

Fours multicuissons pyrolyse



BMP260B

BMP260X

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.

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.

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.

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 gril :

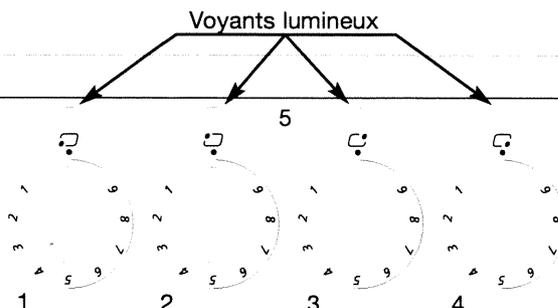
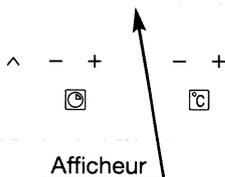
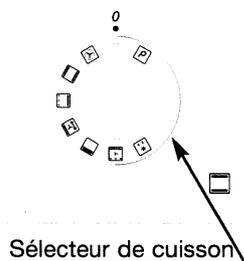
- Placer le met à cuire sur la grille.
- Glisser la lèchefrite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.

Les cuissons se font porte fermée.

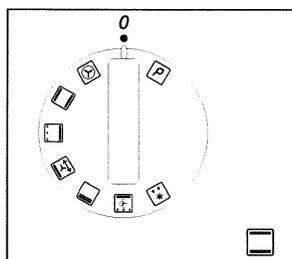
COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ?

Bandeau de commande

Brandt



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 + tourne broche

 Gril

 Pizza

 Décongélation

Commandes de table

Le four doit être combiné, soit avec une table de cuisson à plaques électriques, soit avec une table vitrocéramique compatible avec le four.

- 1 - Commutateur à doseur d'énergie de la **zone avant gauche** pouvant commander une zone de chauffe supplémentaire.
- 2 - Commutateur à doseur d'énergie de la **zone arrière gauche**.
- 3 - Commutateur à doseur d'énergie de la **zone arrière droite** pouvant commander une zone de chauffe supplémentaire.
- 4 - Commutateur à doseur d'énergie de la **zone avant droite**.
- 5 - Visualisation lumineuse de mise sous tension des foyers.

En combinant votre four avec une table vitrocéramique, **dont la (les) zone(s) de cuisson arrière droite ou (et) avant gauche peut (peuvent) être agrandie(s) par un e zone de chauffe supplémentaire**, les commutateurs à doseur d'énergie 1 et 3 commandent également ces zones de cuisson supplémentaires.

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...).
- La température peut être réglée entre 35°C et 235°C avec une présélection automatique à 180°C.



Traditionnel.

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus, sans apport d'air pulsé.
- Cette fonction s'utilise pour cuire les rôtis, les plats de légumes (gratins, tomates farcies, poisson, volailles et tartes).
- La température peut être réglée entre 70°C et 235°C avec une présélection automatique à 225°C.



Sole.

- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour les 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.
- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 165°C.



Gril pulsé avec tourne broche.

- 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 couleur.
- Cette fonction s'utilise pour griller des pièces de viande sur la broche (poulet, rôti) ou sur la grille.
- Ne pas oublier de positionner la lèche-frite sous la broche pour récupérer le jus de cuisson.
- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 210°C (préchauffage automatique).



Gril.

- La résistance de voûte fonctionne à pleine puissance.
- Cette position s'utilise pour griller de grandes quantités sur toute la grille.
- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C.



Pizza.

- La résistance située au fond du four fonctionne avec celle de la sole et du gril par intermittence.
- Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson de pizza.
- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C (préchauffage automatique).



Décongélation.

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Cemode convient aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...). Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procédez avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.
- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

Mise à l'heure de l'afficheur

Appuyer 3 fois sur la touche 6 “^” jusqu'à allumer le voyant 11 de mise à l'heure.

L'affichage de l'heure 1 clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyer sur les touches 7 “^” + ou - pour régler l'heure.

Appuyer sur la touche 6 “^”.
Le voyant 11 de mise à l'heure s'éteint.
Seul le “H” continue de clignoter.

Faire une cuisson immédiate

Choisir le mode de cuisson.
Tourner la manette du sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

Ajuster la température de cuisson.
Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée. Il est possible d'ajuster cette température par appui sur les touches 8 + ou - (selon votre recette).
A chaque appui sur les touches + ou -, il y aura une modification de la température de réglage de 5°C.
Après ces actions le four chauffe.
- Les états de thermomètre 2 signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous signaleront que la température de réglage est atteinte.

*Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.
Pour réduire le temps, laisser la porte ouverte quelques minutes.*

Faire une cuisson programmée avec une heure de fin choisie

Choisir le mode de cuisson puis éventuellement ajuster la température de cuisson à l'aide des touches 8 + ou -.

Appuyer une fois sur la touche 6 “^”.
Le voyant 9 s'allume.
La durée de cuisson 3 clignote pour indiquer que son réglage est alors possible.

Appuyer sur les touches 7 + ou - “^” pour régler le temps souhaité.
Au premier appui sur la touche 7 +, le clignotement s'arrête.

A cette étape le four fonctionne.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches 7 + ou -.

Faire une cuisson programmée

Choisir le mode de cuisson puis éventuellement ajuster la température de cuisson à l'aide des touches 8 + ou -.

Appuyer une fois sur la touche 6 “^”.
Le voyant 9 s'allume.
La durée de cuisson 3 clignote pour indiquer que son réglage est alors possible.

Appuyer sur les touches 7 + ou - “^” pour régler le temps souhaité.
Au premier appui sur la touche 7 +, le clignotement s'arrête.
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches 7 + ou -.
Le voyant 9 s'éteint quelques instants après la dernière action.
L'heure de fin de cuisson 4 s'affiche automatiquement.

Après ces trois actions, le four chauffe.
- Le thermomètre 2 commence à se remplir.

En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes.
L'arrêt de ces bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur arrêt

Appuyer une seconde fois sur la touche 6 “^”.
Le voyant 10 s'allume.
L'heure de fin de cuisson 4 clignote pour indiquer que son réglage est alors possible.

Ajuster l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches 7 + ou -.
Le voyant 10 s'éteint quelques instants après la dernière action.

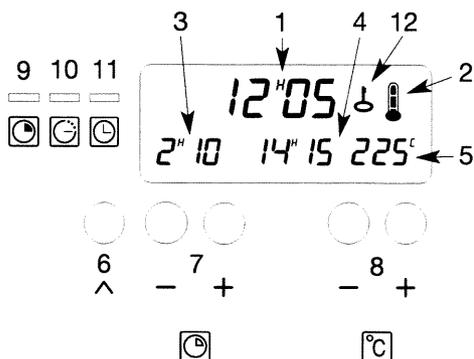
A cette étape le four s'arrête.

Après ces cinq actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure de fin choisie.
Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur arrêt.

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

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

Programmeur



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 - L'heure (affichage de 0h00 à 23h00). | 7 - Touches "durée" + ou -. |
| 2 - Thermomètre | 8 - Touches "température" + ou -. |
| 3 - Affichage de la durée de cuisson. | 9 - Voyant durée de cuisson. |
| 4 - Affichage de l'heure de fin de cuisson. | 10 - Voyant fin de cuisson. |
| 5 - Affichage de la température choisie. | 11 - Voyant de mise à l'heure. |
| 6 - Touche "programmation". | 12 - Vérouillage de pyrolyse. |

A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse

En fonction pyrolyse, votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

Les fumées et les odeurs dégagées sont détruites par leur passage dans une cellule catalyseur.

Par mesure de sécurité, la pyrolyse ne s'effectue qu'après le blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant de sélecteur de cuisson sur arrêt.

RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :

- **Retirer tous les accessoires du four**, y compris la casseroles (grilles, lèche-frite...).
- **Enlever les débordements importants** qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

Remarques :

- Pendant la pyrolyse, il est déconseillé d'utiliser les foyers d'une table située au dessus du four. En effet, par mesure de sécurité, un limiteur de température arrêtera le fonctionnement de la pyrolyse et l'intervention d'un technicien sera nécessaire pour réarmer le limiteur.

- Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four sera totalement refroidi, il suffira de passer une éponge humide pour les éliminer.

Faire une pyrolyse immédiate

Pour économiser de l'énergie électrique et bénéficier de la chaleur emmagasinée dans le four, débiter, de préférence, une pyrolyse après une cuisson.

Positionner le sélecteur de cuisson sur P "pyrolyse".

L'afficheur vous indique :

- L'heure à laquelle votre four sera disponible.
La durée de pyrolyse est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Cette durée prend en compte le temps de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.
- Un P pour vous dire que vous êtes en cycle de pyrolyse.

En cours de pyrolyse :

- Une clef apparaît dans l'afficheur pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

Quand la clef n'apparaît plus dans l'afficheur, il est alors possible d'ouvrir la porte.

En fin de pyrolyse :

- Ramener le sélecteur de cuisson sur la position arrêt.

Faire une pyrolyse différée

Positionner le sélecteur de cuisson sur P "pyrolyse".

Régler le départ du cycle de pyrolyse en appuyant sur les 7 + ou - pour modifier l'heure de fin de pyrolyse. Il suffit donc de tenir compte de la durée (2h30) du cycle de pyrolyse pour définir l'heure de départ de celle-ci.

COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

Utilisation des doseurs d'énergie

Les doseurs d'énergie sont à réglage continu de 0 à 9 par simple rotation de la manette.

Tourner la manette de la plaque ou zone de cuisson sur la position désirée.

La visualisation lumineuse au dessus de la manette s'allume et reste allumée aussi longtemps que la manette n'est pas remise sur arrêt.

Détail des positions de cuisson.

Positions 1,2,3 : pour continuer une cuisson, réchauffer ou garder au chaud certains plats.

Positions 4,5,6 : pour mijoter et pour faire cuire de plus grandes quantités.

Positions 7,8,9 : pour rôtir, frire ou monter à ébullition.

Utilisation des zones additionnelles

Tourner la manette de commande 2 ou 4 en butée dans le sens des aiguilles d'une montre pour la mise en marche de la zone de chauffe additionnelle, puis **revenir sur la position choisie**.

Sur la position arrêt, la zone de chauffe principale et la zone de chauffe additionnelle sont simultanément arrêtées.

Pour **arrêter la zone de chauffe additionnelle**, et poursuivre la cuisson uniquement sur la zone de chauffe principale, tourner la manette sur arrêt puis revenir sur la position choisie.

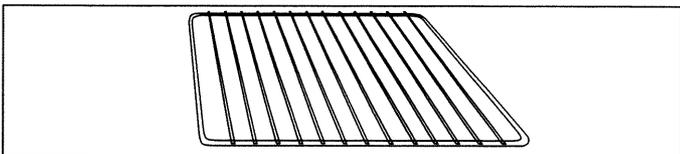
La zone de chauffe additionnelle ne peut être mise en marche sans la zone de chauffe principale.

CASSEROLERIE / ACCESSOIRES

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

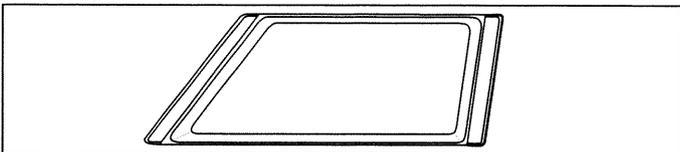
Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolierie suivante.

Grille support



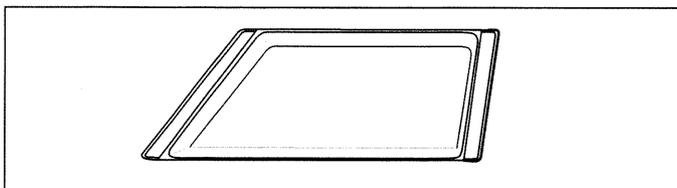
Elle sert à supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

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 lèche-frite



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 lèche-frite 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.

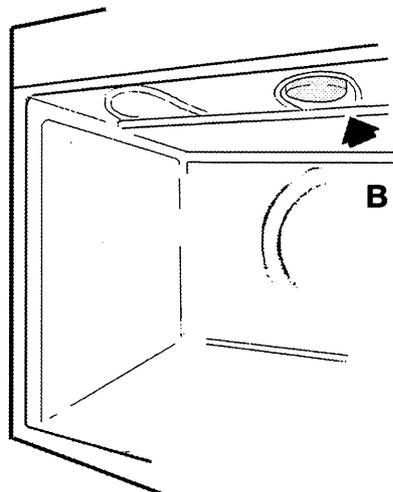
Changer la lampe

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).

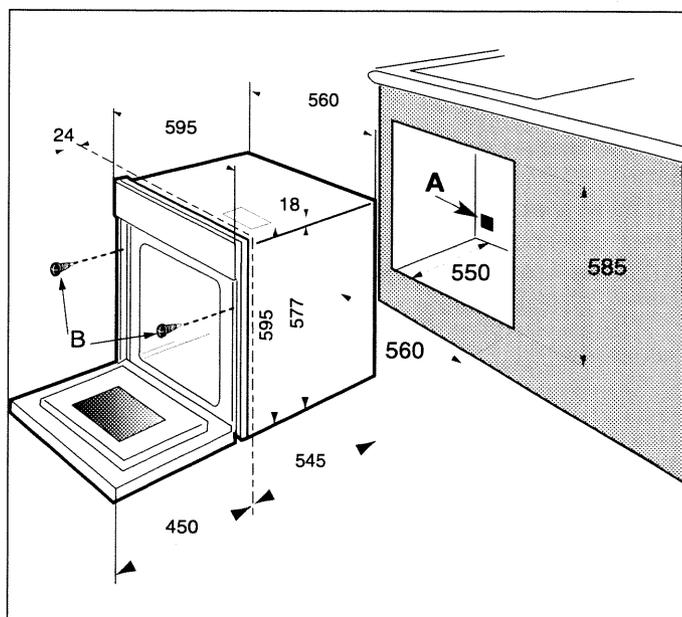
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).

- Pratiquer, dans la paroi arrière de la niche d'encastrement, une découpe **A** de 50mm x 50mm en face du bornier de raccordement.

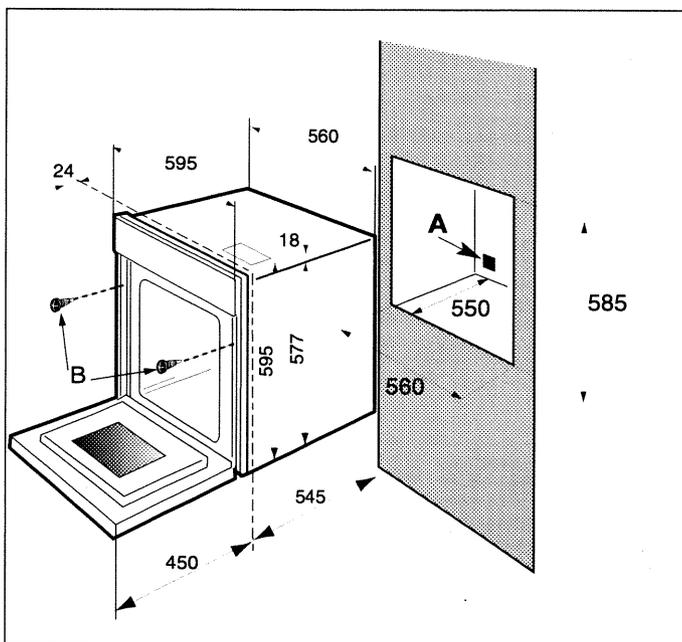
- La distance entre le four et les parois du meuble, à gauche et à droite, doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin ; cette distance doit être au moins de 2 mm.

- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis **B** 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 3,015 kW

Puissance nominale du grilloir 2,135 kW

Consommation d'énergie

- de montée à 200°C 0,30 kWh

- de maintien pendant une heure à 200°C ... 0,60 kWh

TOTAL **0,90 kWh**

Dimensions utiles du four

Largeur 43 cm

Hauteur 31,5 cm

Profondeur 38,5 cm

Volume utile 52 litres

COMMENT RACCORDER LE FOUR ?

Raccordement au réseau

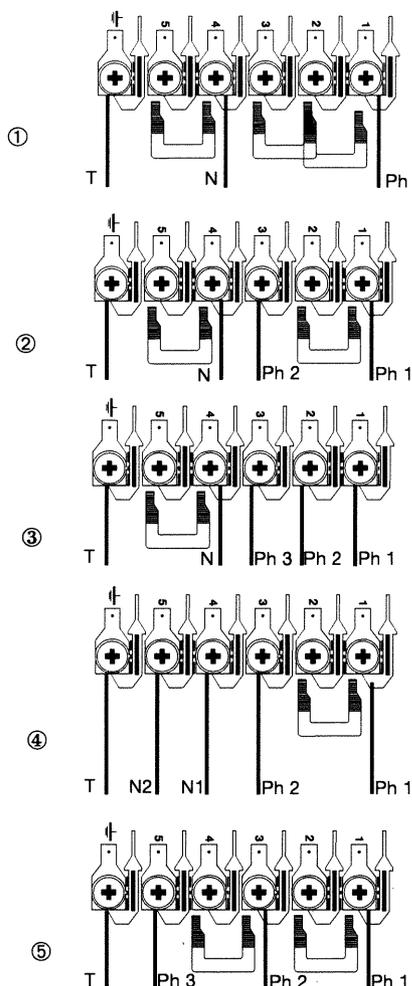
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de l'installation doit être conforme au tableau ci-dessous.

- 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 dont le nombre de conducteur dépend du type de raccordement désiré et conformément au tableau ci-dessous.

	secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
①	230V- 50Hz	1 Ph + N	3 x 6 mm ²	40 A
②	400V biphasé-50Hz	2 Ph + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
③	400V triphasé-50Hz	3 Ph + N	5 x 1,5 mm ²	16 A
④	230V 2 Ph-2 N-50Hz	2 Ph +2N	5 x 4 mm ²	25 A
⑤	230V 3 Ph-50Hz	3 Ph	4 x 2,5 mm ²	25 A

En tenant compte du facteur de simultanéité (EN 60 335 2-6)



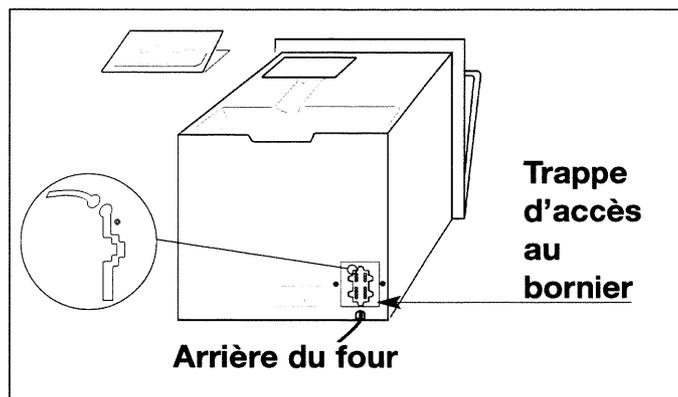
Cordon d'alimentation

- Le câble d'alimentation doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

- Lorsque l'appareil n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, un dispositif à coupure omnipolaire (avec ouverture de contact de 3mm minimum) doit être installé dans le circuit d'alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.

- Lors de l'installation de l'appareil ou lors du remplacement du câble d'alimentation (H05RRF, H05RNF ou H05VVF), desserrer complètement les vis de raccordement avant d'introduire les conducteurs dans les bornes appropriées.

- Pour accéder la première fois au bornier de l'appareil, couper à l'aide d'une pince la fixation des quatre coins de la trappe à la tôle arrière du four ; faire le branchement choisi ; remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle de diamètre 4mm et d'une longueur de 15mm.



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

POUR L'INSTALLATEUR

COMMENT RACCORDER LA TABLE AU FOUR ?

-1- Retirer les 2 vis de fixation de la trappe **A** donnant accès au boîtier de connexion des commandes de la table.

-2- Retirer la trappe.

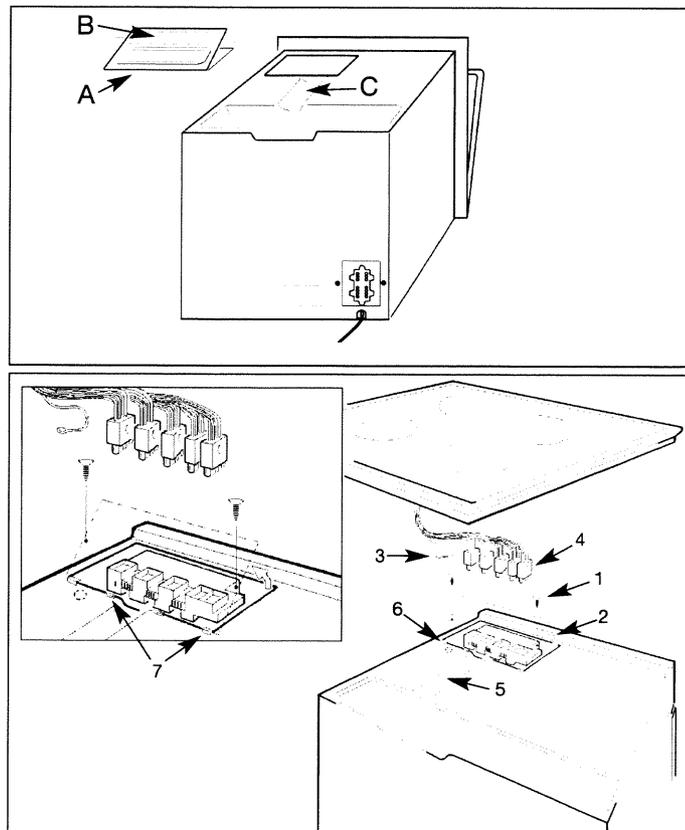
-3- Brancher le fil de terre (jaune-vert) à la vis spéciale marquée sur le four.

-4- Raccorder les connexions électriques de la table aux connexions du four ayant les même repères de couleurs et selon le schéma **B** figurant sur la trappe.

-5- Faire passer les câbles d'alimentation de commande de table dans la goulotte **C** du capot supérieur du four.

-6- Remettre la trappe en place de façon à la repositionner dans les butées **7** prévues et en veillant au bon positionnement dans la goulotte du câble d'alimentation de la table.

-7- Refixer la trappe à l'aide des 2 vis.



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 certains 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 CUISSON

Réglages Mets à cuire	Position de cuisson conseillée	Thermostat	Position du gradin à partir du bas	Accessoires	Durées conseillées	Observations
Entrées Légumes						
Pizza	Combinée	205	2	Plat à gateau	18-20	Selon épaisseur Moule 28 cm
Quiche lorraine*	Combinée	205	1	Moule sur grille	30-35	
Soufflé au fromage	Chaleur tour.	180	1	Moule sur grille	35	
Gratin dauphinois	Chaleur tour.	180	1	Plat sur grille	45-50	
Tomates farcies	Chaleur tour.	180	1	Plat sur grille	40-45	
Tomates provençales	Gril-pulsé	230	2	Plat sur grille	20	
Poissons						
Dorade	Chaleur tour.	188	1	Plat sur grille	25-30	Selon grosseur Lèchefrite au 1 ^{er} gradin
Maquereaux*	Gril	275	3/4	Posés sur grille	6-7/face	
Viandes						
Cote d'agneau*	Gril	275	4	Viande sur grille	5-6/face	Lèchefrite au 1 ^{er} gradin
Gigot	Gril-pulsé	190	1	Viande sur grille	15-20/500g	Lèchefrite sur la sole
Poulet à la broche	Gril-pulsé	210	-	Tournebrotte	20-25/500g	Lèchefrite au 1 ^{er} gradin
Rôti de boeuf	Chaleur tour.	220/235	1	Plat sur grille	10-15/500g	
Rôti de porc ou de veau	Chaleur tour.	180/200	1	Plat sur grille	35-40/500g	
Poulet	Chaleur tour.	180/200	1	Plat sur grille	25/500g	
Pintade ou lapin	Chaleur tour.	180/200	1	Plat sur grille	20-25/500g	
Pâtisseries						
Brioche	Chaleur tour.	160	1	Moule sur grille	35	
Cake - Quatre-quarts	Chaleur tour.	170	1	Moule sur grille	45-50	
Sablés - Pâte sablée	Chaleur tour.	165	2	Plat à gateau	15-18	
Tourte (apple-pie)	Combinée	160	1	Moule sur grille	60	
Tarte aux fruits juteux	Combinée	205	1	Moule sur grille	35-40	Moule 28 cm
Tarte aux pommes	Chaleur tour.	205	1	Moule sur grille	35-40	Moule 28 cm
Pâte feuilletée*	Traditionnel	225	2	Plat à gateau	15	
Choux*	Traditionnel	200	2	Plat à gateau	30	
Oeufs au lait	Traditionnel	160	2	Plat sur grille	20	6 ramequins au bain-marie

* Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.

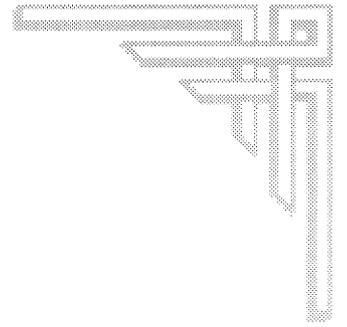
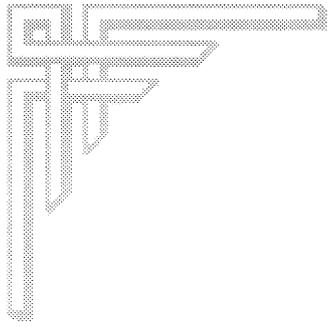
Thermostat : équivalence chiffre										°C
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	275°C

Cuisson Multiple

Il est possible de cuire simultanément plusieurs mets (de même nature ou de natures différentes) sans que, ni le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre ; à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température, l'enfournement ne se faisant pas nécessairement en même temps.

Suivant le nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut-être nécessaire de faire l'acquisition d'équipements supplémentaires.

Remarque : le tableau donne la durée de cuisson pour un plat unique. Dans le cas de cuissons multiples, augmentez cette durée de 10 à 20 minutes.



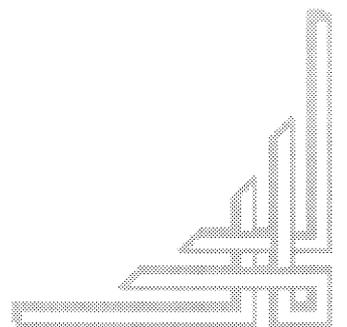
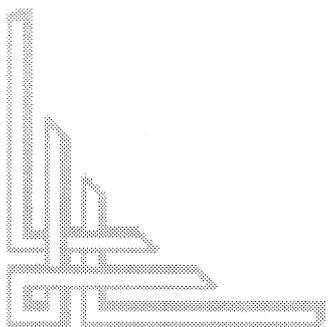
Instructions for use and installation

Multifunction ovens with pyrolysis



BMP260B

BMP260X



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.

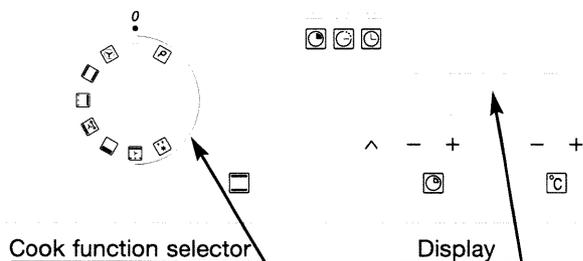
Practical advice

- 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

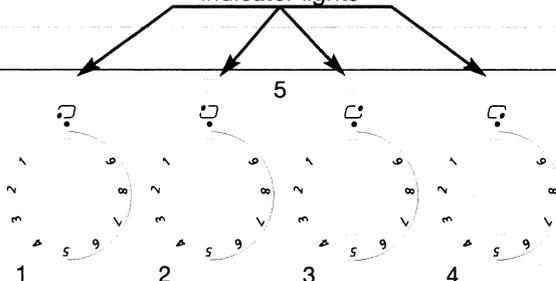
Brandt



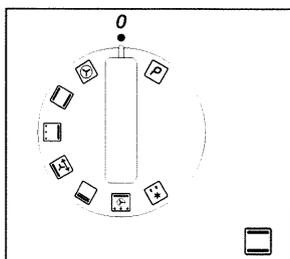
Cook function selector

Display

Indicator lights



Cook function selector



Turn the selector knob to the right to the position corresponding to the function required (see cooking guide enclosed with this 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 + rotisserie

Grill

Pizza

Defrost

Hob controls

The oven should be combined either with a hob with electric hotplates or with a ceramic hob compatible with the oven.

- 1 - Knob with energy control unit for the **front left zone** which can control an additional heating zone.
- 2 - Knob with energy control unit for the **rear left zone**.
- 3 - Knob with energy control unit for the **rear right zone** which can control an additional heating zone.
- 4 - Knob with energy control unit for the **front right zone**.
- 5 - "Power on" indicators for cooking zones.

When you combine your oven with a ceramic hob in which the **rear right and /or left front cooking zone(s)** can be increased by an additional heating zone, the knobs with energy control unit **1** and **3** will also control these additional cooking zones.

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.).
- The temperature can be set at between 35 °C and 235 °C with automatic pre-setting at 180°C.



Conventional:

- Cooking is done using the top and bottom elements, without the fan.
- This function is used for cooking roasts, vegetable dishes (vegetable bakes, stuffed tomatoes, fish, poultry and tarts).
- The temperature can be set at between 70 °C and 235 °C with automatic pre-setting at 225 °C



Bottom element:

- Cooking is done mostly 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.
- The temperature can be set at between 70 °C and 230 °C with automatic pre-setting at 165 °C



Fan-assisted grill with rotisserie:

- Cooking is done by the upper element and the fan operates to ensure even browning.
- This function is used for grilling joints of meat on the spit (chicken, meat joints) or on the grill shelf.
- Do not forget to position the dripping pan under the spit to collect the cooking juices.
- The temperature can be set at between 180 °C and 230 °C with automatic pre-setting at 210°C (automatic pre-heat).



Grill:

- The top element functions at full power.
- This setting is used for grilling large quantities covering the whole surface of the grill shelf.
- The temperature can be set at between 180 °C and 275 °C with automatic pre-setting at 275°C.



Pizza:

- The element located at the back of the oven functions intermittently with the bottom element and the grill.
- This function is particularly suited for cooking pizzas.
- The temperature can be set at between 70 °C and 275 °C with automatic pre-setting at 275 °C (automatic pre-heat).



Defrost:

- You can defrost food in your oven with limited use of heat, the fan agitates the air to increase the temperature exchanges.
- This mode is suitable for fragile food which is to be consumed raw (strawberries, raspberries, etc.). You can increase the temperature to defrost food which is to be cooked immediately after defrosting (meat, etc.). Proceed with caution to prevent the surface from starting to cook
- The temperature can be set at between 35 °C and 65 °C with automatic pre-setting at 35 °C.

USING YOUR OVEN

Setting the time of day

Press button 6 "∧" 3 times until the indicator 11 for setting the time of day comes on.

The time of day display 1 flashes to show you that setting is now possible.

Press the + or - "∧" buttons 7 to set the time of day.

Press button 6 "∧"
The indicator 11 for setting the time of day goes out. Only the "H" continues to flash

Cooking immediately

Select the mode of cooking
Turn the cook function selector knob to the setting you require.

Set the cooking temperature
For each mode of cooking selected, the oven will suggest the most commonly used temperature. It is possible to adjust this temperature by pressing the + or - buttons 8 (depending on your recipe). Each time the + or - buttons are pressed the pre-set temperature is altered by 5 °C.
Following these actions the oven heats up:
- These stages on the thermometer 2 indicate the increase in temperature inside the oven
- 3 beeps will indicate to you that the set temperature has been reached.

NB When a cooking cycle has been completed, the cooling fan continues to operate for a short while, to protect the oven's components.
To reduce this time, leave the door open for a few minutes.

Pre-programmed cooking with a selected end of cook time

Set the mode of cooking required and if necessary adjust the temperature using the + or - buttons 8.

Press the "∧" button 6 once.
The indicator 9 comes on.
The cook time 3 flashes to indicate it can now be set.

Press the + or - "∧" buttons 7 to set the required time. The first time that the + 7 button is pressed, the flashing stops.

At this point the oven starts to function.

The countdown of the cook time starts immediately after the + or - buttons 7 are released.

Pre-programmed cooking

Set the mode of cooking required and if necessary adjust the temperature using the + or - buttons 8.

Press the "∧" button 6 once.
The indicator 9 comes on
The cook time 3 flashes to indicate that setting is now possible.

Press the + or - "∧" buttons 7 to set the required time. The first time that the 7 button is pressed, the flashing stops.
The countdown of the cook time starts immediately after the + or - buttons 7 are released.
The indicator 9 goes out a few seconds after the last action.
The end of cooking time 4 is displayed automatically.

Following these 3 actions, the oven heats up
- The thermometer 2 begins to fill.

At the end of cooking a series of beeps is emitted for a few minutes.
The beeps can be switched off by turning the cook function selector to off.

Press the "∧" button 6 a second time.
The indicator 10 lights.
The end of cook time 4 flashes to indicate it can now be set.

Set the end of cooking time required by pressing the + or - buttons 7.
The indicator 10 goes out a few seconds after the last action.

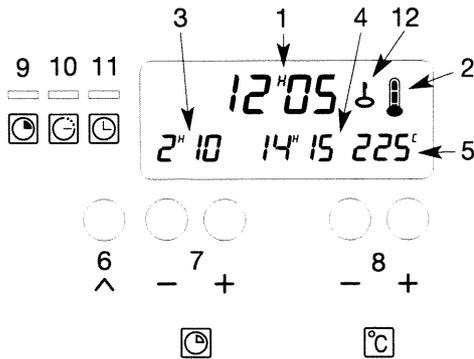
At this point the oven switches off.

Following these 5 actions, the start of heating is delayed to ensure that cooking finishes at the end time selected.
When you have finished cooking, turn the cook function selector back to off.

The cook time can be altered at any point by carrying out the operation described at the beginning of the paragraph.

USING YOUR OVEN

Timer



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 - Time of day (display from 0h00 to 23h59) | 7 - "Cook time" + or - buttons. |
| 2 - Thermometer | 8 - "Temperature" + or - buttons. |
| 3 - Cook time display | 9 - Cook time indicator. |
| 4 - End of cook time display | 10 - End of cook time indicator |
| 5 - Selected temperature display | 11 - Setting time of day indicator |
| 6 - "Programme" button | 12 - Pyrolysis locking |

What is cleaning with pyrolysis?

On the pyrolysis setting your oven cleans itself through the elimination at high temperature of staining caused by splashing or spillages.

The smoke and odours produced are destroyed by being passed through a catalyser unit.

As a safety measure, a pyrolysis cycle can only run when the door has been locked automatically. As soon as the temperature inside the oven exceeds the usual cooking temperatures, it is impossible to unlock the door, even by turning the cook function selector to OFF.

Running a pyrolysis cycle immediately

To save electricity and take advantage of the heat already accumulated in the oven, it is preferable to start a pyrolysis cycle straight after cooking.

Turn the cook function selector to P "pyrolysis".

The display shows you:

- The time at which your oven will be available.
- A pyrolysis cycle last for 2 1/2 hours (this period cannot be altered). This time takes into account the cooling period until the door is unlocked.
- A P to indicate that you have started a pyrolysis cycle.

During a pyrolysis cycle:

- A key appears on the display to show you that the door is locked.

When the key is no longer displayed, the door can be opened again.

At the end of the pyrolysis cycle:

- Turn the cook function selector back to OFF.

Running a delayed pyrolysis cycle

Turn the cook function selector to P "pyrolysis".

Set the start time for the pyrolysis cycle by pressing the + or - buttons 7 to change the time the pyrolysis cycle will end.

To work out the pyrolysis start time, you simply have to take account of the duration (2 1/2 hrs) of the cycle.

RECOMMENDATIONS

Before starting a cleaning cycle, the following essential precautions must be taken:

- Remove all accessories from the oven (shelves, multi-purpose dripping pan, etc.).
- Remove the remains of any serious spillages which may have occurred, to prevent any risk of fire or smoke.

Note:

- During a pyrolysis cycle it is not advisable to use the cooking zones on a hob located above the oven. In fact, for safety reasons, a temperature limiter will stop the pyrolysis cycle and an engineer will be required to reset the limiter.
- Following a pyrolysis cycle, when the oven door is opened, some whitish residue may be noticed on the walls. Once the oven has completely cooled, simply wipe them off with a damp sponge.

FOR THE USER

USING YOUR HOB

Using the energy control units

The energy control units can be set from **0** to **9** by simply turning the knob.

Turn the control knob for the hotplate or cooking zone to the setting required.

The indicator light above the knob lights and remains lit until the knob is turned back to OFF.

Details of the cook settings

Settings 1,2, 3: for continuing cooking, reheating or keeping some dishes warm.

Settings 4, 5, 6: for simmering and for cooking large quantities.

Settings 7, 8, 9: for pan grilling, frying or bringing to the boil.

Using the additional zones

Turn control knob 2 or 4 as far as possible clockwise to turn on the additional heating zone, then **turn back to the setting required**.

At the "off" position, the main cooking zone and the additional cooking zone are switched off simultaneously.

To **turn off the additional cooking zone** and continue cooking on the main cooking zone only, turn the knob to "off" and then turn it back to the setting required.

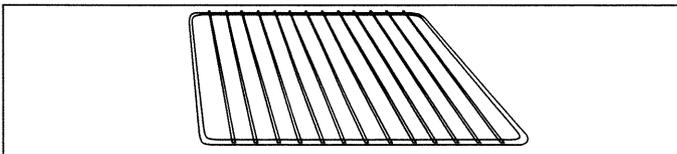
The additional cooking zone cannot be turned on without the main cooking zone.

ACCESSORIES

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

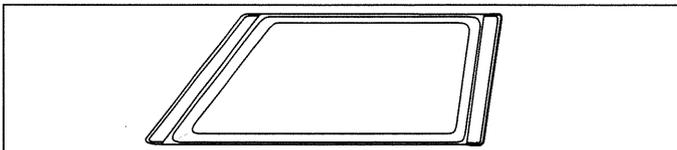
Your oven has runners which enable the following accessories to be positioned on 4 levels.

Shelf



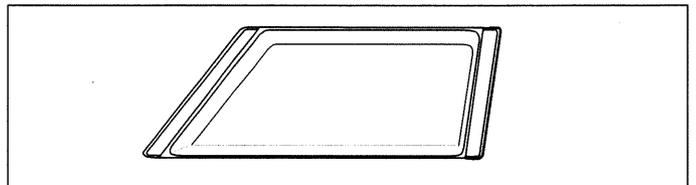
This is used for holding all dishes and tins which contain food for cooking or browning.

Baking tray



This has a sloping edge and is used for baking items such as choux buns, meringues, small cakes and flaky pastry.

Dripping pan



Inserted into the runners under the grill or in the first shelf position, this is used to collect the juices and fat produced during grilling.

It can also be used half-filled with water as a bain-marie.

Do not place meat for roasting directly onto the dripping pan as this will certainly lead to serious splashing of fat on the oven walls and a lot of smoke.

CARE AND 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. A 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.

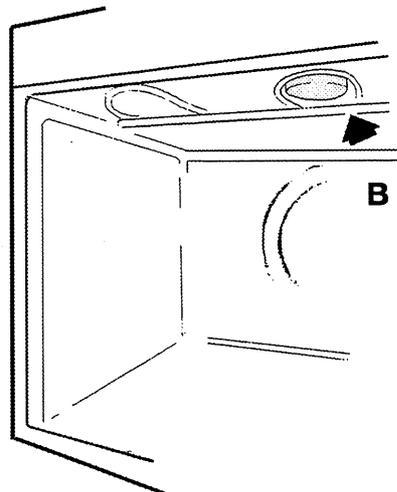
Changing the bulb

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 USER

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 in accordance with current regulations.

Non-compliance with this condition will be the installer's responsibility and our company will not be liable in any way.

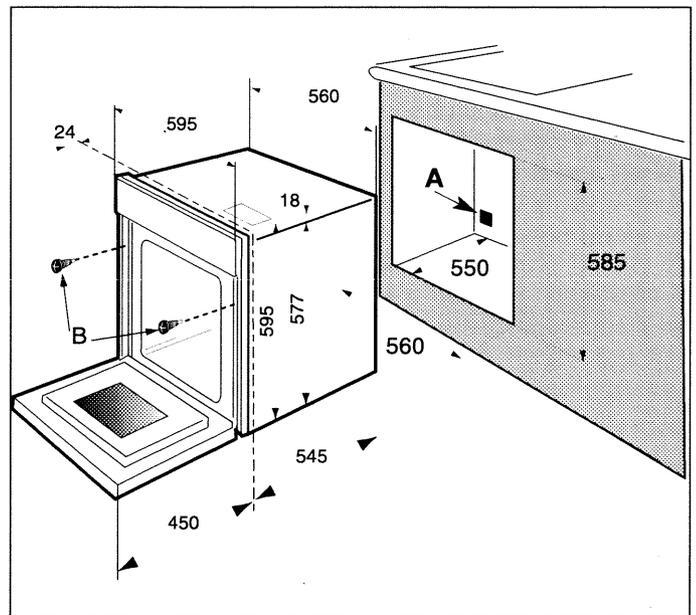
BUILDING-IN THE OVEN

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

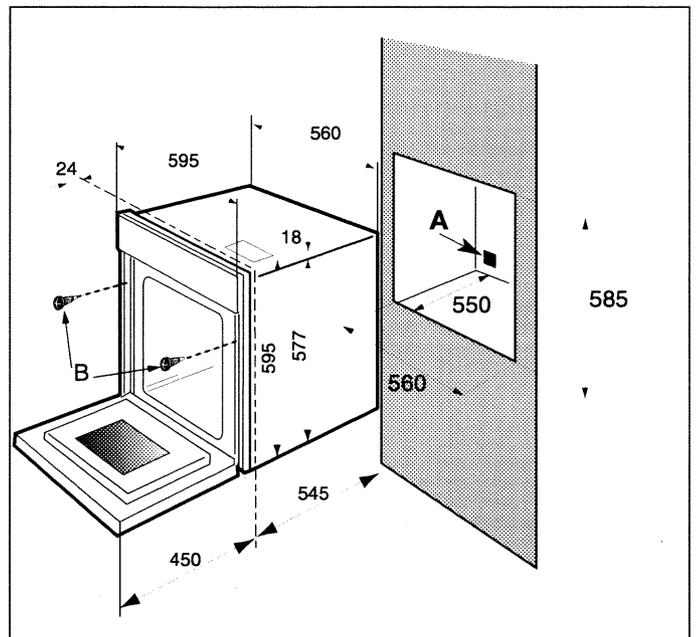
The total control of this air circulation system means that you should take note of the following:

- 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).
- In the rear panel of the housing recess, make a cut-out **A** 50 mm x 50 mm opposite the terminal block.
- 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 **B** in the holes provided in the lateral uprights (see diagram). Drill a 3 mm hole beforehand in the wall of the unit to prevent the wood splitting.

Work surface



Column unit



Technical data

Operating voltage 220-240 V ~ 50 Hz
 Total electrical power consumption 3.015 kW
 Power rating of grill 2.135 kW

Energy consumption

- heating to 200 °C 0.30 kWh
 - running for one hour at 200 °C 0.60 kWh
TOTAL **0.90 kWh**

Usable dimensions of oven

Width 43 cm
 Height 31.5 cm
 Depth 38.5 cm

Usable volume 52 litres

CONNECTING THE OVEN

Mains connection

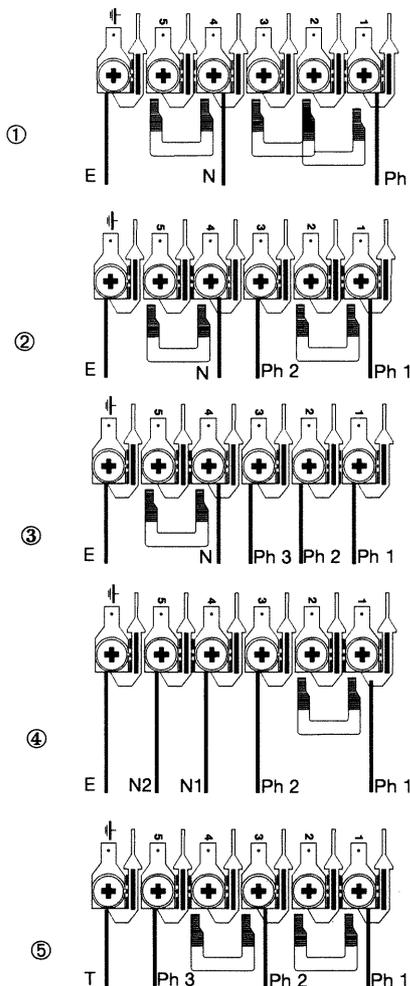
- Before carrying out the connection, make sure that the wires from the mains supply have a sufficient rating to supply the appliance correctly (cross-section must be at least equal to that of the power cable). The mains fuse must be in conformity with the table below.

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

- The oven must be connected using an approved power supply cable. The number of cores will depend on the type of connection required and must be in conformity with the table below.

	mains	connection	minimum cross section of cable	fuse size
①	230V- 50Hz	1 Ph + N	3 x 6 mm ²	40 A
②	400V two phase-50Hz	2 Ph + N	4 x 2.5 mm ²	25 A
③	400V three phase-50Hz	3 Ph + N	5 x 1.5 mm ²	16 A
④	230V 2 Ph-2 N-50Hz	2 Ph +2N	5 x 4 mm ²	25 A
⑤	230V 3 Ph-50Hz	3 Ph	4 x 2.5 mm ²	25 A

Taking into account the simultaneity factor (EN 60 335 2-8)



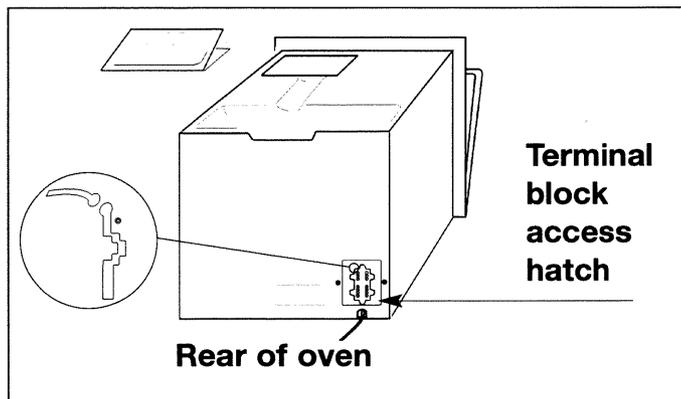
Power supply cable

- The power cable must be of sufficient length to enable it to be connected to the oven when the oven is placed on the floor in front of the housing unit.

- If the appliance is not connected to the mains using a plug and socket, a double pole circuit breaker (with a contact gap of at least 3 mm) must be installed on the supply circuit to comply with safety regulations.

- When installing the appliance or when changing the power cable (H05RRF, H05RNF or H05VVF), unscrew the connection screws completely before introducing the cores into the appropriate terminals.

- To access the appliance terminal block for the first time, use a pair of pliers to cut the fixings on the four corners of the access hatch on the rear panel of the oven; make the required connection; replace the access hatch in such a way that the opening is completely covered using 2 metal screws 4 mm in diameter and 15 mm in length



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

FOR THE INSTALLER

CONNECTING THE HOB TO THE OVEN

-1- Remove the two fixing screws on the hatch **A** which enables access to the connection block for the hob controls.

-2- Remove the hatch

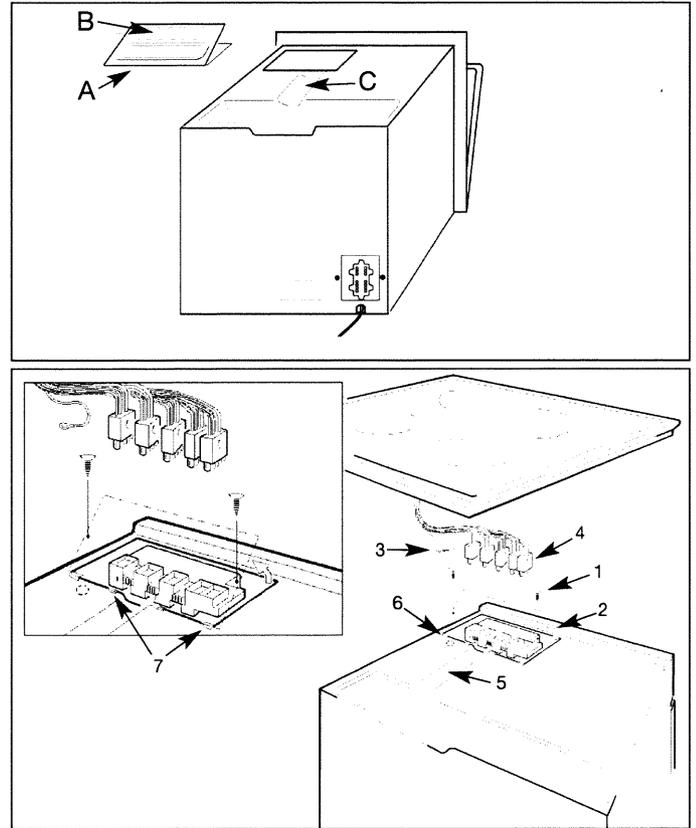
-3- Connect the earth wire (yellow-green) to the special screw marked on the oven.

-4- Connect the hob electrical connections to the oven connections which carry the same colour markings and in accordance with the diagram **B** on the hatch.

-5- Pass the hob control power cables through the conduit **C** on the top cover of the oven.

-6- Replace the hatch, fitting it into the lugs **7** provided and ensuring that the hob power cable is properly positioned in the conduit.

-7- Fix the hatch in place using the 2 screws.



AFTER SALES SERVICE

- To benefit from the guarantee on your oven, 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 ADJUSTMENT, 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 appliance's metal casing 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 TABLE

Settings and advice Dishes	Recommended setting	Thermostat	Shelf position from bottom	Accessory	Recommended cook times	Notes
Starters / Vegetables						
Pizza	Combined 	205	2	Cake dish	18-20	Depending on thickness 28 cm tin
Quiche Lorraine*	Combined 	205	1	Tin on shelf	30-35	
Cheese soufflé	Hot air 	180	1	Tin on shelf	35	Depending on quantity - Reduce after 30 min
Potato bake	Hot air 	180	1	Dish on shelf	45-50	
Stuffed tomatoes	Hot air 	180	1	Dish on shelf	40-45	
Provençal tomatoes	Fan-assisted grill 	230	2	Dish on shelf	20	
Fish						
Bream	Hot air 	188	1	Dish on shelf	25-30 5 to 7 per side	Depending on size Dripping pan - position 1
Mackerel*	Grill 	275	3/4	Directly on shelf		
Meat						
Lamb ribs*	Grill 	275	4	Meat on shelf	5 to 6 per side	Dripping pan - position 1 Dripping pan, bottom position
Leg of lamb	Fan-assisted grill 	190	1	Meat on shelf	15-20/500g	
Chicken on spit	Fan-assisted grill 	210	-	Spit	20-25/500g	Dripping pan - position 1
Beef joint	Hot air 	220/235	1	Dish on shelf	10-15/500g	
Pork or Veal roast	Hot air 	180/200	1	Dish on shelf	35-40/500g	
Chicken	Hot air 	180/200	1	Dish on shelf	25/500g	
Guinea fowl or Rabbit	Hot air 	180/200	1	Dish on shelf	20-25/500g	
Baking						
Brioche	Hot air 	160	1	Tin on shelf	35	
Fruit Cake - Pound Cake	Hot air 	170	1	Tin on shelf	45-50	
Shortbread	Hot air 	165	2	Cake dish	15-18	28 cm tin 28 cm tin
Apple pie	Combined 	160	1	Tin on shelf	60	
Summer fruit tart	Combined 	205	1	Tin on shelf	35-40	
Apple tart	Hot air 	205	1	Tin on shelf	35-40	
Flaky pastry*	Conventional 	225	2	Cake dish	15	6 ramekins in bain marie
Choux pastry*	Conventional 	200	2	Cake dish	30	
Egg custard	Conventional 	160	2	Dish on shelf	20	

* In this case, it is better to place into a hot oven.

Thermostat: conversion mark										°C
Mark	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAX.
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C	275°C

Cooking multiple dishes

It is possible to cook several dishes simultaneously (of same or different nature) without the taste or flavour being transmitted from one dish to another - provided they are cooked at the same temperature. It is not necessary to place the dishes into the oven together, at the same time.

Depending on the number of levels used you may perhaps need to purchase additional equipment.

Note: In the above table, the cooking times are indicated for a single dish. If more than one dish is cooked simultaneously, increase the cooking time by 10 to 20 minutes.

66 10-82
2552 2955
X87
2552 2955