element		180	2		35/45 min.	C	.....		
Brioche	Bottom element		165	2		25/30 min.		.....		
Fruit cake - Pound cake	Bottom element		165	1		1 hr/1 hr 20 min.	B	.....		
Savarin - Kouglof	Fan-assisted heat		180	1		50+10 (I)	B + I	.....		
Meringues	Fan-assisted heat		100	2		2hrs 20min/2hrs 40min.	B	.....		
Small cakes	Fan-assisted heat		200	2		15/20 min.	B	.....		
Choux pastry	Fan-assisted heat		200	2		40/45 min.	B	.....		
Shortbread - shortcrust pastry	Fan-assisted heat		160	3		15/20 min.	B	.....		
Tart base	Bottom element		180	2		15/25 min.	B	.....		
Custard tart	Bottom element		200	1		40/50 min.	B	.....		
<b>Fruit tart:</b>										
Rich shortcrust or puff pastry	Bottom element		200	1		30/40 min.	B	.....		
Leavened tart dough - shortcrust	Bottom element		180	1		35 min.	B	.....		
<b>Miscellaneous</b>										
Pâté in terrine	Conventional		200	2		1 hr 20 min.		.....		
Pizza with shortcrust pastry	Bottom element		230	2		20/25 min.	B	.....		
Pizza with bread dough base	Bottom element		265	2		15/25 min.	B	.....		
Quiche Lorraine	Bottom element		205	2		40 min.	B	.....		
Soufflés	Bottom element		180	1		45/50 min.	B	.....		
Stuffed tomatoes	Fan-assisted heat		200	1		40 min.	B	.....		
Pies	Fan-assisted heat		180/200	1		45 min.	B	.....		

**NB:** These values are for information only: your own experience will enable you to adapt them to your methods

**A** - For , place the meat in a dish on the shelf.

- For and , place the meat directly on the shelf, the dripping pan being placed on the 1st shelf position.

- The meat can be turned over during cooking.

**B** - Dark coloured tins can be placed directly on the shelf.

- Shortbread, macaroons, etc., should be placed directly on the dripping pan.

**C** - Place the tin in a bain marie

**E** - By bakes, we mean pre-cooked food browned in the oven.

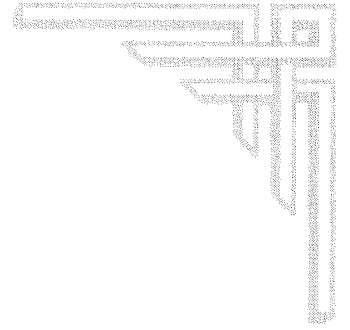
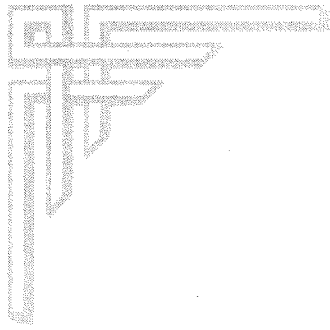
The position can be used at the end of cooking to finish off the top.

**F** - If possible, allow the meat to rest, wrapped in aluminium foil, for 5 to 10 minutes out of the oven, before carving.

**G** - These cooking times depend on quantity, weight and thickness.

**H** - The food should be turned during cooking.

**I** - Oven off.



ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΙΑΣ

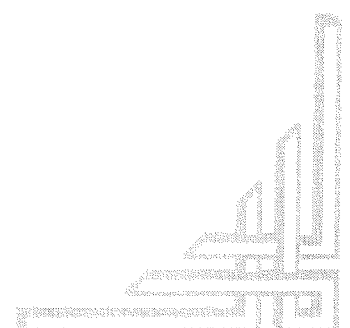
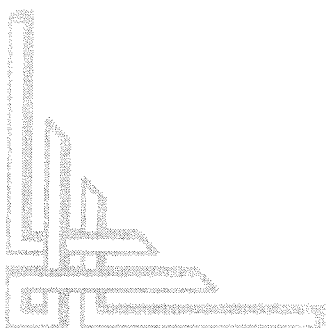


**Brenndt**

BMC140W

BMC140B

Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης



*Με τη συσκευή αυτή, το μαγείρεμα γίνεται πραγματική ευχαρίστηση!*

*Οι οδηγίες αυτές συμπεριλαμβάνουν σημαντικές συστάσεις ασφαλείας και χρήσης και εκθέτουν τις επιδόσεις της συσκευής αυτής.*

*Σας συνιστούμε να τις διαβάσετε προσεκτικά για να επωφεληθείτε πλήρως όλων των τεχνικών προτερημάτων της συσκευής αυτής.*

*Για να παραμείνει ο φούρνος σας σε άριστη κατάσταση, σας παρέχουμε πολύτιμες συμβουλές για τη συντήρηση και το καθάρισμά του.*

*Αν παρουσιαστεί κάποια ανωμαλία στη λειτουργία του, σας συνιστούμε να ανατρέξετε στον ειδικό τεχνικό σας.*

*Ο συνημμένος στις οδηγίες αυτές, απλός και ακριβής οδηγός μαγειρέματος θα γίνει σύντομα ένα απαραίτητο εγαλείο για σας. Αυτές οι συμβουλές χρήσης θα σας επιτρέψουν να πετυχαίνετε ένα άριστο μαγείρεμα εξοικονομώντας ενέργεια.*

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

### Σεβασμός προς το περιβάλλον

- Ως συμβολή στην προστασία του περιβάλλοντος χρησιμοποιούμε για τα έγγραφα της συσκευής σας, χαρτί που έχει υποστεί λεύκανση, χωρίς χλώριο, καθώς και ανακυκλωμένο χαρτί.
- Όταν θα πετάξετε τη συσκευασία της καινούριας σας συσκευής φροντίστε να σεβαστείτε το περιβάλλον.
- Χάρη στο σχεδιασμό τους οι συσκευασίες αυτές δεν είναι επικίνδυνες για το περιβάλλον, μπορούν να ανακτηθούν και να ανακυκλωθούν: πρόκειται για οικολογικά προϊόντα.  
Ανακυκλώνοντας τη συσκευασία, συμβάλετε στην εξοικονόμηση κατανάλωσης πρώτων υλών και στη μείωση του όγκου βιομηχανικών και οικιακών απορριμμάτων.

### Σύνδεση της συσκευής

- Η εγκατάσταση της συσκευής σας πρέπει να πραγματοποιηθεί από κάποιον ειδικό τεχνικό ακολουθώντας τις συστάσεις του τμήματος τεχνικού εγκατάστασης των οδηγιών αυτών.
- Τηρήστε σχολαστικά τις συστάσεις για τον εντοιχισμό του φούρνου, που ενδείκνυνται στις οδηγίες αυτές.
- Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις σελίδες που ακολουθούν για να μπορέσετε να επωφεληθείτε με τον καλύτερο τρόπο της συσκευής σας.

### Συστάσεις ασφαλείας

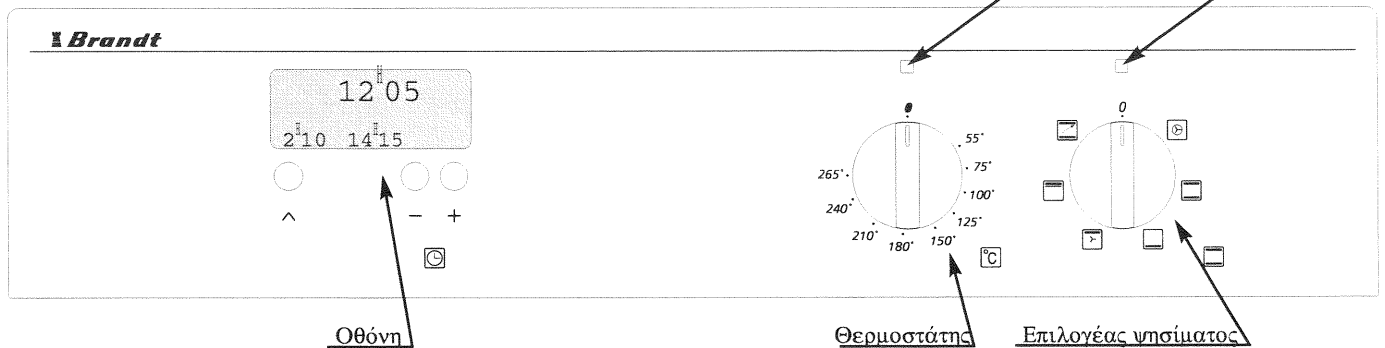
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μην απομακρύνετε, τα υλικά αυτά μπορούν να πάρουν φωτιά σε περίπτωση υπερθέρμανσης.  
Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά στο φούρνο, ούτε στις ζώνες θέρμανσης.
- Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές οικιακής χρήσης σε ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται κοντά, να βεβαιώνετε ότι το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν βρίσκεται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης, ούτε έχει σφηνώσει στην πόρτα του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή της πόρτας του φούρνου σε στεγνωτήρι, αυτό θα εμπόδιζε τον εμπρόσθιο αερισμό του φούρνου.
- Σε περίπτωση βλάβης αφαιρέστε τις ασφάλειες της εγκατάστασης.

### Πρακτικές συμβουλές

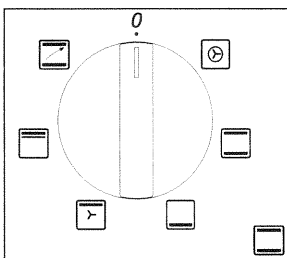
- Για να αποφύγετε τη συγκέντρωση θερμότητας, που παραποιεί τα αποτελέσματα ψησίματος και ζημιώνει το σμάλτο και το έπιπλο εντοιχισμού:
  - Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος στο δάπεδο του φούρνου.
  - Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Τηρήστε τις θερμοκρασίες του οδηγού μαγειρέματος, ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας.
- Για να προστατέψτε το σμάλτο του φούρνου σας:
  - Μην γεμίζετε τις φόρμες γλυκών μέχρι το χείλος όταν φτιάχνετε γλυκά με φρούτα. Αν τρέξει ο χυμός των φρούτων, κινδυνεύει να προξενήσει ανεξίτηλους λεκέδες.
  - Μην ρίχνετε νερό κατευθείαν στο ζεστό φούρνο.
- Για να προστατέψτε την πόρτα του φούρνου σας και να του εξασφαλίσετε μία καλή στεγανότητα:
  - Μην στηρίζετε στην ανοιχτή πόρτα.
  - Κρατάτε το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας καθαρό.
- Για όλα τα ψησίματα στο γκριλ:
  - Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε επάνω στη σχάρα.
  - Σπρώξτε τη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων κάτω από τη σχάρα ή κατευθείαν στο δάπεδο για την συλλογή των ζουμιών ψησίματος και την αποφυγή πιτσιλιών.
- Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

## ΠΩΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΤΑΙ Ο ΠΙΝΑΚΑΣ

### Πίνακας χειρισμού



### Επιλογέας ψησίματος



Στρέψτε το διακόπτη του επιλογέα προς τα δεξιά στη θέση που αντιστοιχεί στη λειτουργία που επιλέξατε (βλέπε οδηγό μαγειρέματος που προσαρτάται στις οδηγίες).  
Τίθεται σε λειτουργία ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα και ανάβει το φως.

0 Θέση κλειστού φούρνου.

⊙ Περιστρεφόμενη θερμότητα

☐ Παραδοσιακό

☐ Δάπεδο

☐ Γκριλ με FAN

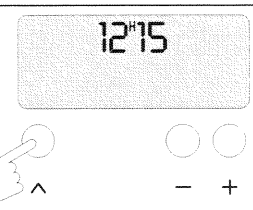
☐ Γκριλ

☐ Προθέρμανση με FAN

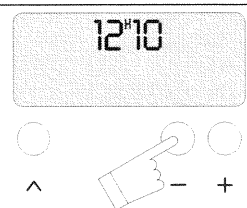
### Ρύθμιση της ώρας

Πιέστε 3 φορές το πλήκτρο Λ.

Η εμφάνιση της ώρας αναβοσβήνει για να σας ειδοποιήσει ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση.

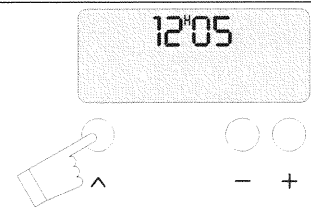


Για τη ρύθμιση της ώρας πιέστε τα πλήκτρα + ή -.



Αφού ρυθμίσετε την ώρα επιλογής σας, πιέστε το πλήκτρο Λ.

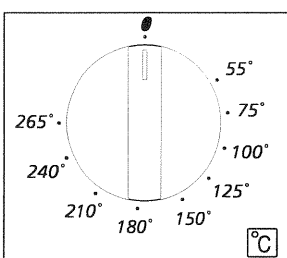
Μόνο το "H" εξακολουθεί να αναβοσβήνει.



**Σημείωση:** κατά τη ρύθμιση της ώρας, ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Όταν συνδέετε το φούρνο, η οθόνη αναβοσβήνει στο 12,00, μπορείτε τότε να προβείτε στη ρύθμιση της ώρας πιέζοντας τα πλήκτρα + και -.

### Θερμοστάτης



Στρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη προς τα δεξιά στη θέση που επιλέξατε (βλέπε οδηγό μαγειρέματος που προσαρτάται στις οδηγίες).



## ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### ⊖ Περιστρεφόμενη θερμότητα :

- Η λειτουργία της αντίστασης που βρίσκεται στο βάθος του φούρνου, επιτρέπει με την περιστροφή του κυκλοφορητή, το ψήσιμο σε 1, 2, ή 3 επίπεδα (πίτσα, μπισκότα, κλπ ...).
- Μπορείτε να ψήσετε ίδια φαγητά ή διαφορετικά που ψήνονται σε ίδια θερμοκρασία.
- Προσοχή, αν το ψήσιμο είναι προγραμματισμένο, ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι ίδιος για όλα τα φαγητά.

### ☐ Παραδοσιακό: κρέμες.

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από κάτω και από πάνω, χωρίς εισφορά αναδευόμενου αέρα.
- Θα ψήσετε τέλεια, στο μπεν μαρί στη λαμαρίνα, τα αυγά με γάλα, τις κρέμες καραμελέ και κρέμες γάλακτος φούρνου τις οποίες θα περάσετε για μερικά λεπτά κάτω από το γκριλ αφού τις πασπαλίσετε με ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

### ☐ Δάπεδο : ζαχαροπλαστική

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από κάτω.
- Επιλογή ψησίματος που συνιστάται για τις πίτσες, κίς, τάρτες με ζουμερά φρούτα, τσουρέκια, κέικ... Τα γλυκά με χυμώδη επιφάνεια θα ψηθούν τέλεια από κάτω. Οι φουσκωτές ζύμες (τσουρέκια ...), τα κέικ, τα σουφλέ δεν θα μπλοκάρουν από το σχηματισμό κρούστας.

### ☐ Γκριλ με FAN: σουβλίσιμα

- Το ψήσιμο πραγματοποιείται από την πάνω αντίσταση, στην οποία προστίθεται ο κυκλοφορητής αέρα, που εξασφαλίζει τη σωστή κατανομή της θερμότητας.
- Μπορείτε να ψήσετε όλα σας τα πουλερικά.
- Τοποθετήστε τη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων στην πρώτη κερκίδα ή στο δάπεδο του φούρνου αν το τεμάχιο που θα ψήσετε είναι μεγάλων διαστάσεων.

### ☐ Γκριλ: κρέατα στη σχάρα, γκρατινάρισμα

- Κατάλληλη επιλογή για ψήσιμο στη σχάρα.
- Προθερμάνετε με τη σχάρα μέσα στο φούρνο και τοποθετήστε τα κρέατα επάνω της, στην κατάλληλη κερκίδα (ανάλογα με το πάχος).
- Τοποθετήστε τη λαμαρίνα στην 1η κερκίδα. Μπορείτε να ρίξετε ένα ποτήρι νερό στη λαμαρίνα για να μειώσετε τους καπνούς και τις μυρωδιές ιδίως κατά το ψήσιμο κρεάτων. λουκάνικων... Ιδανικό για τوست, ψωμί...

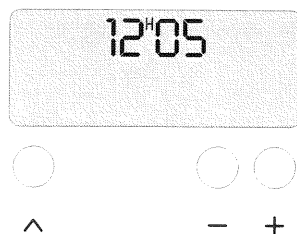
### ☐ Προθέρμανση FAN

- Η λειτουργία προθέρμανσης χρησιμοποιείται πριν το ψήσιμο φαγητών όπως το ψητό, τα πουλερικά, οι τάρτες (θρυμματιζόμενη ζύμη ή σφολιάτα) με ωμά φρούτα, τα ψαρικά, τα γκρατέν λαχανικών.
- Πριν φουρνίσετε τα φαγητά, προθερμάνετε στη θερμοκρασία που επιλέξατε στον επιλογέα "προθέρμανσης" μέχρι να σβήσει η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη.

## ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ;

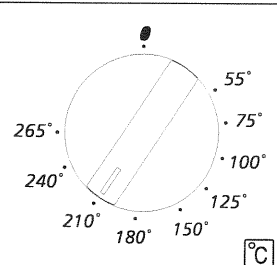
### Για άμεσο ψήσιμο

Στο χρονοδιακόπτη πρέπει να εμφανίζεται μόνον η ώρα, η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει.



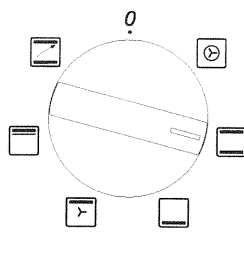
### Προσαρμογή της θερμοκρασίας ψησίματος

- Στέψτε το θερμοστάτη (επιλογέα θερμοκρασίας) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, σύμφωνα με τη συνταγή σας.
- Ανάβει η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη.



### Επιλογή του τρόπου ψησίματος

- Στρέψτε τον επιλογέα ψησίματος στη θέση επιλογής σας.
- Ανάβει η φωτεινή ένδειξη επιλογής.



Για να σταματήσετε το ψήσιμο, επανατοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη στο ● και αυτόν του επιλογέα στο 0.

**Σημείωση:** μετά από έναν κύκλο ψησίματος, ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα εξακολουθεί να λειτουργεί για κάποιο διάστημα, ώστε να εξασφαλιστεί η αξιοπιστία του φούρνου.

Η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη σβήνει μόλις φτάσει στη θερμοκρασία ρύθμισης και ξαναανάβει κατά διαστήματα κατά το ψήσιμο, ανάλογα με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

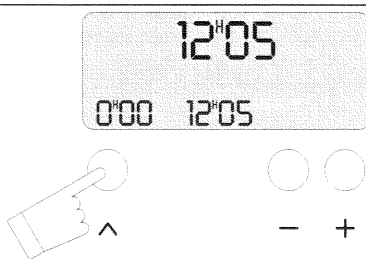
## ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ;

### Για προγραμματισμένο ψήσιμο

Πιέστε μία φορά το πλήκτρο **Λ**.

Ο χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στο 0h00 για να σας ειδοποιήσει, ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση.

Την πρώτη φορά που θα πιέσετε το πλήκτρο **+**, θα σταματήσει να αναβοσβήνει.



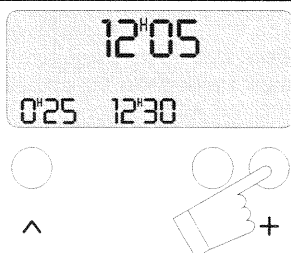
Στο τέλος του ψησίματος μία σειρά ηχητικών σημάτων ακούγεται για μερικά λεπτά, με επανάληψη κάθε 10 λεπτά.

**Σημείωση :** η λέξη "**Fin**" (τέλος) μπορεί να εμφανιστεί αντί για την ώρα τέλους ψησίματος (ανάλογα με τον τύπο συσκευής).



Πιέστε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

Η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει αμέσως μόλις αφήσετε τα πλήκτρα **+** ή **-**.



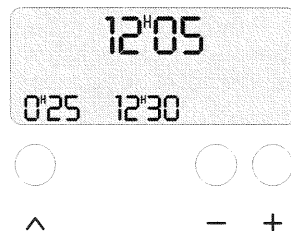
Για να σταματήσουν οριστικά τα ηχητικά σήματα, πιέστε το πλήκτρο **Λ**.

Σ' αυτή τη θέση, ο φούρνος σας ξαναρχίζει να θερμαίνεται.



Η ώρα τέλους ψησίματος εμφανίζεται αυτόματα.

Στο παράδειγμά μας, η παρούσα ώρα είναι 12.05, ο χρόνος ψησίματος είναι 00.25, οπότε το τέλος ψησίματος θα είναι στις 12.30.



Για να σταματήσετε το ψήσιμο, επανατοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη στο **●** και αυτόν του επιλογέα στο **0**.

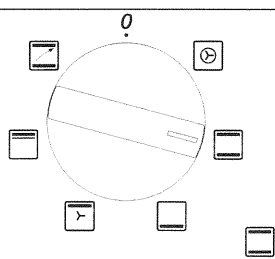
**Σημείωση :** μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος με την ενέργεια που περιγράφεται στην αρχή της παραγράφου.

**Σημείωση:** μετά από έναν κύκλο ψησίματος, ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα εξακολουθεί να λειτουργεί για κάποιο διάστημα, ώστε να εξασφαλιστεί η αξιοπιστία του φούρνου.

Η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη σβήνει μόλις φτάσει στη θερμοκρασία ρύθμισης και ξαναάγει κατά διαστήματα κατά το ψήσιμο ανάλογα με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

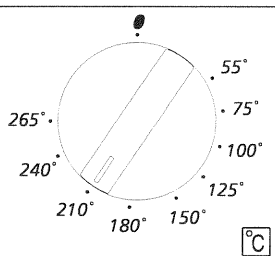
**Επιλογή του τρόπου ψησίματος**

- Στρέψτε τον επιλογέα ψησίματος στη θέση επιλογής σας.
- Ανάβει η φωτεινή ένδειξη επιλογής.



**Προσαρμογή της θερμοκρασίας ψησίματος**

- Στέψτε το θερμοστάτη (επιλογέα θερμοκρασίας) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, σύμφωνα με τη συνταγή σας.
- Ανάβει η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη.



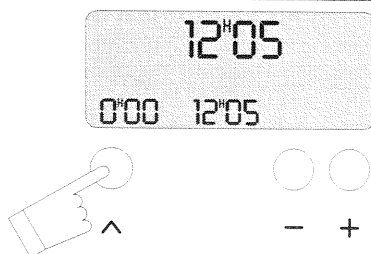
## ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ;

### Για προγραμματισμένο ψήσιμο με καθορισμένη ώρα τέλους

Πιέστε μία φορά το πλήκτρο **Λ**.

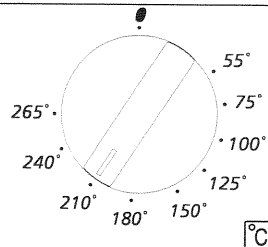
Ο χρόνος ψησίματος αναβοσβήνει στο 00.00, για να σας ειδοποιήσει ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση.

Την πρώτη φορά που θα πιέσετε το πλήκτρο **+**, θα σταματήσει να αναβοσβήνει.



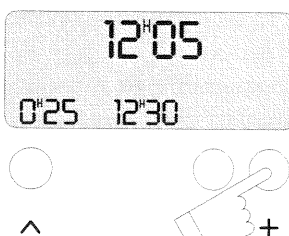
**Προσαρμογή της θερμοκρασίας ψησίματος**

- Στέψτε το θερμοστάτη (επιλογέα θερμοκρασίας) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, σύμφωνα με τη συνταγή σας.

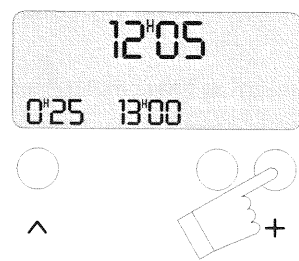


Πιέστε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

Η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει αμέσως μόλις αφήσετε τα πλήκτρα **+** ή **-**.

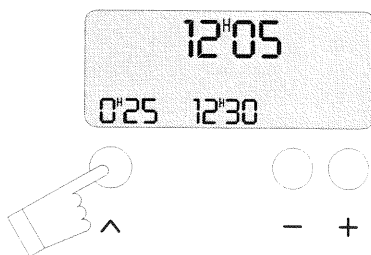


Μετά από τις ενέργειες αυτές, καθυστερείται η έναρξη της θέρμανσης ώστε το ψήσιμο να τελειώσει στις 13.00. Η φωτεινή ένδειξη επιλογής θα ανάψει στην έναρξη του ψησίματος.

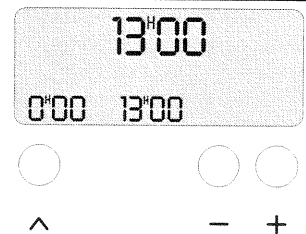


Πιέστε για δεύτερη φορά το πλήκτρο **Λ**.

Η ώρα τέλους αναβοσβήνει για να σας ειδοποιήσει ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση.

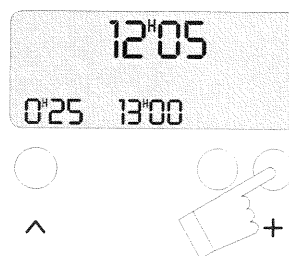


Στο τέλος του ψησίματος μία σειρά ηχητικών σημάτων ακούγεται για μερικά λεπτά, με επανάληψη κάθε 10 λεπτά. **Σημείωση :** η λέξη "Fin" (τέλος) μπορεί να εμφανιστεί αντί για την ώρα τέλους ψησίματος (ανάλογα με τον τύπο συσκευής).



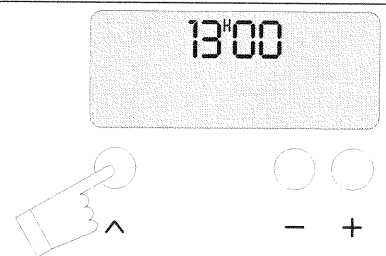
Προσαρμόστε την επιθυμητή ώρα τέλους πιέζοντας τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Την πρώτη φορά που θα πιέσετε ένα από τα πλήκτρα αυτά, θα σταματήσει να αναβοσβήνει.



Για να σταματήσουν οριστικά τα ηχητικά σήματα, πιέστε το πλήκτρο **Λ**.

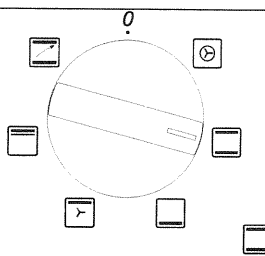
Σ' αυτή τη θέση, ο φούρνος σας ξαναρχίζει να θερμαίνεται.



Για να σταματήσετε το ψήσιμο, επανατοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη στο ● και αυτόν του επιλογέα στο 0.

**Επιλογή του τρόπου ψησίματος**

- Στρέψτε τον επιλογέα ψησίματος στη θέση επιλογής σας.



**Σημείωση:** μετά από έναν κύκλο ψησίματος, ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα εξακολουθεί να λειτουργεί για κάποιο διάστημα, ώστε να εξασφαλιστεί η αξιοπιστία του φούρνου.

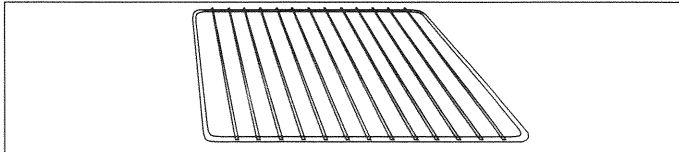
Η φωτεινή ένδειξη του θερμοστάτη σβήνει μόλις φτάσει στη θερμοκρασία ρύθμισης και ξαναάγει κατά διαστήματα κατά το ψήσιμο ανάλογα με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

## ΣΚΕΥΗ

**ΟΛΑ ΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ ΚΛΕΙΣΤΗ, ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**

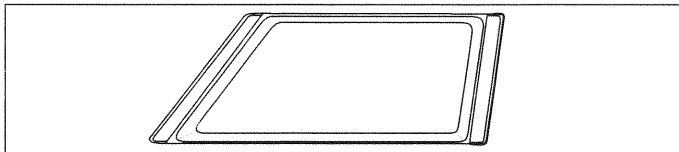
Ο φούρνος σας διαθέτει κερκίδες που σας επιτρέπουν να τοποθετήσετε τα ακόλουθα σκεύη σε 4 επίπεδα.

### Σχάρα βάση



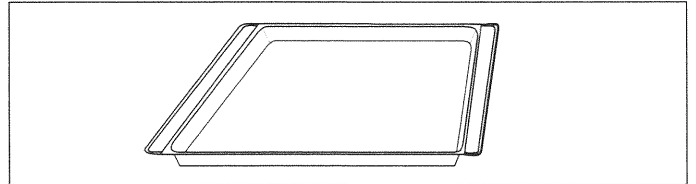
Επάνω της τοποθετείτε όλα τα σκεύη και τις φόρμες που περιέχουν τροφές για ψήσιμο ή για γκρατινάρισμα.

### Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής



Διαθέτει επικλινή άκρα και χρησιμοποιείται για το ψήσιμο των γλυκισμάτων όπως σου α λα κρεμ, μαρέγκες, μανταλένες, σφολιάτες...

### Λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων



Τοποθετημένη στις κερκίδες κάτω από τη σχάρα ή στην πρώτη κερκίδα, συλλέγει τα ζουμιά και τα λίπη των ψητών στη σχάρα.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί μισογεμάτη με νερό για ψήσιμο σε μπεν μαρί.

Αποφύγετε να βάζετε κατευθείαν στη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων ψητά ή κρέατα διότι αυτό προξενεί αυτόματα σημαντικές πιτσιλιές στα τοιχώματα του φούρνου και σημαντική εκπομπή καπνού.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### Γενική συντήρηση

- **Μεταλλικές γυαλισμένες επιφάνειες, βαμμένες ή επισμαλτωμένες.**

Χρησιμοποιήστε τα προϊόντα του εμπορίου που προβλέπονται για τη συντήρηση των γυαλισμένων μετάλλων.

- **Κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου**

Μετά από ψήσιμο που προκάλεσε λεκέδες, συνιστάται θερμά να καθαρίσετε το εσωτερικό κρύσταλλο με κάποιο μη λειαντικό προϊόν του εμπορίου. Οι μεταλλικές τραβέρσες της πόρτας του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται με λειαντικό σφουγγάρι ή προϊόν. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία απαλή κρέμα καθαρίσματος.

- **Διακόπτες ελέγχου**

Καθαρίστε τους διακόπτες ελέγχου -οι οποίοι αφαιρούνται στην ανάγκη τραβώντας τους προς το μέρος σας- με σαπουνόνερο.

- **Σχάρα και λαμαρίνα**

Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με ένα μη λειαντικό προϊόν του εμπορίου και ποτέ κοφτερά αντικείμενα.

- **Καταλυτικά τοιχώματα**

Τα τοιχώματα αυτά είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο με μικροπόρους (καταλυτικό σμάλτο) που τους παρέχει τις αυτοκαθαριστικές ιδιότητές τους. Μόλις εμφανίζονται, οι λεκέδες απλώνονται και εκπέμπονται στους μικροπόρους.

Οξειδώνονται και από τις δύο πλευρές και εξαφανίζονται προοδευτικά.

Το καταλυτικό σμάλτο είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για τις λιπαρές ουσίες, αλλά καθόλου για τη ζάχαρη. Γι αυτό το λόγο η επένδυση του δαπέδου, που δέχεται συχνότερα τις υπερχειλίσεις ζάχαρης, δεν είναι επικαλυμμένη με το σμάλτο αυτό.

Κατά το ψήσιμο των κρεάτων στη σχάρα, προξενούνται σημαντικές προβολές λίπους στα τοιχώματα, η θερμοκρασία των οποίων δεν είναι πάντα αρκετή για την πλήρη εξάλειψη των λεκέδων κατά το ψήσιμο.

Σ' αυτή τη περίπτωση, μετά το ψήσιμο, παρατείνετε τη θέρμανση του φούρνου για 20 με 30 λεπτά, στη μέγιστη θερμοκρασία.

Αν μείνουν ίχνη, θα ελαττωθούν κατά τα επόμενα ψησίματα

**Για να καθαρίσετε το φούρνο στο χέρι, μπορείτε να αφαιρέσετε τα καταλυτικά τοιχώματα.**

**Συστάσεις για τα καταλυτικά τοιχώματα :**

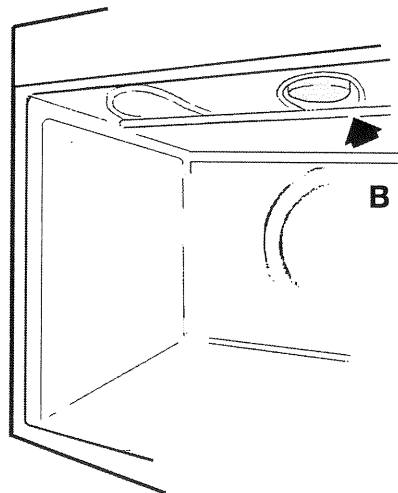
- Μην τα ξύνετε ποτέ με μεταλλική βούρτσα, μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην προσπαθήσετε να τα καθαρίσετε με λειαντικά προϊόντα του εμπορίου.

### Αλλαγή λάμπας

**Προσοχή!**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.**  
(EN 60335-2-6/1990).

- Στρέψτε την υποδοχή **B** προς τα αριστερά κατά ένα τέταρτο βόλτας.
- Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μία λάμπα ίδιων διαστάσεων που να αντέχει στη θερμότητα (300°C) τυθμένας E14-15 ή 25W.



# ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Ως ειδικός, είστε ο μόνος αρμόδιος για την εγκατάσταση και τη σύνδεση των συσκευών μαγειρέματος. Γι αυτό το λόγο η εγγύησή μας εφαρμόζεται αποκλειστικά και μόνο στις συσκευές η εγκατάσταση και σύνδεση των οποίων θα έχουν πραγματοποιηθεί από σας. Η μη τήρηση του όρου αυτού θα καθιστούσε υπεύθυνο τον τεχνικό εγκατάστασης απαλλάσσοντας την εταιρεία μας από κάθε ευθύνη.

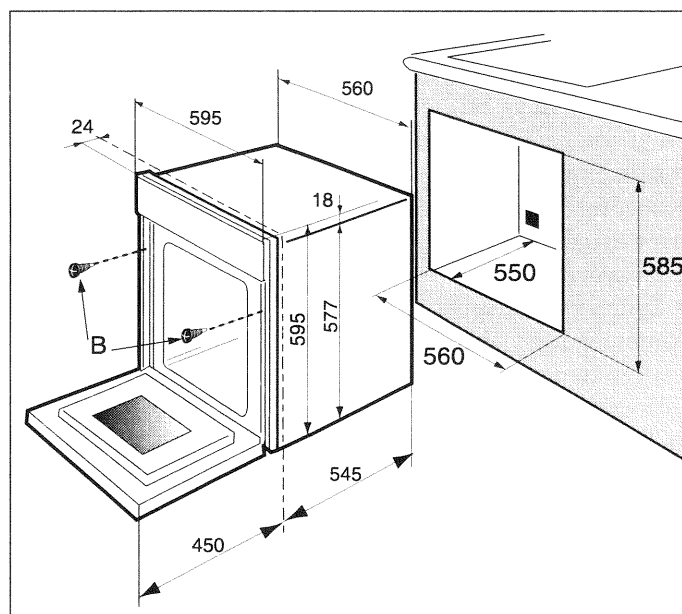
## ΠΩΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΕΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ;

Ο φούρνος διαθέτει βελτιωμένη κυκλοφορία του αέρα που επιτρέπει την επίτευξη εξαιρετικών αποτελεσμάτων ψησίματος και καθαρίσματος.

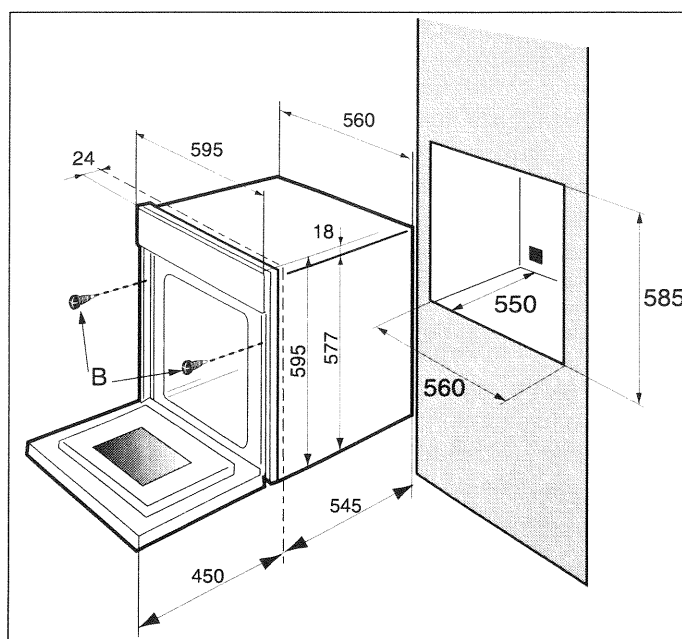
Ο άριστος έλεγχος αυτής της κυκλοφορίας αέρα απαιτεί να λάβετε υπόψη τα ακόλουθα στοιχεία:

- Ο φούρνος μπορεί να τοποθετηθεί είτε κάτω από πάγκο εργασίας, είτε υπερυψωμένος σε επίπλο εφόσον η έξοδος θερμού αέρα πραγματοποιείται από μπροστά.
- Οι διαστάσεις εντοιχισμού πρέπει να είναι κατάλληλες (βλέπε σχέδιο δίπλα).
- Το υλικό του επίπλου εντοιχισμού πρέπει να αντέχει στη θερμότητα (ή να είναι επικαλυμμένο με τέτοιο υλικό)
- Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των τοιχωμάτων του επίπλου πρέπει να είναι ίδια αριστερά και δεξιά για να είναι καλά εστιασμένος σε σχέση με τις πόρτες του διπλανού επίπλου, η απόσταση αυτή δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 2 χιλ.
- Για περισσότερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο στο επίπλο τοποθετώντας 2 βίδες B στις οπές που προβλέπονται για αυτό στα πλαϊνά τοιχώματα (βλέπε σχέδιο). Ανοίξτε πρώτα μία οπή διαμέτρου 3 χιλ στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σκάσιμο του ξύλου.

### Κάτω από πάγκο εργασίας



### Υπερυψωμένο μέσα σε επίπλο



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση λειτουργίας.....220-240 V ~ 50 Hz  
Συνολική απορροφώμενη ηλεκτρική ισχύ.....3,065 kW  
Ονομαστική ισχύ του γκριλ.....2,635 kW

### Κατανάλωση ενέργειας

- ανόδου στους 200 °C.....0,55 kWh  
- διατήρησης στους 200 °C για μία ώρα.....0,90 kWh  
**ΣΥΝΟΛΟ.....1,45 kWh**

### Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου

Πλάτος.....43 εκ  
Ύψος.....31,5 εκ  
Βάθος.....40 εκ

Ωφέλιμος όγκος..... 54 λίτρα

## ΠΩΣ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ;

### Σύνδεση στο δίκτυο

- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια της ηλεκτρικής εγκατάστασης έχουν επαρκή τομή για να τροφοδοτήσουν κανονικά τη συσκευή (ελάχιστη τομή ίση με αυτήν του καλωδίου παροχής ρεύματος). Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

- Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να πραγματοποιηθεί πριν την τοποθέτηση της συσκευής στο έπιπλο.

- Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με τυποποιημένο καλώδιο παροχής ρεύματος τριών αγωγών διαμέτρου 1,5 τ.χιλ (2 φάσεις + γη  $\neq$ ) που πρέπει να συνδεθούν στο μονοφασικό δίκτυο 230 V μέσω μίας ηλεκτρικής πρίζας με 2 φάσεις και γη,  $\neq$  τυποποιημένη CEE 7, ή ενός συστήματος καθολικής διακοπής, με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 χιλ. Το προστατευτικό καλώδιο (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γη  $\neq$  της εγκατάστασης.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος λόγω απουσίας γείωσης,  $\neq$  ελαττωματικής ή λανθασμένης γείωσης.

### Καλώδιο παροχής ρεύματος

- Οι φούρνοι παραδίδονται με ένα καλώδιο παροχής ρεύματος H05 RRF με 3 αγωγούς διαμέτρου 1,5 τ.χιλ και πρέπει να συνδέονται σε μονοφασικό ρεύμα 230 V, το προστατευτικό καλώδιο (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής. Το ουδέτερο του φούρνου (μπλε καλώδιο) πρέπει να συνδεθεί στο ουδέτερο του δικτύου.

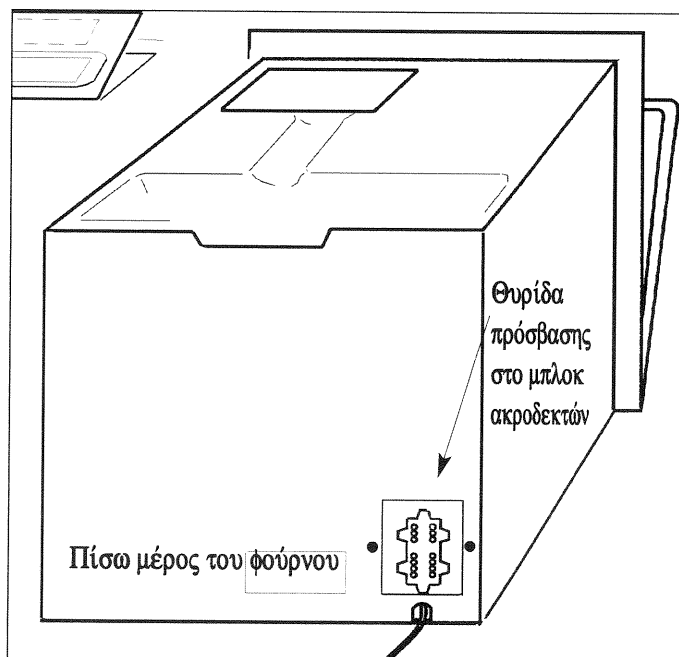
- Μπορείτε να αλλάξετε το καλώδιο παροχής ρεύματος (αν είναι πολύ κοντό) χωρίς να αφαιρέσετε το φούρνο από τη θέση του.

Γι αυτό πρέπει να:

-κόψτε με μία πένσα τα τέσσερα συνδετικά στις γωνίες της θυρίδας, στην πίσω λαμαρίνα του φούρνου,

-ξεβιδώστε το καλώδιο και ξαναβιδώστε τις 3 βίδες στερέωσης του μπλοκ ακροδεκτών (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλώδια τύπου H05 RRF, H 05 RNF ή H 05 VVF),

-επανατοποθετήστε τη θυρίδα έτσι ώστε να κλείσει εντελώς το άνοιγμα με 2 λαμαρινόβιδες διαμέτρου 4 χιλ και μήκους 15 χιλ.



---

# ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΒΕΒΛΗΡΕΤΗΣΗΣ

---

- Για να τεθεί σε ισχύ η εγγύηση του φούρνου σας, μην ξεχάσετε να ζητήσετε από τον τεχνικό εγκατάστασης -πωλητή να σημειώσει την ημερομηνία και να υπογράψει το "Πιστοποιητικό εγγύησης".
- Κάθε επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εγκεκριμένο τεχνικό. Μόνο οι διανομείς του σήματός μας:
  - ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΑΡΙΣΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ,
  - ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΝ ΔΙΕΞΟΔΙΚΑ ΤΙΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΜΑΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΔΙΟΡΘΩΣΗΣ,
  - ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΒΕΒΛΗΡΗΜΑΤΑ.
- Οποιαδήποτε επέμβαση, με αιτία μια εγκατάσταση ή χρησιμοποίηση που δεν είναι σύμφωνες προς τις συστάσεις των οδηγιών αυτών, δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή η οποία διακόπτεται οριστικά.
- Για τα παράπονά σας ή για να παραγγείλετε ανταλλακτικά από τον Διανομέα σας, δώστε του τον πλήρη κωδικό της συσκευής σας (εμπορική ονομασία, τύπος και αριθμός σειράς). Οι πληροφορίες αυτές αναγράφονται στην πλάκα προδιαγραφών που βρίσκεται στο κιβώτιο της συσκευής ή στο πιστοποιητικό εγγύησης.
- Οι περιγραφές και τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στις οδηγίες αυτές δίνονται για την ενημέρωσή σας και όχι συμβατικά. Πράγματι, με έννοια την ποιότητα των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα πραγματοποίησης, δίχως προειδοποίηση, οποιασδήποτε απαραίτητης τροποποίησης ή βελτίωσης.



## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Πρόσθετες πληροφορίες

Τα ταψιά από μαύρη λαμαρίνα, με αντικολητική εσωτερική επένδυση και αυτά με χρυσαφί χρώμα είναι τα καταλληλότερα διότι συσσωρεύουν γρήγορα τη θερμότητα και τη μεταδίδουν στη ζύμη. Αυτό σημαίνει μικρότερους χρόνους ψήσιματος και μειωμένη κατανάλωση ενέργειας.

Τα ταψιά από λευκοσίδηρο αντανakλούν τη θερμότητα, δηλαδή την απωθούν. Τα γλυκά που ψήνονται σ' αυτά τα ταψιά δεν είναι τόσο ροδισμένα και ο χρόνος ψήσιματός τους είναι μεγαλύτερος. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε τέτοια σκεύη για ζαχαροπλαστική με φυσική αγωγή θερμότητας.

### Συμβουλές για την επιτυχία των φαγητών σας

**1 - Αν το γλυκό είναι σκούρο από πάνω ενώ από κάτω είναι πολύ ανοιχτόχρωμο, το ψήσιμο παρουσιάζει έλλειψη θερμότητας από κάτω:**

- Φουρνίστε σε κρύο φούρνο,
- Κατεβάστε το γλυκό μέσα στο φούρνο,
- Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμο ταψί.
- Μειώστε τη θερμοκρασία.

**2 - Αν το γλυκό σας είναι ανοιχτόχρωμο από πάνω ενώ είναι σκούρο από κάτω, έχετε υπερβολική θερμότητα από κάτω:**

- Ανεβάστε το γλυκό μέσα στο φούρνο,
- Μειώστε τη θερμοκρασία.

**3 - Αν το εξωτερικό του γλυκού (κέικ) έχει παραψηθεί, ενώ το εσωτερικό όχι, το ρόδισμα των γλυκισμάτων σας δεν είναι ομοιόμορφο, το ψήσιμό σας πραγματοποιήθηκε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία:**

- Μειώστε τη θερμοκρασία,
- Αυξήστε το χρόνο ψήσιματος.

**4 - Αν το εξωτερικό του γλυκού έχει ξεραθεί υπερβολικά ενώ το χρώμα του είναι καλό, το ψήσιμό σας διήρκεσε υπερβολικά, πραγματοποιήθηκε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία:**

- Αυξήστε τη θερμοκρασία,
- Μειώστε το χρόνο ψήσιματος.

#### Επίδραση των σκευών και ταψιών στο ψήσιμο:

- Υλικά που μειώνουν το ψήσιμο από κάτω:  
Αλουμίνιο, λευκοσίδηρος, πήλινα σκεύη. Εμποδίζουν τις πιτσιλιές.
- Υλικά που αυξάνουν το ψήσιμο από κάτω:  
Μαντέμι, μαύρη λαμαρίνα, ... Κατάλληλα για όλα τα γλυκά.

#### Κρέατα

Επιλέξτε ένα σκεύος με κατάλληλες διαστάσεις για το τεμάχιο που θα ψήσετε, αν είναι πολύ μεγάλο το ζουμί θα καεί και δεν θα μπορέσετε να φτιάξετε σάλτσα.

Προτιμήστε τα πήλινα ταψιά φούρνου, τα γυάλινα ταψιά προκαλούν περισσότερες προβολές λίπους.

**Πριν μπουν στο φούρνο** όλα τα κρέατα πρέπει να μένουν τουλάχιστον μία ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Πασπαλίστε τα με ελάχιστο λάδι (1 κουταλιά του καφέ) στο οποίο θα έχετε προσθέσει αλάτι και πιπέρι (εκτός από το βοδινό κρέας που πρέπει να αλατίζεται στο τέλος του ψήσιματος, ειδάλλως χάνει το αίμα του και το κρέας στεγνώνει).

Τα ψητά είναι συχνά περιστοιχισμένα με μια λουρίδα λίπους που εμποδίζει το σχηματισμό ροδοκόκκινης κρούστας. Αφαιρείτε την όταν γίνεται από τα κόκκινα κρέατα για να αποφύγετε μυρωδιές και καπνούς. Ωστόσο, η παρουσία της μένει χρήσιμη για ορισμένα τεμάχια που μπορεί να στεγνώσουν κατά το ψήσιμο, όπως το μοσχάρι σιου νουά, το χοιρινό φιλέτο.

**Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος**, το βοδινό και το αρνί δεν χρειάζονται μούσκεμα, ενώ τα πουλερικά, το χοιρινό, το μοσχάρι είναι ακόμη νοστιμότερα αν τα διαβρέχετε τακτικά με το ζουμί ψήσιματος. Προθέστε μερικές κουταλιές ζεστό νερό στον πάτο του ταψιού για να αποφύγετε το κάψιμο του ζουμιού.

**Μετά το ψήσιμο**, είναι απαραίτητο να αφήνετε το κρέας εκτός φούρνου, τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (γυαλιστερή πλευρά προς το κρέας). Η αναμονή αυτή ευνοεί τη χαλάρωση των ιστών, την εξομοίωση του χρώματος, τα λευκά κρέατα και τα πουλερικά θα παραμείνουν το ίδιο τρυφερά.

Αν το ψητό είναι επίμηκες και μικρής διαμέτρου, ο συνιστάμενος χρόνος ψήσιματος για 500 γρ πρέπει να ελαττωθεί.

- Βοδινό ψητό από 10 έως 15 λεπ για 500 γρ
- Χοιρινό ψητό από 35 έως 40 λεπ για 500 γρ
- Μοσχάρι ψητό από 30 έως 40 λεπ για 500 γρ

Τα κρέατα που ψήνονται στη σχάρα, αλείφονται με ελάχιστο λάδι, αυτή η ταινία λιπαρών ουσιών, που εφαρμόζεται με πινέλο, κάνει ομοιόμορφη τη κατανομή θερμότητας και δεν αφήνει το κρέας να κολλήσει. Τα ψητά κρέατα δεν τρυπώνται.

Η χρήση του πηρουνιού δεν συνιστάται, γυρίστε τα κρέατα με μία σπάτουλα.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙ- ΡΗΜΑΤΟΣ	Θερμοστάτης αντιστοιχία σε αριθμό <span style="float: right;">→ °C</span>									
	Αριθμός °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 125°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	MAXI 265°C
Ρυθμίσεις και συμβουλές				Θερμοστάτης	Θέση της κερκίδας από κάτω	Προθέρμανση σε λεπτά	Συστηνόμενοι χρόνοι	Σχόλια	Οι ρυθμίσεις μου	
Φαγητά προς ψήσιμο		Συστηνόμενη θέση ψησίματος								
<b>Λευκά κρέατα</b>										
Χοιρινό ψητό (1 κιλό)	Γκριλ + FAN		180/190	2		1 ώρα 30 λεπ.	A-G	.....		
Μοσχάρι ψητό (1 κιλό)	Γκριλ + FAN		180/190	2		1 ώρα 40 λεπ.	A-G	.....		
Πουλερικά (1 κιλό)	Γκριλ + FAN		210	2		50/70 λεπ.	A-G	.....		
Πουλερικά μεγάλα (3 κιλά)	Γκριλ + FAN		180/190	1		1 ώρα 40 λεπ.	A-G	.....		
Μπριζόλες χοιρινές ή μοσχαρίσιες	Γκριλ		265	4	5	15/20 λεπ.	A-G-H	.....		
<b>Κόκκινα κρέατα</b>										
Μπριζόλες βοδινές (1 κιλό)	Γκριλ		265	3	5	25/30 λεπ.	A-G-H	.....		
Παϊδάκια αρνίσια	Γκριλ		265	4	5	10/20 λεπ.	A-G-H	.....		
Ροσπιτόφ (1 κιλό)	Γκριλ + FAN		200	2		30/40 λεπ.	A-F	.....		
Αρνί (μπούτι, σπάλα) (2,5 κιλά)	Γκριλ + FAN		190/200	1/2		50 λεπ.	A-F-H	.....		
<b>Ψαρικά και διάφορα κρέατα</b>										
Σουβλάκια	Γκριλ		265	3/4		15/20 λεπ.	A-G-H	.....		
Ψάρι ψητό	Γκριλ		265	4	5	15/20 λεπ.	A-G-H	.....		
Ψάρι στο φούρνο	Περιστρ. θερμ.		180/200	2	5	45 λεπ.	G	.....		
<b>Λαχανικά</b>										
Γκρατέν	Παραδοσιακό		200	1		30 λεπ.	E	.....		
Πατάτες ο γκρατέν	Παραδοσιακό		200	1		1 ώρα		.....		
Πατάτες μπουλανζέρ	Παραδοσιακό		200	1		1 ώρα 10 λεπ.		.....		
<b>Ζαχαροπλαστική</b>										
Μπισκότο Σαβοΐας - Γένοβα	Περιστρ. θερμ.		175	2		35/40 λεπ.	B	.....		
Μπισκότο ρουλέ	Περιστρ. θερμ.		200	2		5/10 λεπ.		.....		
Κρέμα καραμελέ	Δάπεδο		180	2		35/45 λεπ.	C	.....		
Τσουρέκι	Δάπεδο		165	2		25/30 λεπ.		.....		
Κέικ - Κατκάρ	Δάπεδο		165	1		1 ώρα / 1 ώρα 20 λεπ.	B	.....		
Σαβαρέν - Κουγκλόφ	Περιστρ. θερμ.		180	1		50 + 10 (I)	B + I	.....		
Μαρέγκες	Περιστρ. θερμ.		100	2		2 ώρες 20 λεπ./2 ώρες 40 λεπ.	B	.....		
Μανταλένες	Περιστρ. θερμ.		200	2		15/20 λεπ.	B	.....		
Ζύμη για σου	Περιστρ. θερμ.		200	2		40/45 λεπ.	B	.....		
Σαμπλέ - Ζύμη για σαμπλέ	Περιστρ. θερμ.		160	3		15/20 λεπ.	B	.....		
Βάση τάρτας	Δάπεδο		180	2		15/25 λεπ.	B	.....		
Τάρτα με κρέμα	Δάπεδο		200	1		40/50 λεπ.	B	.....		
<b>Τάρτα με φρούτα</b>										
Ζύμη θρυμματιζόμενη ή σφολιάτα	Δάπεδο		200	1		30/40 λεπ.	B	.....		
Φουσκωτή ζύμη ή εύθρυπτη	Δάπεδο		180	1		35 λεπ.	B	.....		
<b>Διάφορα</b>										
Πατέ σε πλήνιο σκεύος	Παραδοσιακό		200	2		1 ώρα 20 λεπ.		.....		
Πίτσα με θρυμματιζόμενη ζύμη	Δάπεδο		230	2		20/25 λεπ.	B	.....		
Πίτσα με ζυμαρί	Δάπεδο		265	2		15/25 λεπ.	B	.....		
Κις λορέν	Δάπεδο		205	2		40 λεπ.	B	.....		
Σουφλέ	Δάπεδο		180	1		45/50 λεπ.	B	.....		
Ντομάτες γεμιστές	Περιστρ. θερμ.		200	1		40 λεπ.	B	.....		
Πίτες	Περιστρ. θερμ.		180/200	1		45 λεπ.	B	.....		

**Σημείωση :** Οι τιμές αυτές είναι ενδεικτικές, η πείρα σας θα σας επιτρέψει να τις προσαρμόσετε στις συνθήκες σας.

**A** - Στη θέση τοποθετήστε το κρέας σε κάποιο σκεύος επάνω στη σχάρα.

- Στις θέσεις και τοποθετήστε το κρέας κατευθείαν επάνω στη σχάρα, με τη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων στην 1η κερκίδα,  
- Μπορείτε να γυρίσετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

**B** - Τα σκούρα ταψιά τοποθετούνται κατευθείαν στη σχάρα.

- Τα σαμπλέ, αμυγδαλωτά, ... τοποθετούνται κατευθείαν στη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων,

**C** - Τοποθετήστε το ταψί σε μεν μαρί.

**E** - Με γκρατέν εννοούνται οι προψημένες τροφές που

γκρατινάρονται στο φούρνο. Η θέση μπορεί νή χρησιμοποιηθεί στο τέλος του ψησίματος για να τελειοποιηθεί το ψήσιμο από πάνω.

**F** - Κατά προτίμηση, πριν το κόψετε, αφήστε το κρέας για 5 με 10 λεπτά εκτός φούρνου, τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτο.

**G** - Ο χρόνος ψησίματος είναι ανάλογος με την ποσότητα, το βάρος ή το πάχος.

**H** - Τα φαγητά πρέπει να γυρίζονται κατά το ψήσιμο.

**I** - Κλειστός φούρνος.



