

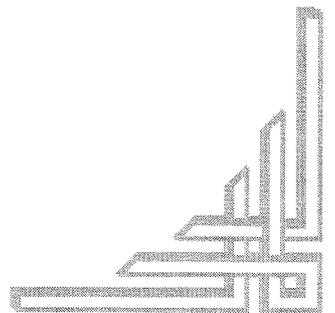
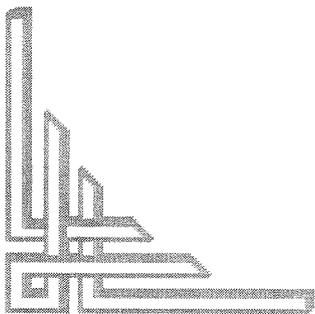
Four retro



**Brüno**

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

BMPR180B



---

## 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 gril :**

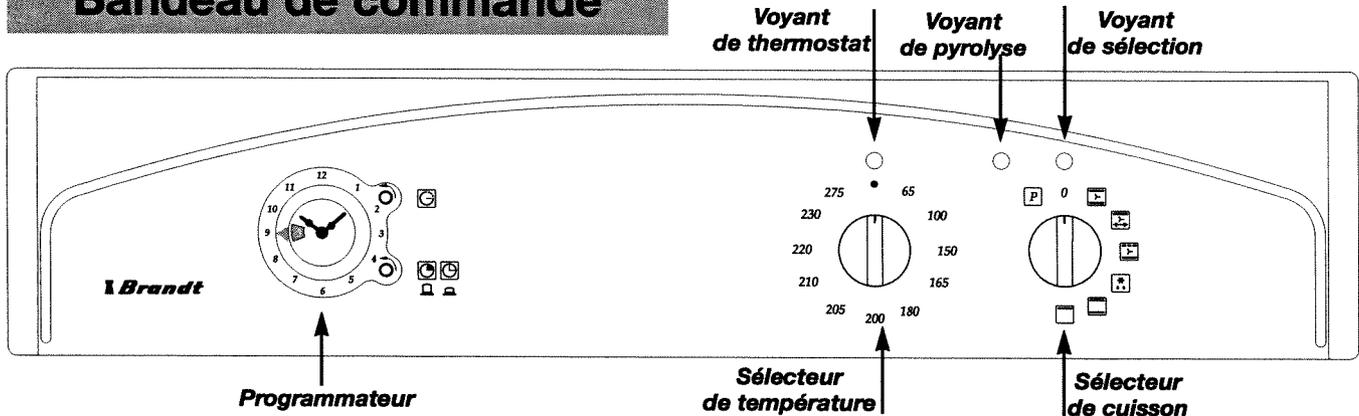
- Placer le met à cuire sur la grille.
- Glisser la lèche-frite sous la grille ou directement sur la sole pour récolter les jus des cuissons et éviter les éclaboussures.

**Les cuissons se font porte fermée.**

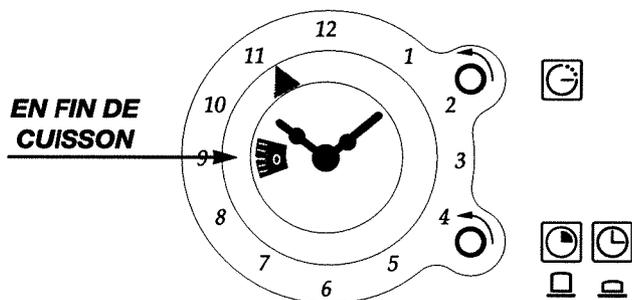
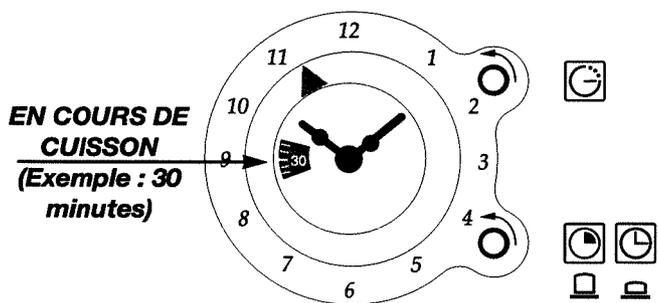
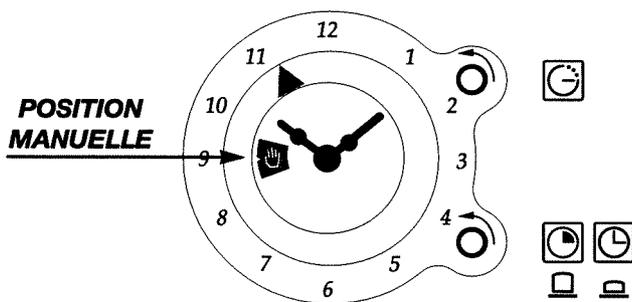
# POUR L'UTILISATEUR

## COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ?

### Bandeau de commande

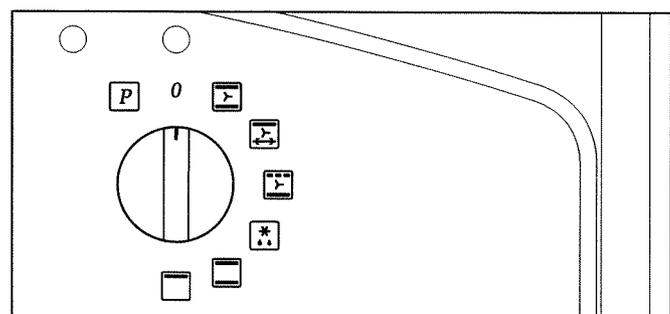


### Programmeur



Dans cette position, il y a émission continue de bips sonores. L'arrêt se fait en positionnant le programmeur sur position manuelle en tournant, sans pousser, le bouton du bas dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

### Sélecteur de cuisson

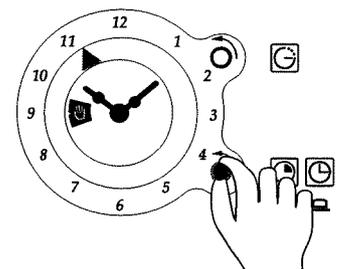


Tourner la manette du sélecteur vers la droite sur la position correspondant à la fonction choisie (voir tableau de cuisson joint à la notice).

### Mise à l'heure du programmeur

Pousser et tourner en même temps le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

● Exemple : 10h10.

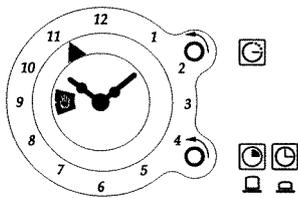


## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

### Faire une cuisson immédiate.

#### Le programmeur doit être en position manuelle.

Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.



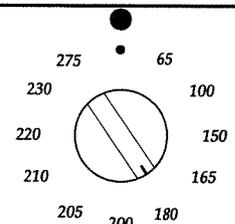
#### Ajuster la température de cuisson

Tournez le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Le voyant de thermostat s'allume.

● Exemple : repère de température **180°C**.

Après ces actions, le four chauffe.

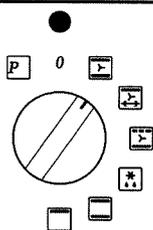


#### Choisir le mode de cuisson

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

Le voyant de sélection s'allume.

● Exemple : position "**traditionnel pulsé**".



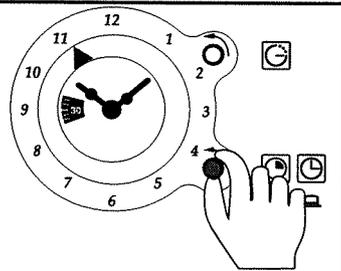
**Nota :** Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

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

### Faire une cuisson programmée pendant une durée définie.

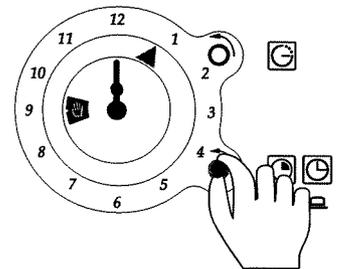
Tourner sans pousser le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré.

● Exemple : 30 min de

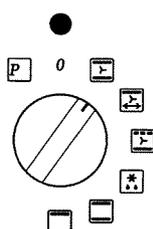
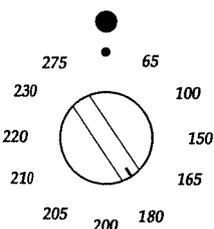


En fin de cuisson, une série continue de bips sonores est émise.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle  en tournant, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche.



#### Régler le mode de cuisson choisi et ajuster la température

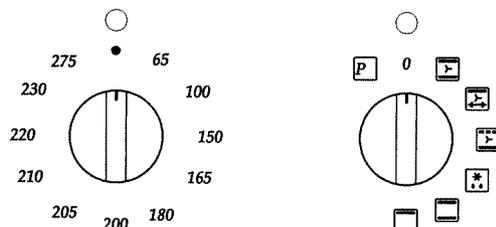


Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

● Exemple : position "**traditionnel pulsé**", repère de température à **180°C**.

Après ces actions, le four chauffe.

Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur ARRET.



**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. Pour réduire le temps, laisser la porte ouverte quelques minutes. Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de température du four.

# POUR L'UTILISATEUR

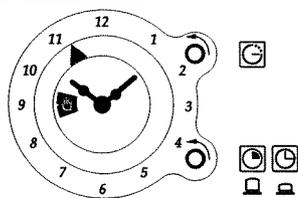
## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

**Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie.**

Cette programmation permet de démarrer une cuisson à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

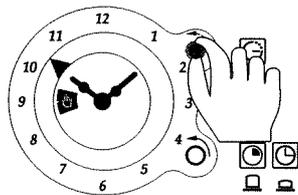
Vérifier l'exactitude de l'heure indiquée.

● Exemple : 10h10.



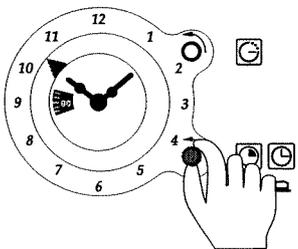
Pousser et tourner le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

● Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.



Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à affichage du temps de cuisson désiré.

● Exemple : 90 min de cuisson.

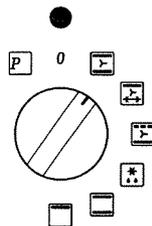


**Choisir le mode de cuisson**

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

Le voyant de sélection s'allume.

● Exemple : position "traditionnel pulsé".



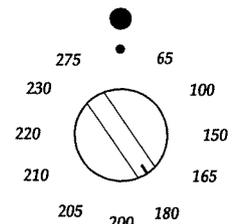
**Ajuster la température de cuisson**

Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Après ces actions, le four démarrera à 10h30 pour une durée de 90 min et se terminera à 12h00.

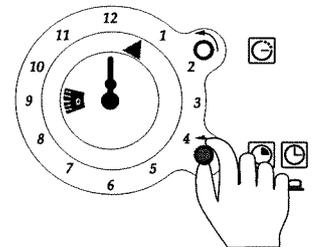
Le voyant de thermostat ne s'allumera qu'à la mise en chauffe du four.

● Exemple : repère de température 180°C.



En fin de cuisson, une série continue de bips sonores est émise.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle .



Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur arrêt.



**Nota : Il est possible de modifier à tout moment la programmation de la cuisson en effectuant les opérations au début du paragraphe.**

**Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Il est possible de réduire ce temps en laissant la porte ouverte quelques minutes.**

## COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

### A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un pyrolyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après 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 le sélecteur de cuisson sur ARRET.

### Recommandations

**Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.**

**Eloigner les jeunes enfants.**

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, plats lèchefrite multi-usages,...).
- **Enlever les débordements importants** qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.

*Remarque : 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 est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.*

### Faire une pyrolyse immédiate

Le programmeur doit être en position manuelle .

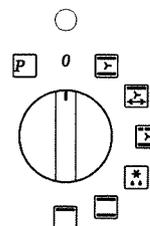
Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- débiter, si nécessaire, une pyrolyse après une cuisson,

Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position pyrolyse. La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de régulation s'allume par intermittence.
- En fin de cycle de pyrolyse, le voyant de pyrolyse s'éteint ; il est alors possible d'ouvrir la porte.

Ramener le sélecteur de cuisson sur ARRET.



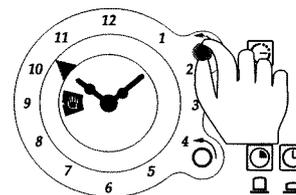
### Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe ci-dessus « Faire une pyrolyse immédiate », puis

Pousser et tourner le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

- Exemple : début de pyrolyse choisie à 10h30.

Après ces actions, la pyrolyse démarrera à 10h30 pour une durée de 2h30 et se terminera à 13h00.



**Remarque : le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux « heures creuses » éventuellement prévues au contrat EDF.**

## CONSEILS DE CUISSON

**Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.** Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

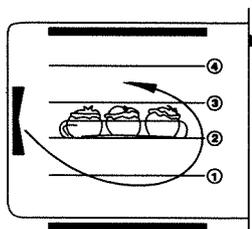
En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gril et gril pulsé.

### IMPORTANT

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas garnir votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Sauf dans les positions gril ou gril pulsé, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite multi-usages sur la sole.

### TRADITIONNEL PULSE (CHALEUR TOURNANTE)

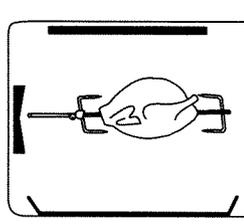


Légumes, poissons  
Viandes blanches  
Viandes rouges

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 200°C.
- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées, moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.

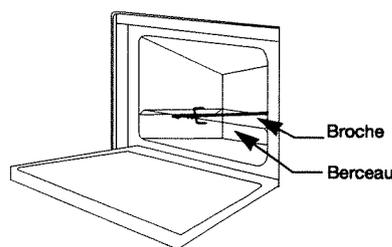
Dans un souci de confort à l'ouverture de la porte, l'hélice de brassage d'air s'arrête.

### GRIL PULSE + TOURNEBROCHE



Rôtissages

- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 210°C.
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.



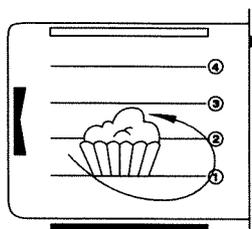
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

A la fin d'une cuisson programmée, le tournebroche continue sa rotation pour maintenir un dorage uniforme ; ceci jusqu'à l'ouverture de la porte, et pour un temps maximum de 30 mn.

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte. Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de calories occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

## CONSEILS DE CUISSON

### SOLE PULSEE



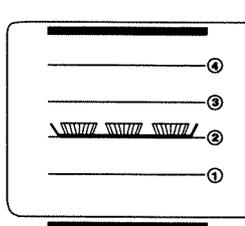
Pâtisseries  
Cuissons sur 2 niveaux  
(Voir page 18)

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 205°C.
- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

*Remarque : 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 : temps de cuisson plus courts, consommation d'énergie plus faible.*

*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 sera plus long.*

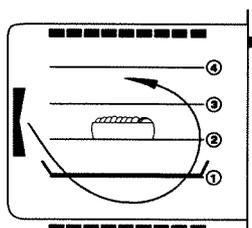
### TRADITIONNEL



crèmes.

- La température peut être réglée entre 70°C et 235°C avec une présélection automatique à 225°C.
- 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 lèche-frite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le grill, après les avoir saupoudrées de cassonade.

### DECONGELATION

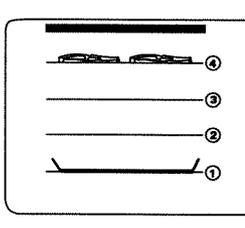


Légumes, viandes,  
poissons.

- La température peut être réglée entre 35°C et 65°C avec une présélection automatique à 35°C.
- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement 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...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.

Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèche-frite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.

### GRIL



Grillades  
Gratinages

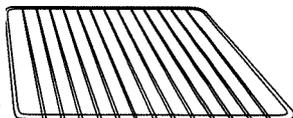
- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. Température suffisante pour griller.
- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionner le plat lèche-frite au 1<sup>er</sup> gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses... Idéal pour les toasts, le pain...

## CASSEROLERIE

### ● Grille support

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



### ● Plat lèchefrite multi-usages

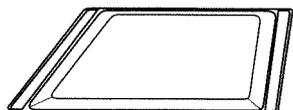
Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les glissières 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-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.



### ● Tournebroche : berceau

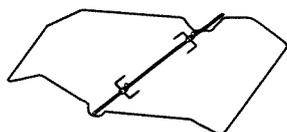
La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

Pour l'utiliser :

- Engager le berceau au 2<sup>e</sup> gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2<sup>e</sup> pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.



## 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

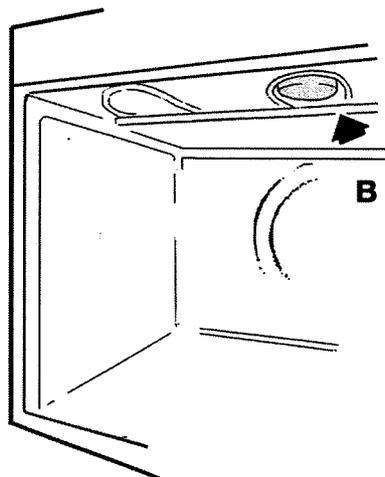
#### Attention !

#### 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.

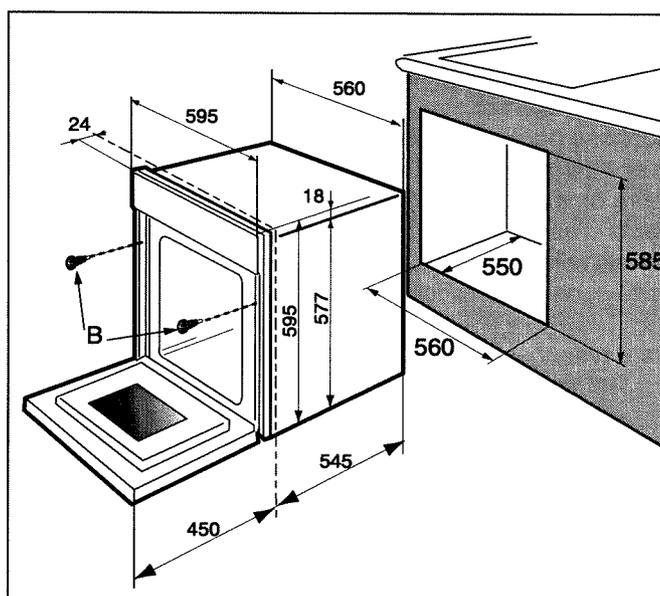
## COMMENT ENCASTRER LE FOUR ?

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).
- 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



### Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
Puissance électrique totale absorbée ..... 3,365 kW  
Puissance nominale du grilloir ..... 2,100 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**

#### Nettoyage pyrolyse

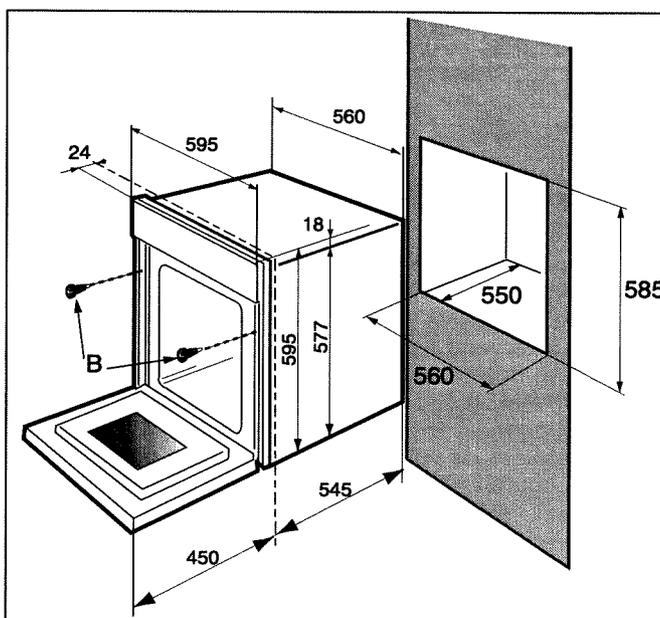
- 80 minutes ..... 3,10 kWh  
- 2 heures 30 ..... 4,60 kWh

#### Dimensions utiles du four

Largeur ..... 43 cm  
Hauteur ..... 31,5 cm  
Profondeur ..... 38,5 cm

**Volume utile ..... 52 litres**

### Meuble en colonne



# POUR L'INSTALLATEUR

## 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.

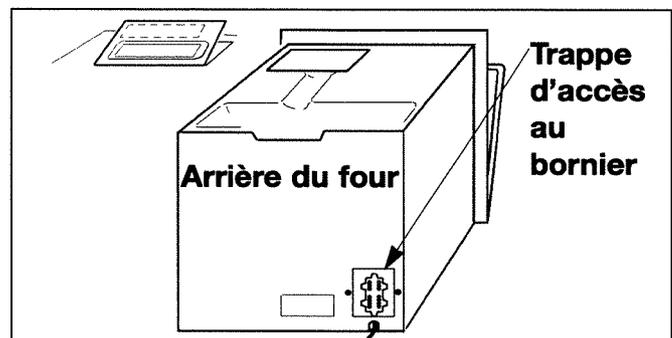
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.

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 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.

GUIDE DE CUISSON	Thermostat : équivalence chiffre → °C									
	Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
	°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	275°C
RECETTE	SELECTEUR	TEMPERATURE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS EN MIN	OBSERVATIONS				
<b>Entrées/Légumes</b>										
Pizza		205°C	2 <sup>nd</sup>	Plat à gâteaux	18 à 20	Selon épaisseur Moule 28 cm				
Quiche lorraine*		205°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	30 à 35					
Soufflé fromage		180°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	35	Selon qté / Réduire après 30 min				
Gratin dauphinois		180°C / 200°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	45 à 50					
Tomates farcies		200°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	40 à 45					
Tomates provençales		230°C	2 <sup>nd</sup>	Plat sur la grille	20					
<b>Poissons</b>										
Dorade		180°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	25 à 30	Selon grosseur Lèche-frite 1 <sup>er</sup> gradin				
Maquereaux		275°C	3 <sup>ème</sup> ou 4 <sup>ème</sup>	Posés sur la grille	6 à 7 par face					
<b>Viandes</b>										
Cotes d'agneau*		275°C	4 <sup>ème</sup>	Viande sur grille	5 à 6 par face	Lèche-frite 1 <sup>er</sup> gradin				
Gigot		190°C	1 <sup>er</sup>	Viande sur grille	15 à 20 / 500g					
Poulet broche		210°C	-	Tournebroche	20 à 25 / 500g	Lèche-frite 1 <sup>er</sup> gradin				
Rôti de boeuf		220°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	10 à 15 / 500g					
Rôti de porc/veau		200°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	35 à 40 / 500g					
Poulet		200°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	25 / 500g					
pintade/Lapin		200°C	1 <sup>er</sup>	Plat sur la grille	20 à 25 / 500g					
<b>Pâtisserie**</b>										
Brioche		160°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	35	Moule 28 cm Moule 28 cm 6 ramequins au bain-marie				
Cake		160°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	45 à 50					
Sablés		160°C	3 <sup>ème</sup>	Plat à gâteaux	15 à 18					
Quatre-quarts		160°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	45					
Tarte fruits juteux		205°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	35 à 40					
Tarte pommes		205°C	1 <sup>er</sup>	Moule sur la grille	35 à 40					
Pâte feuilletée*		220°C	2 <sup>nd</sup>	Plat à gâteaux	15					
Choux*		190°C	2 <sup>nd</sup>	Plat à gâteaux	30					
Oeufs au lait		160°C	2 <sup>nd</sup>	Plat lèche-frite	20					

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

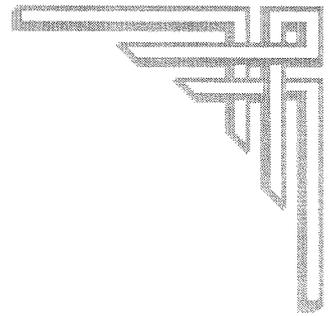
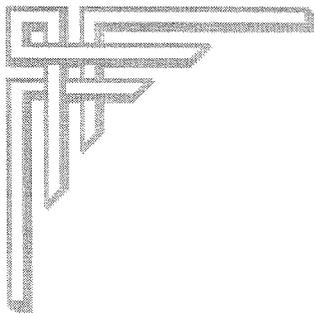
\*\*--Voir texte paragraphe " Sole pulsée " page 9

## Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position **sole pulsée**
- 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 2 mets.

**Ne les enfourner qu'après avoir laissé préchauffer le four à la température de cuisson :** cette opération vous garantit les meilleurs résultats.

Recettes	Température	Temps	Gradins	
Quiches	205°C	30 min	1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup>	
Tarte aux pommes	205°C	25 à 30 min	1 <sup>er</sup> et 3 <sup>ème</sup>	
Gratin dauphinois	200°C	45 min	3 <sup>ème</sup>	
+ Rôti de porc (1kg)		70 min	1 <sup>er</sup>	
Petits gâteaux	160°C	8 à 10 min	2 <sup>nd</sup> et 3 <sup>ème</sup>	

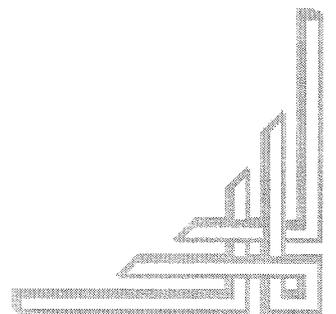
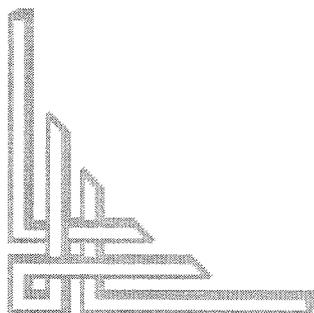


Retro oven

 **Blindt**

Instructions for use and installation

BMPR180B



---

## 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:**

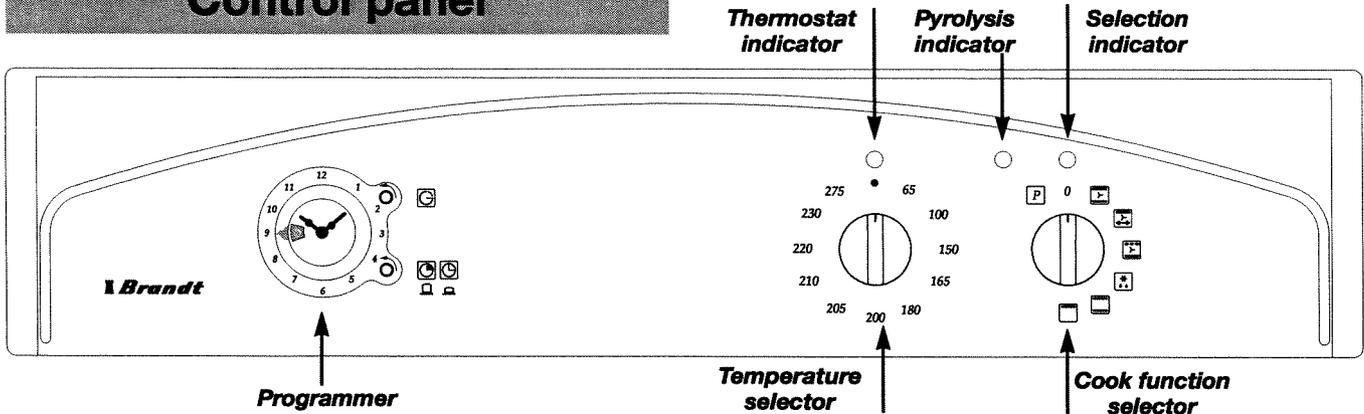
- Place the items to be cooked onto the shelf.
- Slide the dripping pan under the shelf or place directly on the floor of the oven to collect the cooking juices and prevent splashing.

**Cooking should be done with the door closed.**

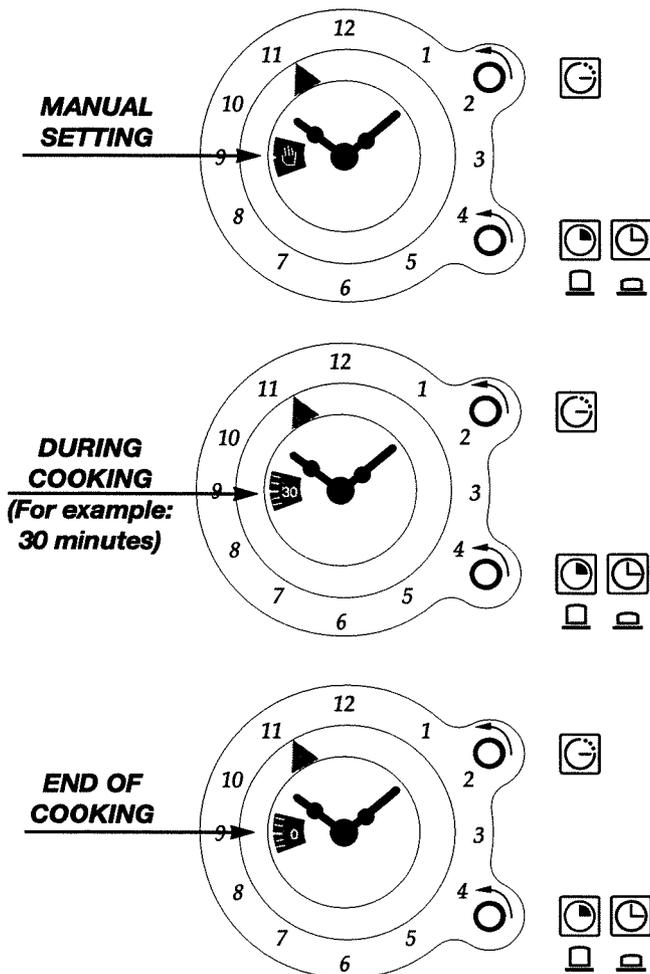
# FOR THE USER

## THE LAYOUT OF THE FASCIA PANEL

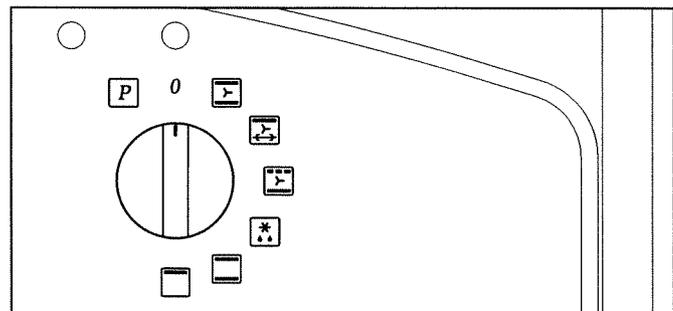
### Control panel



### Programmer



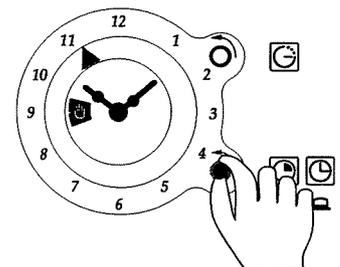
### Cook function selector



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

### Setting the programmer to the right time of day

Simultaneously press and turn the lower button on the programmer in the direction of the arrow until the required time of day is displayed.  
● For example: 10:10



**At this position a series of continuous beeps is emitted. These can be switched off by positioning the programmer at manual setting by turning, without pressing, the lower button in the direction of the arrow until the  symbol appears in the window.**

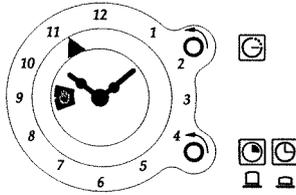
# FOR THE USER

## USING YOUR OVEN

### Cooking immediately

#### The programmer must be at manual setting.

Turn, without pressing, the lower button on the programmer in the direction of the arrow to bring up the  symbol in the inner window.

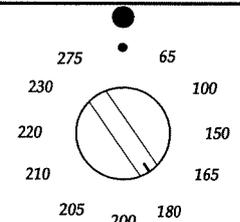


#### Set the cooking temperature

Turn the thermostat (temperature selector) to set the temperature recommended in your recipe. The thermostat indicator lights.

● For example: temperature set at **180°C**.

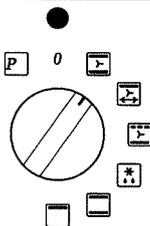
Following these actions the oven heats.



#### Select the mode of cooking

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

● For example: **"conventional + fan"** setting.



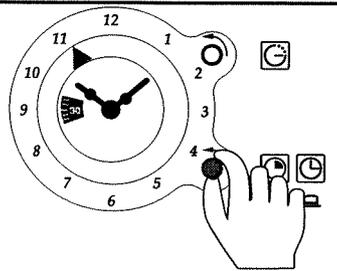
**NB: following a cooking cycle the cooling fan continues to operate for a short time, to protect the oven's components.**

**The thermostat indicator goes out as soon as the set temperature is reached and comes back on from time to time during cooking as the oven temperature is maintained.**

### Pre-programmed cooking for a set time

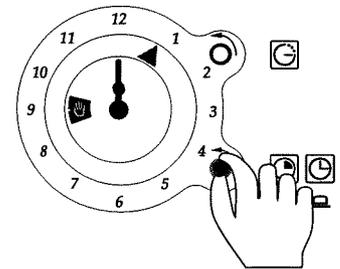
Turn, without pressing, the lower button on the programmer in the direction of the arrow until the required cook time is shown.

● For example: cook time of 30 minutes

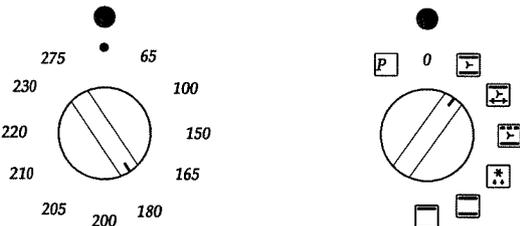


When cooking is completed, a continuous series of beeps is emitted.

The beeps are switched off by setting the programmer at manual  by turning, without pressing, the lower button on the programmer in the direction of the arrow.



#### Select the mode of cooking required and set the temperature

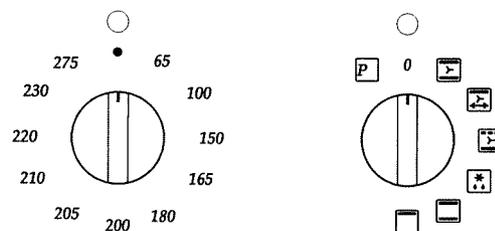


The selection and thermostat indicators light.

● For example: **"conventional + fan"** setting, temperature set at **180°C**.

Following these actions the oven heats.

Turn the thermostat and cook function selectors back to OFF.



**NB:** the cook time can be changed at any point by following the steps described at the start of the section.

**Following a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a short time. To reduce this time, leave the door open for a few minutes. The thermostat indicator goes out as soon as the set temperature is reached and comes back on from time to time during cooking as the oven temperature is maintained.**

# FOR THE USER

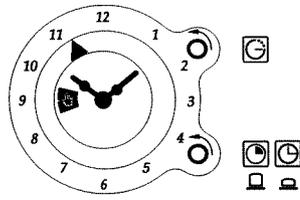
## USING YOUR OVEN

### Pre-programmed cooking for a set time and a selected end of cook time.

This programme enables you to start cooking at a set time and for a selected cook time without being present.

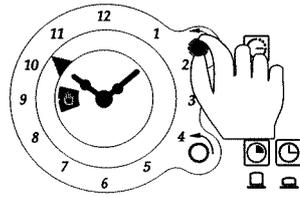
Check that the time of day shown is correct.

- For example: 10:10.



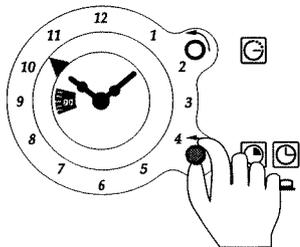
Press and turn the top button on the programmer in the direction of the arrow to bring the red pointer to the start time required.

- For example: cooking is to start at 10:30.



Turn, without pressing, the lower button on the programmer in the direction of the arrow until the cook time required is shown.

- For example: cook time of 90 minutes.

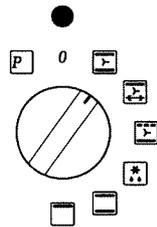


#### Select the mode of cooking

Turn the cook function selector to the setting you require.

The selector indicator lights.

- For example: "conventional + fan" setting



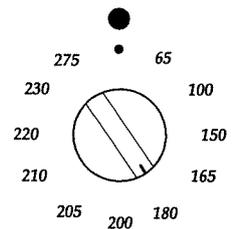
#### Set the cooking temperature

Turn the thermostat (temperature selector) to set the temperature recommended in your recipe.

Following these actions, the oven will switch on at 10:30 for a cook time of 90 min. and will finish at 12:00.

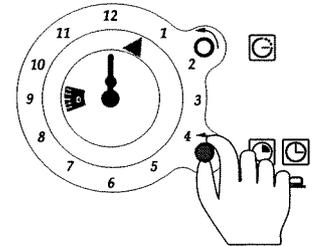
The thermostat indicator will not light until the oven starts heating.

- For example: temperature set at 180°C.

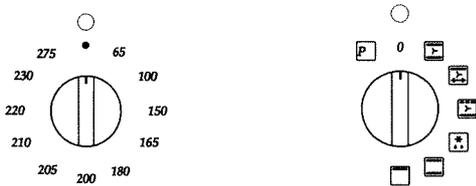


When cooking is completed, a continuous series of beeps sounds.

The beeps are switched off by setting the programmer at manual.



Turn the thermostat and cook function selectors back to OFF.



**NB: the cook programme can be changed at any point by following the steps described at the start of the section.**

**Following a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a short time. To reduce this time, leave the door open for a few minutes.**

# FOR THE USER

## HOW THE CLEANING CYCLE FUNCTIONS

### What is cleaning with pyrolysis?

- Your oven cleans itself through the elimination at high temperature of built-up dirt caused by splashing or spillages. The smoke and odours produced are destroyed by being passed through a pyrolyser. Run a cleaning cycle before your oven becomes excessively dirty.
- A pyrolysis cycle need not be run every time you use the oven, but only if the amount of built-up dirt justifies it.
- 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.

### Recommendations

During a cleaning cycle the front of the oven becomes hotter than during cooking.

Keep young children away.

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: 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.*

### Running a pyrolysis cycle immediately

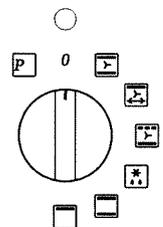
The programmer must be set at manual .

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.

To run a pyrolysis cycle, simply turn your cook function selector to the pyrolysis setting. The oven will be out of use for 2 1/2 hrs (this period cannot be altered). This time takes into account the cooling period until the door is unlocked.

- During the pyrolysis cycle, the pyrolysis indicator lights to show you that the door is locked.
- During the pyrolysis cycle, the thermostat indicator light will come on intermittently.
- At the end of the pyrolysis cycle, the pyrolysis indicator will go out; the door can then be opened.

Turn the cook function selector back to OFF.



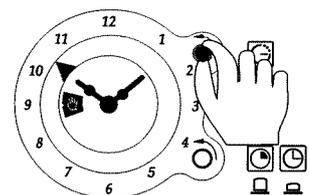
### Running a delayed pyrolysis cycle

Follow the instructions in the section above "*Running a pyrolysis cycle immediately*" then

Press and turn the top button on the programmer in the direction of the arrow until the red pointer is at the time pyrolysis is to start.

- For example: pyrolysis start time is 10:30.

Following these actions, the pyrolysis cycle will start at 10:30 for a period of 2 1/2 hrs and will end at 13:00.



**Note: the pyrolysis cycle will be even more economical if it is programmed for the off peak periods which may be available from your electricity supplier.**

## ADVICE ON COOKING

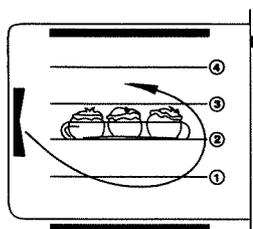
**Your oven is equipped with automatic pre-heating.** This function means that you can put the dishes to be cooked into the oven as soon as it is turned on, without waiting for the oven to reach the pre-set temperature.

At the end of the (automatic) pre-heat period, the oven emits 3 beeps to indicate the actual start of cooking. This automatic pre-heat is not available for the grill and fan-assisted grill functions.

### IMPORTANT

- The door becomes hot when the oven is operating. Keep young children away.
- Do not line the interior of your oven with aluminium foil. This can cause an accumulation of heat which may adversely affect cooking results and damage the enamel.
- Never place the cooking dish or multi-purpose dripping pan on the floor of the oven, except when using the grill or fan-assisted grill functions.

### CONVENTIONAL + FAN (FAN-ASSISTED HEAT)

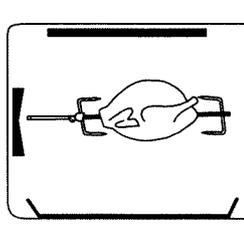


Vegetables, fish  
White meat  
Red meat

- The temperature can be set at between 70°C and 230°C, with automatic pre-setting at 200°C.
- The food is cooked by the top and bottom elements (not visible) together with the fan which ensures even cooking.
- The temperature rises quickly: food can be placed straight into the cold oven.
- The recommended temperatures are lower than for settings which do not use the fan.
- Fat will not burn as easily. Fewer splashes, less chance of smoking.
- Food does not shrink as much. Fragile vegetables (stuffed tomatoes) do not collapse or burst, potato bakes will be soft and golden.

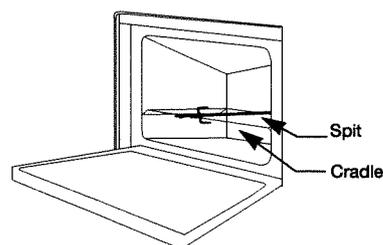
For your comfort, when the door is opened, the fan stops operating.

### FAN-ASSISTED GRILL + ROTISSERIE



Spit-roasting

- The temperature can be set at between 180°C and 230°C, with automatic pre-setting at 210°C.
- The food is cooked by the top element together with the fan which ensures even browning.
- Use this setting for cooking all types of poultry using the rotisserie which consists of a spit fitted with 2 forks to hold the meat being roasted, which you must centre properly.



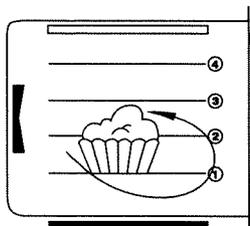
- Check that the spit is fully engaged in the shaft of the motor and is resting properly on the cradle support.
- Place the dripping pan at the 1st shelf position or on the floor of the oven if the joint is very large.

At the end of the pre-set cook time, the rotisserie continues to turn to ensure even browning; this continues until the door is opened and for a maximum of 30 minutes.

Your oven is equipped with a specific system which regulates the temperature when the door is opened. This system immediately compensates for any heat loss which occurs when it is opened.

## ADVICE ON COOKING

### BOTTOM ELEMENT + FAN



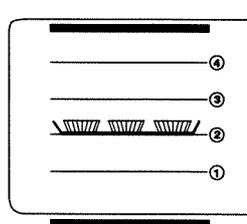
Baking  
Cooking on 2 levels  
(See page 18)

- The temperature can be set at between 70°C and 230°C, with automatic pre-setting at 205°C.
- The food is cooked mainly from below with the fan operating to ensure even colour, cooking and browning of the food.
- This setting is recommended for pizzas, quiches, summer fruit tarts, light breads, cakes, etc. Bread will be perfectly cooked underneath. Yeast cookery (brioche, etc.), fruit cakes and soufflés will not be prevented from rising by the formation of a crust.

*Note: 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.*

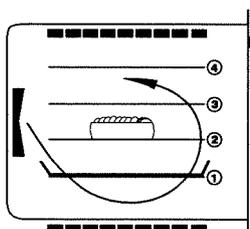
### CONVENTIONAL



Custards

- The temperature can be set at between 70°C and 235°C, with automatic pre-setting at 225°C.
- The food is cooked from above and below without the use of the fan.
- Use this setting to obtain perfect results, using the dripping pan as a bain marie, when cooking egg custard, flans, cream caramel and crème brûlée which are then placed under the grill for a few moments, after sprinkling with brown sugar.

### DEFROST

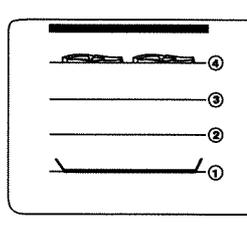


Vegetables, meat, fish.

- The temperature can be set at between 35°C and 65°C, with automatic pre-setting at 35°C.
- You can defrost food in your oven using a limited amount of heat, the fan accelerates the temperature exchanges.
- This setting is particularly suited to fragile food which will be eaten raw (strawberries, raspberries).
- You can increase the defrost temperature to defrost food which is to be cooked immediately after defrosting (meat, etc.). Take care to ensure that the surface does not start to cook.

Meat should be placed on a shelf, at the 2<sup>nd</sup> position, so that it does not come into contact with the water produced during defrosting. Place the multi-purpose dripping pan at the 1<sup>st</sup> shelf position.

### GRILL



Grilling  
Browning

- The temperature can be set at between 180°C and 275°C, with automatic pre-setting at 275°C. This is hot enough for grilling.
- Use this setting for grilling:
  - Preheat with the shelf in the oven then place the items to be grilled onto the shelf at the correct height position (according to thickness).
  - Place the dripping pan on the first shelf position. Try pouring a glass of water into it: this trick has the advantage of reducing smoke and cooking odours, particularly when grilling meat, sausages, etc. Ideal for toast.

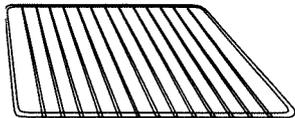
# FOR THE USER

## ACCESSORIES

### ● Shelf

The shelf can be used for holding any dishes or tins containing food for cooking or browning.

It can also be used for grilling (with the items for grilling placed directly on it).



### ● Multi-purpose dripping pan

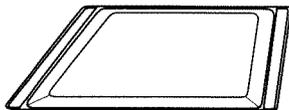
This can be used as a baking tray and has sloping sides.

It can be used for cooking choux buns, meringues, small cakes, flaky pastry, etc.

Inserted into the runners under the shelf or at the first shelf position, it collects the juices and fat produced during grilling.

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

Do not roast joints of meat in the dripping pan as this will inevitably result in fat splashes on the sides of the oven and the production of a lot of smoke.



### ● Rotisserie: cradle

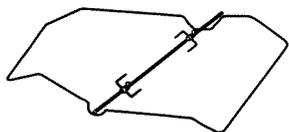
Cooking on a rotisserie is very effective and results in flavourful and evenly cooked joints.

To use:

- Engage the spit cradle in the 2<sup>nd</sup> shelf position from the bottom.

- Slide one of the forks onto the spit, then the meat for roasting, slide on the second fork, centre them and tighten by screwing in the forks with the locking screw.

- Push gently to engage the point of the spit in the square bit drive at the back of the oven.



## 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

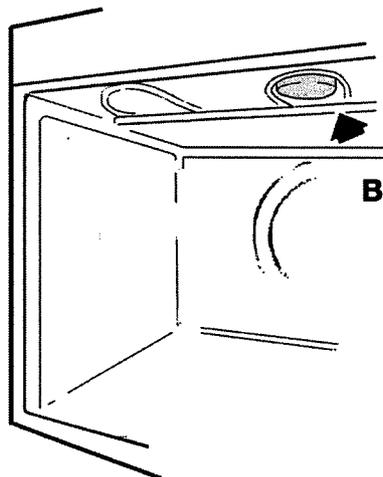
#### Warning!

#### 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.

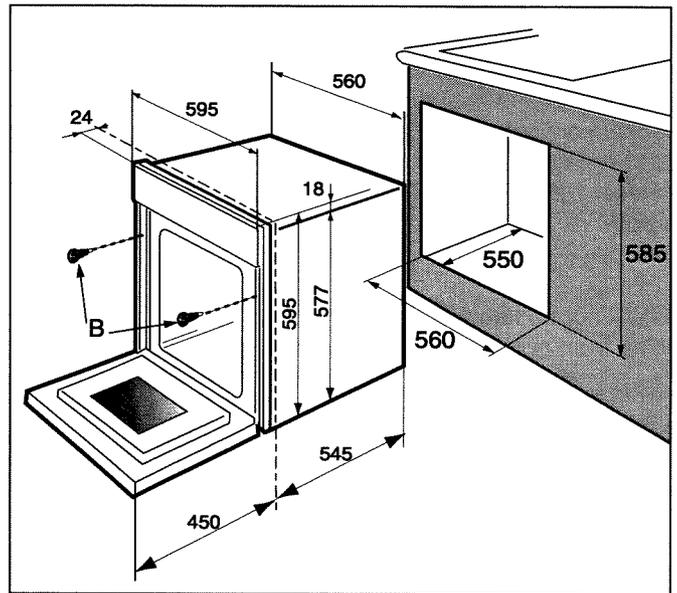
## BUILDING-IN THE OVEN

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

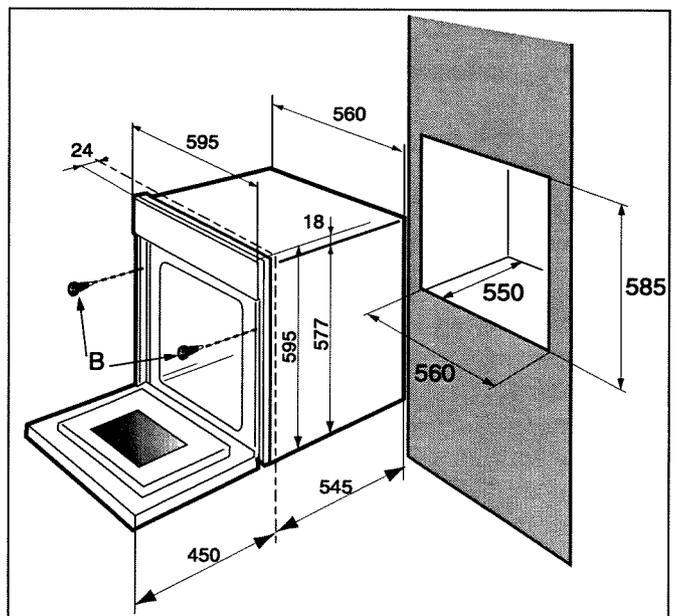
The total control of this air circulation system means that you should take note of the following:

- 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 ..... 3.365 kW  
 Power rating of grill ..... 2.100 kW

#### Energy consumption

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

#### Cleaning by pyrolysis

- 80 mn ..... 3,10 kWh  
 - 2 h 30 ..... 4,60 kWh

#### Usable dimensions of oven

Width ..... 43 cm  
 Height ..... 31.5 cm  
 Depth ..... 38.5 cm

Usable volume ..... 52 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  $\oplus$ ) which must be connected to the 230 V single phase mains by means of 2 phase + earth  $\oplus$  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  $\oplus$ .

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

### 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  $\oplus$  on the appliance.

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

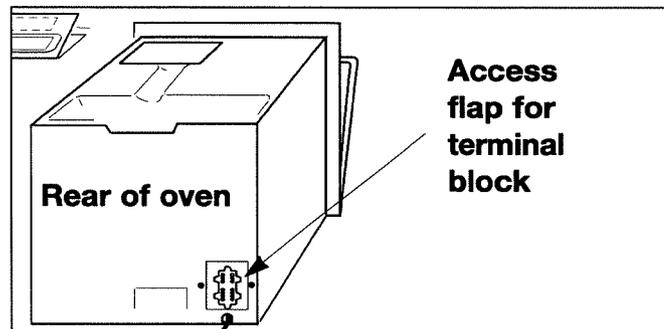
- The power cable can be changed (if it is too short) without dismantling the oven.

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 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	Conversion mark → °C									
	Mark	1	2	3	4	5	6	7	8	MAX.
	°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	275°C
DISHES	SELECTOR	TEMPERATURE	POSITION	ACCESSORIES	TIME IN MIN.	NOTES				
<b>Starters/Vegetables</b>										
Pizza		205°C	2 <sup>nd</sup>	Baking tray	18 to 20	Depending on thickness 28 cm tin				
Quiche lorraine*		205°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	30 to 35					
Cheese soufflé		180°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	35	Depending on quantity - reduce after 30 min.				
Potato bake		180°C / 200°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	45 to 50					
Stuffed tomatoes		200°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	40 to 45					
Provençal tomatoes		230°C	2 <sup>nd</sup>	Dish on shelf	20					
<b>Fish</b>										
Sea bream		180°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	25 to 30	Depending on thickness Dripping pan on 1 <sup>st</sup> shelf position				
Mackerel		275°C	3 <sup>rd</sup> or 4 <sup>th</sup>	Placed on shelf	6-7 min. a side					
<b>Meat</b>										
Lamb chops*		275°C	4 <sup>th</sup>	Meat on shelf	5-6 min. a side	Dripping pan on 1 <sup>st</sup> shelf position				
Leg of lamb		190°C	1 <sup>st</sup>	Meat on shelf	15 to 20 / 500g					
Spit roast chicken		210°C	-	Rotisserie	20 to 25 / 500g	Dripping pan on 1 <sup>st</sup> shelf position				
Roast beef		220°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	10 to 15 / 500g					
Roast pork/veal		200°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	35 to 40 / 500g					
Chicken		200°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	25 / 500g					
Guinea fowl/rabbit		200°C	1 <sup>st</sup>	Dish on shelf	20 to 25 / 500g					
<b>Baking**</b>										
Brioche		160°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	35	28 cm tin 28 cm tin 6 ramekins in a bain-marie				
Fruit cake		160°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	45 to 50					
Shortbread		160°C	3 <sup>rd</sup>	Baking tray	15 to 18					
Pound cake		160°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	45					
Soft fruit tart		205°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	35 to 40					
Apple tart		205°C	1 <sup>st</sup>	Tin on shelf	35 to 40					
Puff pastry*		220°C	2 <sup>nd</sup>	Baking tray	15					
Choux pastry*		190°C	2 <sup>nd</sup>	Baking tray	30					
Egg custard		160°C	2 <sup>nd</sup>	Dripping pan	20					

\*These dishes are best placed in a hot oven.

\*\*See section on "bottom element + fan" page 9

## Cooking on 2 levels

● Cooking on 2 levels is done with the cook function selector at "**Bottom element + fan**" setting

● You can cook identical dishes or different ones which cook at the same temperature.

● Note: if cooking is pre-programmed, the time must be the same for both dishes.

**For best results do not place them in the oven until it has been pre-heated to the cooking temperature.**

Dishes	Temperature	Time	Shelf positions	
Quiches	205°C	30 min.	1 <sup>st</sup> and 3 <sup>rd</sup>	
Apple tart	205°C	25 to 30 min.	1 <sup>st</sup> and 3 <sup>rd</sup>	
Potato bake + Roast pork (1 kg)	200°C	45 min.	3 <sup>rd</sup>	
		70 min.	1 <sup>st</sup>	
Small cakes	160°C	8 to 10 min.	2 <sup>nd</sup> and 3 <sup>rd</sup>	