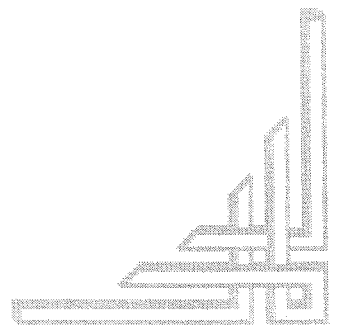
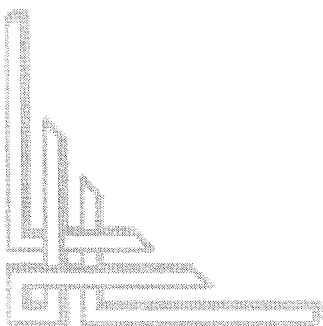


Fours multicoréon

 **Brandt**

BCE220*

Notice d'utilisation et d'installation



POUR L'UTILISATEUR

Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir !

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

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

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

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

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

REMARQUES IMPORTANTES

Respect de l'environnement

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

Branchement de l'appareil

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

Consignes de sécurité

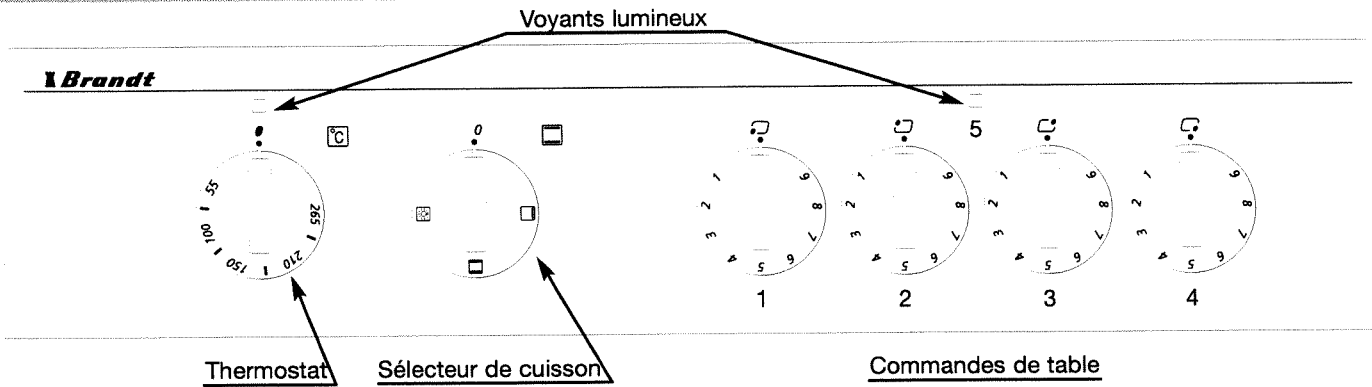
- Cet appareil a exclusivement une utilisation ménagère.
- Lors de cuisson avec graisse ou huile ne pas s'éloigner, ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
Ne pas stocker de matières inflammables dans le four, ni sur les zones de chauffe.
- En branchant des appareils électroménagers sur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

Conseils pratiques

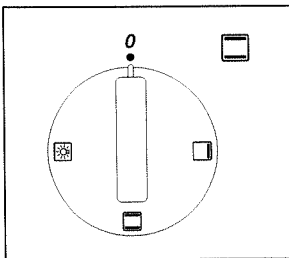
- Pour éviter une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et endommage l'émail et le meuble d'encastrement :**
 - Ne poser aucun ustensile sur la sole du four.
 - Ne pas garnir l'intérieur du four de feuille d'aluminium.
- Respecter les températures du tableau de cuisson, afin d'éviter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

COMMENT SE PRESENTE LE BANDEAU ?

Bandeau de commande



Sélecteur de cuisson



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

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

0 Position arrêt du four.

 Eclairage

 Traditionnel

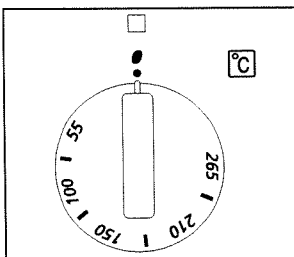
 Gril

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 additionnelle.
- 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 additionnelle.
- 4 - Commutateur à doseur d'énergie de la **zone avant droite**.
- 5 - Visualisation lumineuse de mise sous tension des foyers.

Thermostat



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

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 une zone de chauffe additionnelle**, les commutateurs à doseur d'énergie 1 et 3 commandent également ces zones de cuisson additionnelles.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR



Eclairage.



Traditionnel : crèmes.

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



Gril : grillades, gratinages.

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

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.

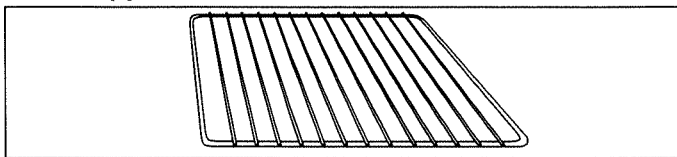
POUR L'UTILISATEUR

CASSEROLERIE

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

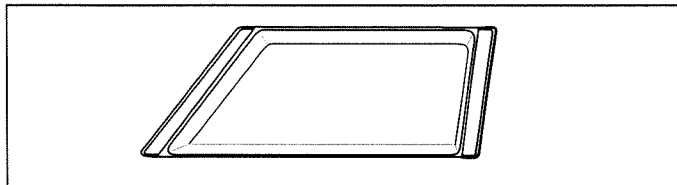
Votre four possède des gradins permettant de positionner sur 4 niveaux la casserolerie suivante.

Grille support



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

Plat lèche-frite



Il sert de plat à gâteau 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...

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 lèche-frite.**

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

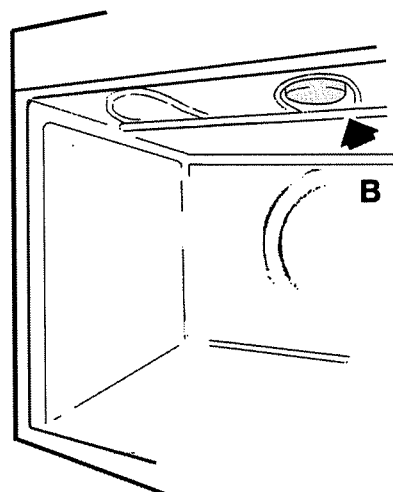
Changer la lampe

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.

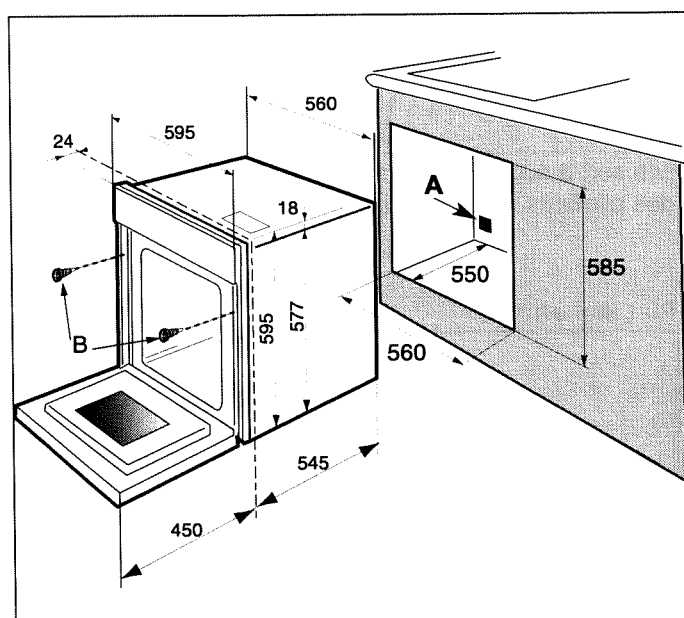
COMMENT ENCASTRER LE FOUR ?

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

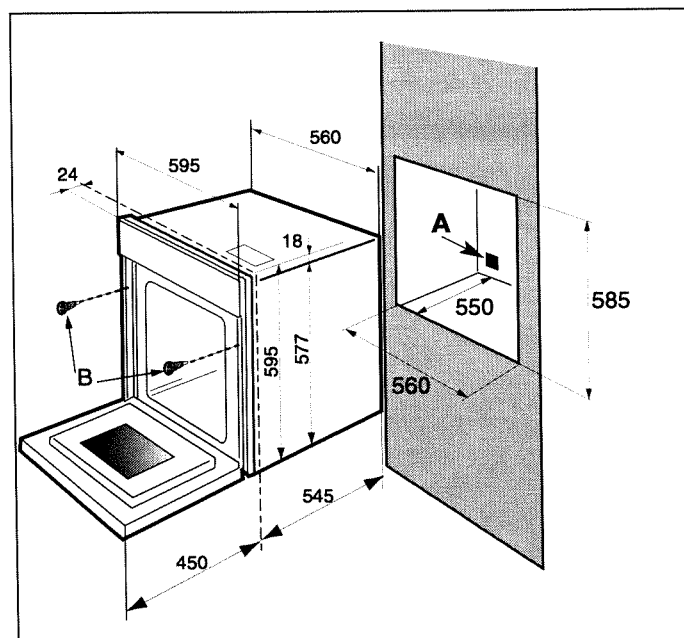
La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants :

- 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 2,035 kW
Puissance nominale du grilloir 1,835 kW

Consommation d'énergie

- de montée à 200°C 0,60 kWh
- de maintien pendant une heure à 200°C ... 0,90 kWh
TOTAL **1,50 kWh**

Dimensions utiles du four

Largeur 43 cm
Hauteur 31,5 cm
Profondeur 43 cm

Volume utile 58 litres

POUR L'INSTALLATEUR

COMMENT RACCORDER LE FOUR ?

Raccordement au réseau

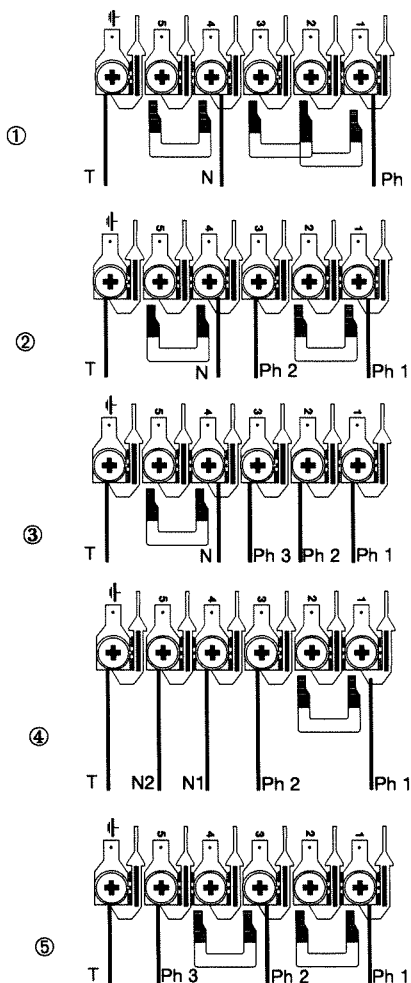
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de l'installation doit être conforme au tableau ci-dessous.

- 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)



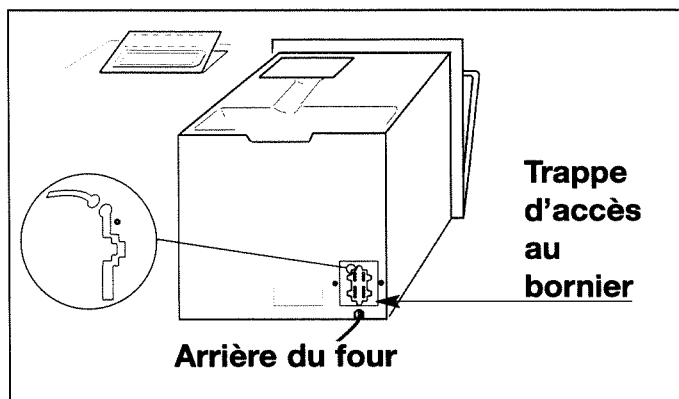
Cordon d'alimentation

- Le câble d'alimentation doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer poser 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.

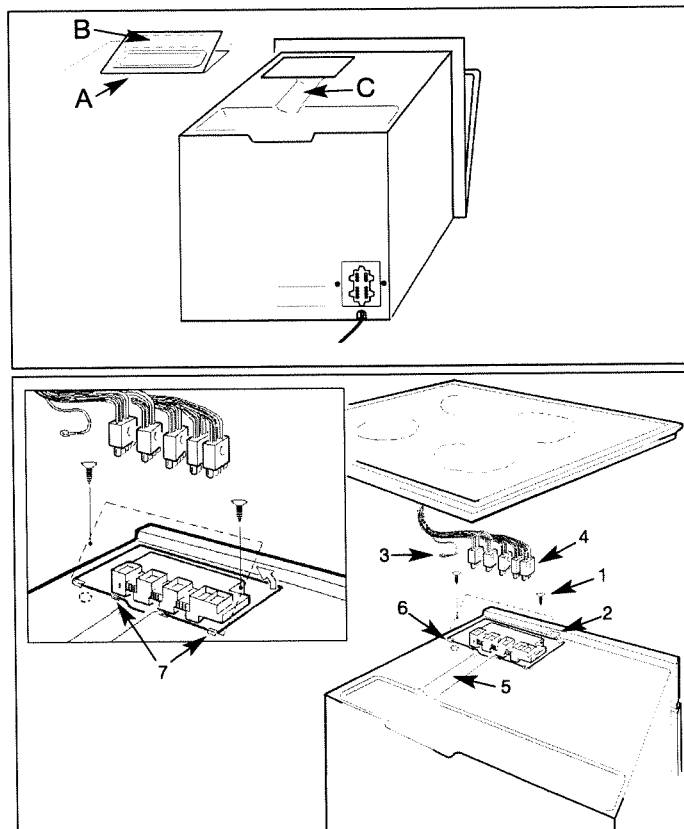
-3- Brancher le fil de terre (jaune-vert) à la vis spéciale marquée sur le four.

-4- Raccorder les connexions électriques de la table aux connections du four ayant les mêmes 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 :
 - CONNAISSANT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
 - APPLIQUENT INTÉGRALEMENT NOS MÉTHODES DE RÉGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION,
 - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sur le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Renseignements complémentaires

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

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

Conseils pour la réussite de vos plats

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

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

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

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

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

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

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

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

Influence des plats et des moules sur la cuisson :

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

Viandes.

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

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

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

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

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








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

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




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

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

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


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

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

- A** - En  , placer la viande dans un plat sur la grille.
 - En  , placer la viande directement sur la grille, la lèche-frite étant placée au 1^{er} gradin.
 - La viande peut être retournée en cours de cuisson.
 - En  , préchauffer sur cette position.

- B** - Les moules foncés sont à poser directement sur la grille.
 - Les sablés, macarons,... sont à disposer directement dans la lèche-frite

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

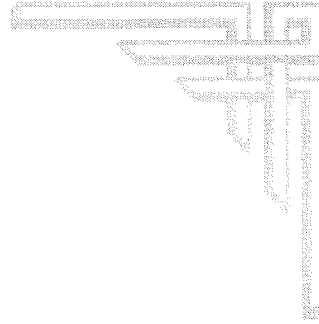
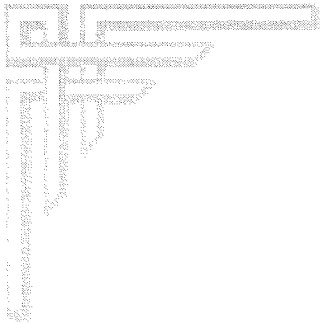
- E** - Nous entendons par gratins, des denrées précuites que l'on gratine au four. La position  peut être utilisée en fin de cuisson pour parfaire le dessus.

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

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

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

- I** - Four éteint.

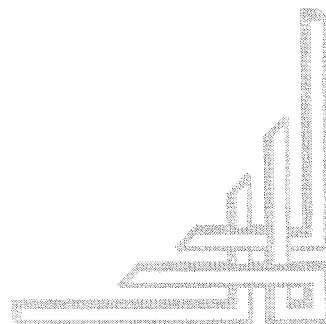
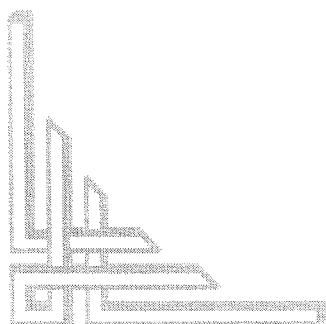


Instructions for use and installation

Multifunction ovens with pyrolysis



BCE220*



FOR THE USER

Using this appliance makes cooking a real pleasure!

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

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

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

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

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

IMPORTANT NOTES

Caring for the environment

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

Connecting the appliance

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

Advice on safety

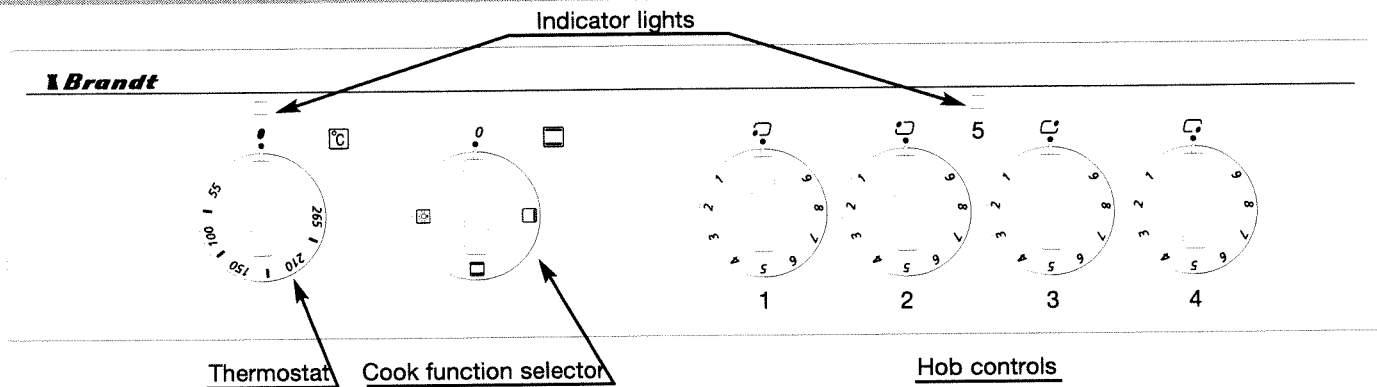
- This appliance is exclusively for domestic use.
- When cooking with fat or oil, stay close by, as these materials can catch fire if they overheat. Do not store inflammable objects in the oven or on the heating zones.
- When plugging domestic electrical appliances into a socket nearby, make sure that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

Practical advice

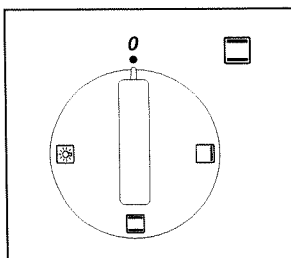
- To prevent a build-up of heat, which will affect cooking results and damage the enamel and the housing unit:**
 - Do not place any utensils on the floor of the oven.
 - Do not line the interior of the oven with aluminium foil!
- Use the temperatures suggested in the cooking guide, to prevent excessive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

THE LAYOUT OF THE FASCIA PANEL

Control panel



Cook function selector



Turn the selector knob to the right to the position corresponding to the function required (see cooking guide enclosed with this instruction book). The cooling fan operates and the lighting comes on.

0 Off position for the oven

Lighting

Conventional

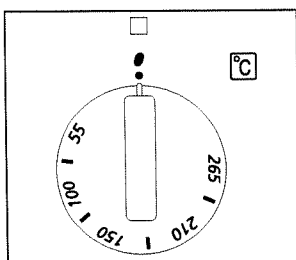
Grill

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.

Thermostat



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

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



Lighting



Conventional: custards

- Cooking is done using the top and bottom elements, without the fan.
- On this setting you will obtain perfect results, using the dripping pan as a bain-marie, when cooking egg custards, flans, crème caramel or brulée, which are then placed under the grill for a few moments, after sprinkling with brown sugar.



Grill: grilling, browning

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

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.

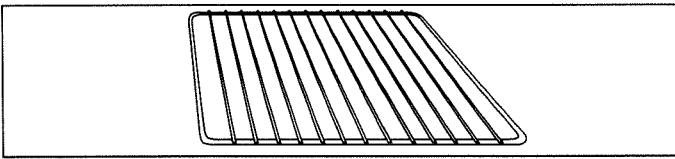
FOR THE USER

ACCESSORIES

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

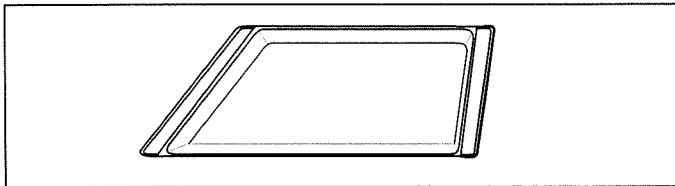
Your oven has runners which enable the following accessories to be positioned on 4 levels.

Shelf



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

Dripping pan



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

It can be used for baking items such as choux buns, meringues, small cakes and flaky pastry. Inserted into the runners under the grill or in the first shelf position, it 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.

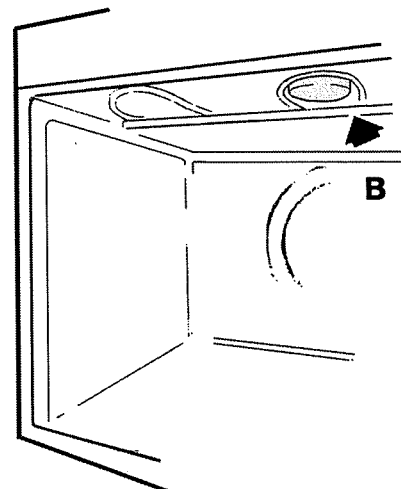
Changing the bulb

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 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 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.

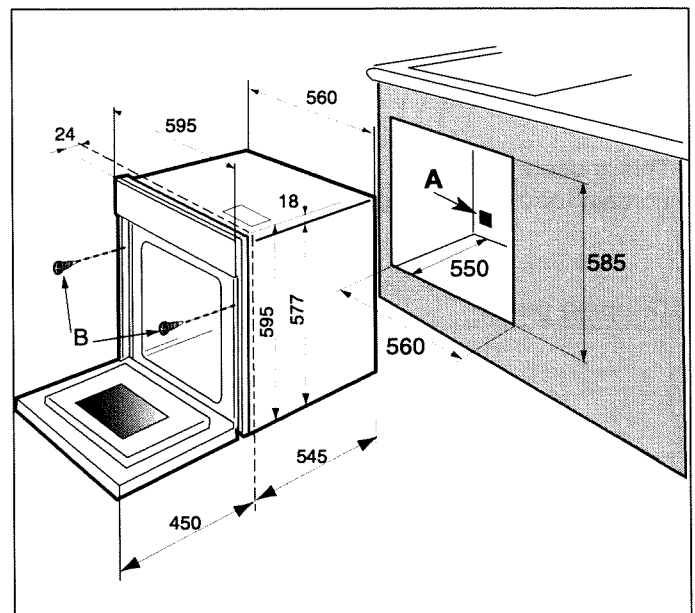
BUILDING-IN THE OVEN

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

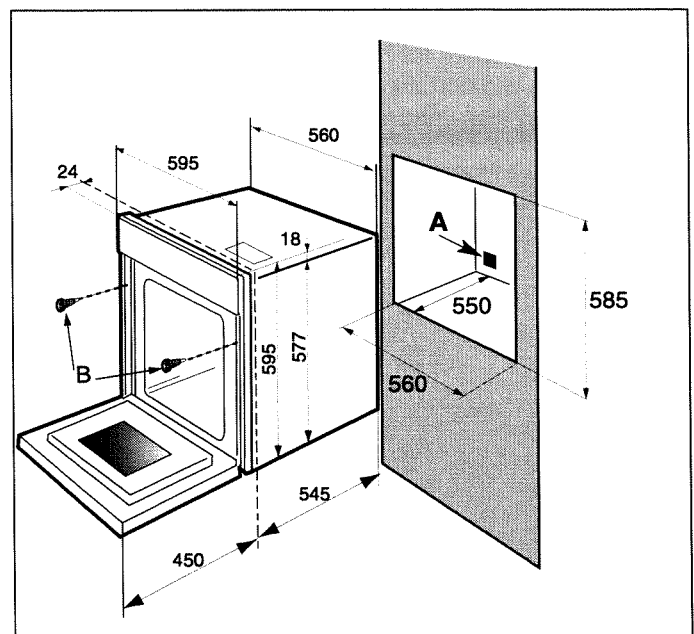
The total control of this air circulation system means that you should take note of the following:

- 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 2.035 kW
 Power rating of grill..... 1.835 kW

Energy consumption

- heating to 200 °C 0.60 kWh
 - running for one hour at 200 °C 0.90 kWh
TOTAL **1.50 kWh**

Usable dimensions of oven

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

Usable volume 58 litres

CONNECTING THE OVEN

Mains connection

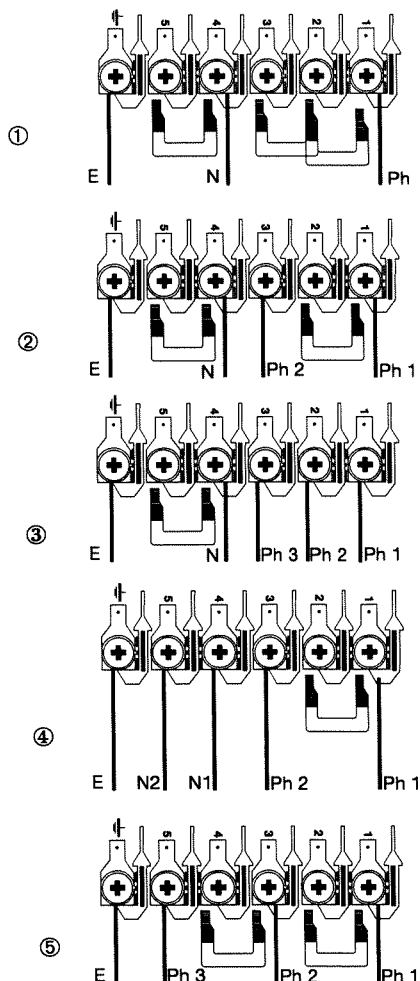
- Before carrying out the connection, make sure that the wires from the mains supply have a sufficient rating to supply the appliance correctly (cross-section must be at least equal to that of the power cable). The mains fuse must be in conformity with the table below.

- 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 2-6)



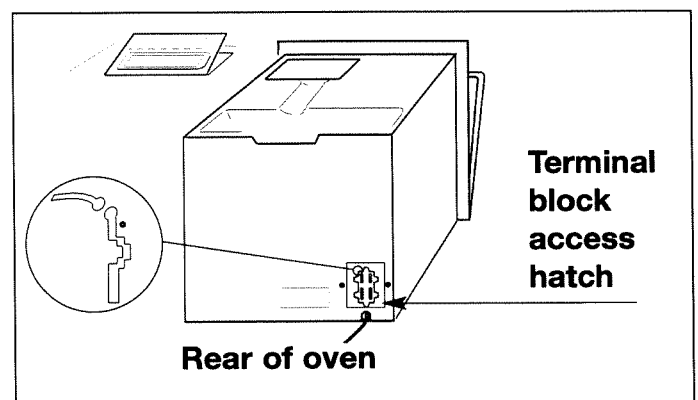
Power supply cable

- 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 ⚡ .

AFTER-SALES SERVICE

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

ADVICE ON USING THE OVEN

Additional information

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

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

Hints on successful cooking

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

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

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

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

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

- Lower the temperature,
- Increase the cooking time.

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

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

The effect of dishes and tins on cooking results:

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

Meat

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

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

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

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

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

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

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

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

COOKING GUIDE	Thermostat: conversion mark → °C									
	Mark °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 125°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	MAX. 265°C
Settings and advice	Recommended setting	Thermostat	Shelf position from bottom	Pre-heating in minutes	Recommended cook times	Notes	My settings			
White meat										
Roast pork (1 kg)	Conventional	180/190	2		1 hr 30	A-G			
Roast veal (1 kg)	Conventional	180/190	2		1 hr 40	A-G			
Poultry (1 kg)	Grill or	210	2		50/70 min	A-G			
Large poultry joints (3 kg)	Conventional	180/190	1		1 hr 40	A-G			
Pork or veal chops	Grill	265	4	5	15/20 min	A-G-H			
Red meat										
Beef steak (1 kg)	Grill	265	3	5	25/30 min	A-G-H			
Lamb chops (1 kg)	Grill	265	4	5	10/20 min	A-G-H			
Roast beef (1 kg)	Conventional	200	2		30/40 min	A-F			
Lamb (leg, shoulder) (2.5 kg)	Conventional	190/200	1/2		50 min	A-F-H			
Fish and misc. meats										
Kebabs	Grill	265	3/4	5	15/20 min	A-G-H			
Grilled fish	Grill	265	4	5	15/20 min	A-G-H			
Baked fish	Conventional	180/200	2		45 min	G			
Vegetables										
Bakes	Conventional	200	1		30 min	E			
Potato bake	Conventional	200	1		1 hr				
Roast potatoes	Conventional	200	1		1 hr 10				
Baking										
Sponge cake	Conventional	175	2		35/40 min	B			
Bicuits	Conventional	200	2		5/10 min				
Custards - Flan	Conventional	180	2		35/45 min	C			
Brioche	Conventional	165	2		25/30 min				
Fruit cake - Pound cake	Conventional	165	1		1 hr / 1 hr 20	B			
Savarin - Kouglouf	Conventional	180	1		50+10(l)	B + I			
Meringues	Conventional	100	2		2 hr 20 / 2 hr 40	B			
Small cakes	Conventional	200	2		15/20 min	B			
Choux pastry	Conventional	200	2		40/45 min	B			
Shortbread	Conventional	160	3		15/20 min	B			
Tart base	Conventional	180	2		15/25 min	B			
Custard tart	Conventional	200	1		40/50 min	B			
Fruit tart:										
Short or flaky pastry	Conventional	200	1		30/40 min	B			
Rich shortcrust pastry	Conventional	180	1		35 min	B			
Miscellaneous										
Terrine of pâté	Conventional	200	2		1 hr 20				
Pastry pizza	Conventional	230	2		20/25 min	B			
Bread pizza	Conventional	265	2		15/25 min	B			
Quiche lorraine	Conventional	205	2		40 min	B			
Soufflés	Conventional	180	1		45/50 min	B			
Stuffed tomatoes	Conventional	200	1		40 min	B			
Pies	Conventional	180/200	1		45 min	B			

NB: these values are given as a guide. Experience will enable you to adapt them to your needs.

- A** - On , place the meat in a dish on the shelf.
 - On , place the meat directly on the shelf, with the dripping pan at the 1st shelf position.
 - The meat can be turned during cooking.
 - On , pre-heat at that setting.
B - Dark coloured tins should be placed directly on the shelf.
 - Shortbread, macarons, etc., should be placed directly in the dripping pan.
C - Place the dish in a bain-marie.

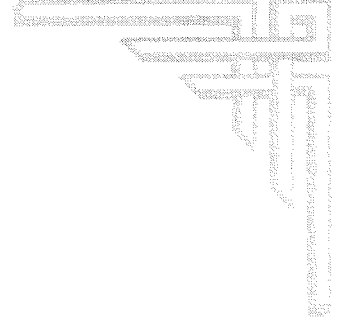
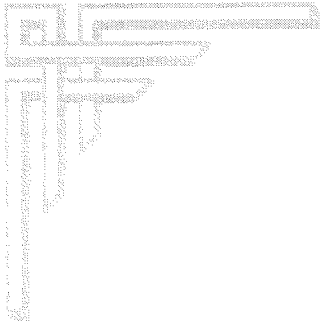
E - By "bakes" we mean pre-cooked food which is browned in the oven. The setting can be used at the end of cooking to finish off the top.

F - It is advisable to leave the meat to rest for 5 to 10 minutes, wrapped in aluminium foil outside the oven, before carving.

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

H - Dishes should be turned during cooking

I - Oven off.

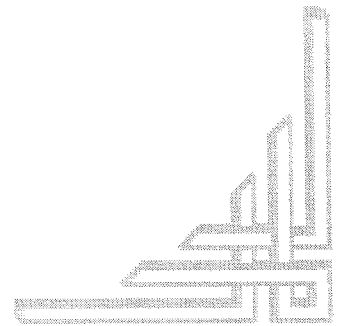
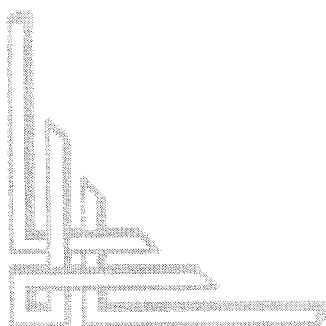


ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

 **Bosch**

BCE220*

Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης



ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

Με τη συσκευή αυτή, το μαγείρεμα γίνεται πραγματική ευχαρίστηση!

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

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

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

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

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Σεβασμός προς το περιβάλλον

Ως συμβολή στην προστασία του περιβάλλοντος χρησιμοποιούμε για τα έγγραφα της συσκευής σας, χαρτί που έχει υποστεί λεύκανση, χωρίς χλώριο, καθώς και ανακυκλωμένο χαρτί.

Όταν θα πετάξετε τη συσκευασία της καινούριας σας συσκευής φροντίστε να σεβαστείτε το περιβάλλον.

Χάρη στο σχεδιασμό τους οι συσκευασίες αυτές δεν είναι επικίνδυνες για το περιβάλλον, μπορούν να ανακτηθούν και να ανακυκλωθούν: πρόκειται για οικολογικά προϊόντα.
Ανακυκλώνοντας τη συσκευασία, συμβάλετε στην εξοικονόμηση κατανάλωσης πρώτων υλών και στη μείωση του όγκου βιομηχανικών και οικιακών απορριμμάτων.

Σύνδεση της συσκευής

Η εγκατάσταση της συσκευής σας πρέπει να πραγματοποιηθεί από κάποιον ειδικό τεχνικό ακολουθώντας τις συστάσεις του τμήματος τεχνικού εγκατάστασης των οδηγιών αυτών.

Τηρήστε σχολαστικά τις συστάσεις για τον εντοιχισμό του φούρνου, που ενδείκνυται στις οδηγίες αυτές.

Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις σελίδες που ακολουθούν για να μπορέσετε να επαφεληθείτε με τον καλύτερο τρόπο της συσκευής σας.

Συστάσεις ασφαλείας

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μην απομακρύνετε, τα υλικά αυτά μπορούν να πάρουν φωτιά σε περίπτωση υπερθέρμανσης,
Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά στο φούρνο, ούτε στις ζώνες θέρμανσης.

Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές οικιακής χρήσης σε ηλεκτρική πρίζα που βρίσκεται κοντά, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν βρίσκεται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης, ούτε έχει σφηνώσει στην πόρτα του φούρνου.

Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή της πόρτας του φούρνου σε στεγνώτηρι, αυτό θα εμποδίσει τον εμπρόσθιο αερισμό του φούρνου.

Σε περίπτωση βλάβης αφαιρέστε τις ασφάλειες της εγκατάστασης.

Πρακτικές συμβουλές

Για να αποφύγετε τη συγκέντρωση θερμότητας, που παραποιεί τα αποτελέσματα ψησίματος και ζημιώνει το σμάλτο και το έπιπλο εντοιχισμού:

- Μάλτο και το έπιπλο σκευός στο δάπεδο του φούρνου.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο.

Τηρήστε τις θερμοκρασίες του οδηγού μαγειρέματος, ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας.

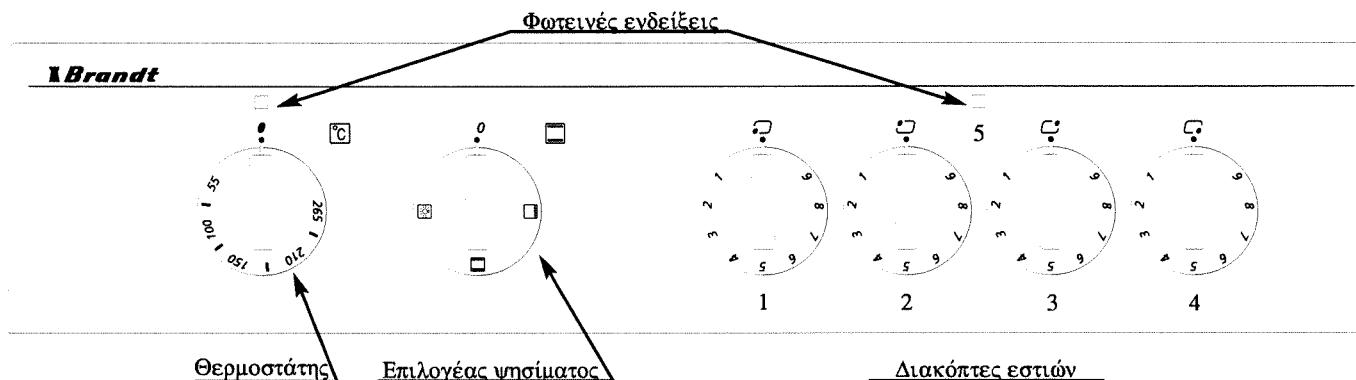
Για να προστατέψτε το σμάλτο του φούρνου σας:
- Μην γεμίζετε τις φόρμες γλυκών μέχρι το χείλος όταν φτιάχνετε γλυκά με φρούτα. Αν τρέξει ο χυμός των φρούτων, κινδυνεύει να προξενήσει ανεξίτηλους λεκέδες.
- Μην ρίχνετε νερό κατευθείαν στο ζεστό φούρνο.

Για να προστατέψτε την πόρτα του φούρνου σας και να του εξασφαλίσετε μία καλή στεγανότητα:
- Μην σπρίζετε στην ανοιχτή πόρτα.
- Κρατάτε το λάστιχο στεγανοποίησης της πόρτας καθαρό.

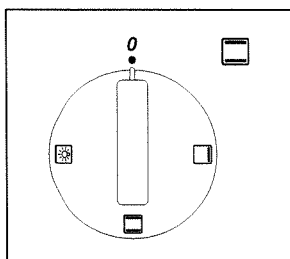
Για όλα τα ψησίματα στο γκριλ:
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε επάνω στη σχάρα.
- Σπρώξτε τη λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων κάτω από τη σχάρα ή κατευθείαν στο δάπεδο για την συλλογή των ζουμιών ψησίματος και την αποφυγή πιτσιλιών.
 Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

ΠΩΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΤΑΙ Ο ΠΙΝΑΚΑΣ

Πίνακας χειρισμού



Επιλογέας ψησίματος



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

Τίθεται σε λειτουργία ο κυκλοφορητής ψυχρού αέρα και ανάβει το φως.

0 Θέση κλειστού φούρνου



Φως



Παραδοσιακό



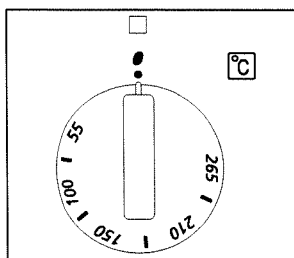
Γκριλ

Διακόπτες εστιών

Ο φούρνος πρέπει να συνδυαστεί είτε με βάση μαγειρέματος με ηλεκτρικά μάτια, είτε με υαλοκεραμικές εστίες συμβατές με το φούρνο.

- 1 - Διακόπτης με δοσομετρητή ενέργειας της **μπροστινής αριστερής ζώνης** που μπορεί να ελέγξει μία πρόσθετη ζώνη θέρμανσης.
- 2 - Διακόπτης με δοσομετρητή ενέργειας της **πίσω αριστερής ζώνης**.
- 3 - Διακόπτης με δοσομετρητή ενέργειας της **πίσω δεξιάς ζώνης** που μπορεί να ελέγξει μία πρόσθετη ζώνη θέρμανσης.
- 4 - Διακόπτης με δοσομετρητή ενέργειας της **μπροστινής δεξιάς ζώνης**.
- 5 - Φωτεινές ενδείξεις θέσης σε λειτουργία των εστιών.

Θερμοστάτης



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

Συνδυάζοντας το φούρνο σας με μία βάση υαλοκεραμικών εστιών, της οποίας η (οι) πίσω δεξιά(ες) ζώνη(ες) μαγειρέματος ή (και) η μπροστινή αριστερή ζώνη μπορεί (μπορούν) να επεκταθούν με μία πρόσθετη ζώνη θέρμανσης, οι διακόπτες 1 και 3 με δοσομετρητές ενέργειας ελέγχουν επίσης τις πρόσθετες αυτές ζώνες μαγειρέματος.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Φως,



Παραδοσιακό: κρέμες.

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



Γκριλ: κρέατα στη σχάρα, γκρατινάρισμα

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

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΒΑΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΣΑΣ ;

Χρήση των δοσομετρητών ενέργειας

Οι δοσομετρητές ενέργειας είναι συνεχούς ρύθμισης από το **0** έως το **9** με απλή περιστροφή του διακόπτη.

Στρέψτε το διακόπτη της εστίας ή της ζώνης μαγειρέματος στην επιθυμητή θέση.

Η φωτεινή ένδειξη πάνω από το διακόπτη ανάβει και μένει αναμμένη όσο ο διακόπτης δεν επανατοποθετηθεί στην κλειστή θέση.

Λεπτομέρειες επί των θέσεων μαγειρέματος

Θέσεις 1, 2, 3 : για να συνεχίσετε ένα ψήσιμο, να ζεσάνετε ή να διατηρήσετε ορισμένα φαγητά ζεστά.

Θέσεις 4, 5, 6 : για σιγοβράσιμο και μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων.

Θέσεις 7, 8, 9 : για ψήσιμο, τηγάνισμα ή βράσιμο.

Χρήση των πρόσθετων ζωνών θέρμανσης

Στρέψτε το διακόπτη ελέγχου 2 ή 4 προς τα δεξιά μέχρι τέρμα για να θέσετε σε λειτουργία την πρόσθετη ζώνη θέρμανσης, και επιστρέψτε στην επιλεγμένη θέση.

Στην κλειστή θέση, η κύρια ζώνη θέρμανσης και η πρόσθετη ζώνη θέρμανσης κλείνουν ταυτόχρονα.

Για να κλείσετε την πρόσθετη ζώνη θέρμανσης και να συνεχίσετε το μαγείρεμα μόνο με την κύρια ζώνη θέρμανσης, στρέψτε το διακόπτη στην κλειστή θέση και επιστρέψτε στην επιλεγμένη θέση.

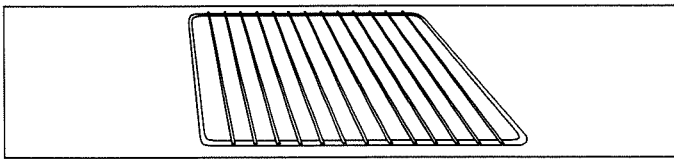
Η πρόσθετη ζώνη θέρμανσης δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία χωρίς την κύρια ζώνη θέρμανσης.

ΣΚΕΥΗ

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

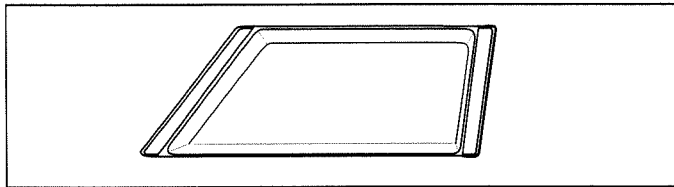
Ο φούρνος σας διαθέτει κερκίδες που σας επιτρέπουν να τοποθετήσετε τα ακόλουθα σκεύη σε 4 επίπεδα.

Σχάρα βάση



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

Λαμαρίνα πολλαπλών χρήσεων



Χρησιμεύει ως ταψί γλυκισμάτων και γι αυτό διαθέτει επικλινή άκρα,

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο γλυκισμάτων όπως σουαλα κρεμ, μαρέγκες, μανταλένες, σφολιάτες, ...

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Γενική συντήρηση

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

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

• **Κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου**

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

• **Διακόπτες ελέγχου**

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

• **Σχάρα και λαμαρίνα**

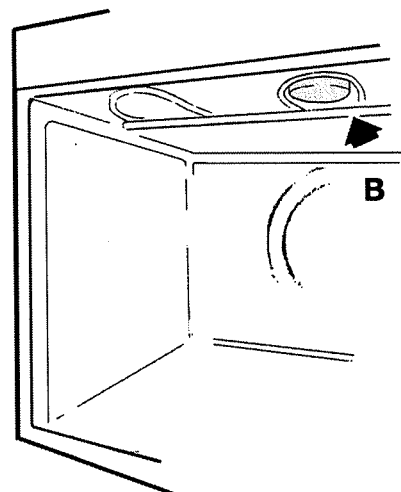
Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με ένα μη λειαντικό προϊόν του εμπορίου και ποτέ κοφτερά αντικείμενα,

Αλλαγή λάμπας

Προσοχή!

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

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



ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Ως ειδικός, είστε ο μόνος αρμόδιος για την εγκατάσταση και τη σύνδεση των συσκευών μαγειρέματος. Γι αυτό το λόγο η εγγύησή μας εφαρμόζεται αποκλειστικά και μόνο στις συσκευές η εγκατάσταση και σύνδεση των οποίων θα έχουν πραγματοποιηθεί από σας.

Η μη τήρηση του όρου αυτού θα καθιστούσε υπεύθυνο τον τεχνικό εγκατάστασης απαλάσσοντας την εταιρεία μας από κάθε ευθύνη.

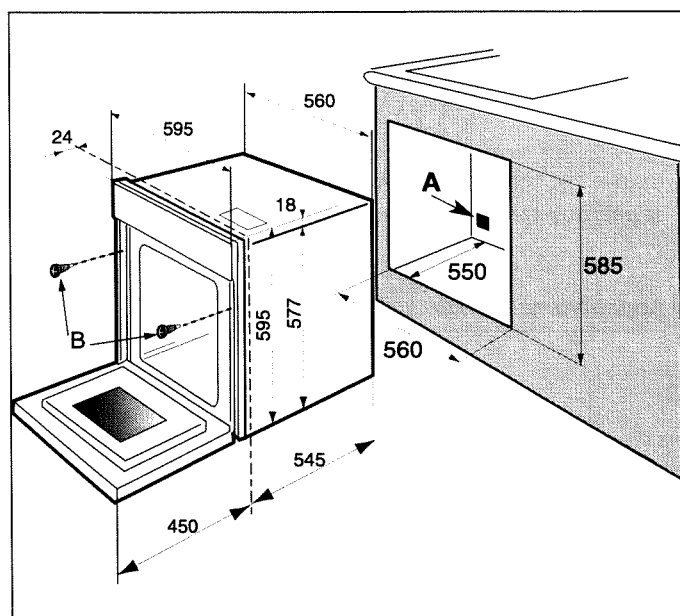
ΠΩΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΕΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ;

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

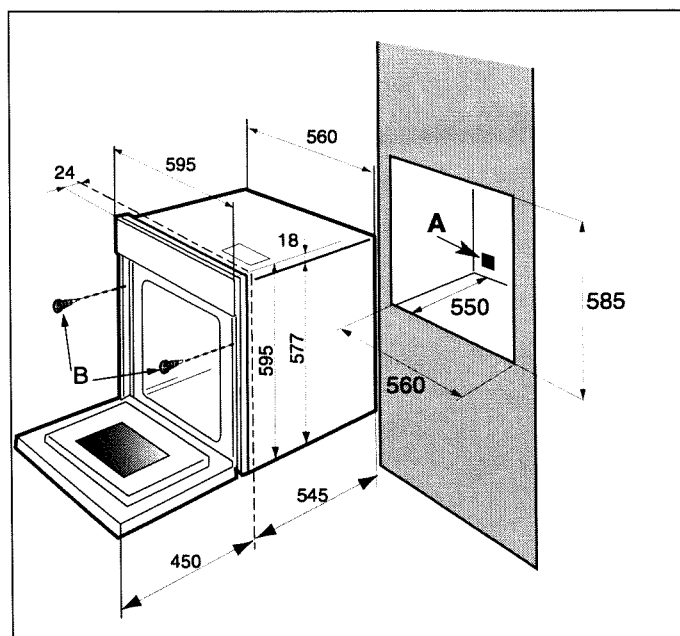
Ο άριστος έλεγχος αυτής της κυκλοφορίας αέρα απαιτεί να λάβετε υπόψη τα ακόλουθα στοιχεία:

- Ο φούρνος μπορεί να τοποθετηθεί είτε κάτω από πάγκο εργασίας, είτε υπερυψωμένος σε επίπλο εφόσον η έξοδος θερμού αέρα πραγματοποιείται από μπροστά.
- Οι διαστάσεις εντοιχισμού πρέπει να είναι κατάλληλες (βλέπε σχέδιο δίπλα).
- Το υλικό του επίπλου εντοιχισμού πρέπει να αντέχει στη θερμότητα (ή να είναι επικαλυμμένο με τέτοιο υλικό)
- Πραγματοποιήστε στο πίσω τοίχωμα της φάλας εντοιχισμού, μία κοπή A 50 χιλ X 50 χιλ απέναντι από το μπλοκ ακροδεκτών.
- Η απόσταση μεταξύ του φούρνου και των τοιχωμάτων του επίπλου πρέπει να είναι ίδια αριστερά και δεξιά για να είναι καλά εστιασμένος σε σχέση με τις πόρτες του διπλανού επίπλου, η απόσταση αυτή δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 2 χιλ.
- Για περισσότερη σταθερότητα, στερεώστε το φούρνο στο επίπλο τοποθετώντας 2 βίδες B στις οπές που προβλέπονται για αυτό στα πλαϊνά τοιχώματα (βλέπε σχέδιο). Ανοίξτε πρώτα μία οπή διαμέτρου 3 χιλ στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σκάσιμο του ξύλου.

Κάτω από πάγκο εργασίας



Υπερυψωμένο μέσα σε επίπλο



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση λειτουργίας.....220-240 V ~ 50 Hz
Συνολική απορροφώμενη ηλεκτρική ισχύ.....2,035 kW
Ονομαστική ισχύ του γκριλ.....1,835 kW

Κατανάλωση ενέργειας

- ανόδου στους 200 °C.....0,60 kWh
- διατήρησης στους 200 °C για μία ώρα.....0,90 kWh
ΣΥΝΟΛΟ.....1,50 kWh

Ωφέλιμες διαστάσεις του φούρνου

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

Ωφέλιμος όγκος58 λίτρα

ΠΩΣ ΣΥΝΔΕΕΤΑΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ;

Σύνδεση στο δίκτυο

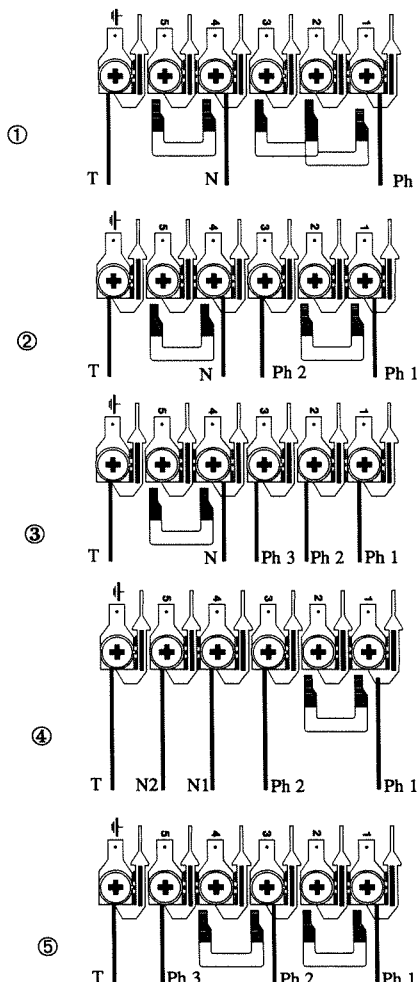
- Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια της ηλεκτρικής εγκατάστασης έχουν επαρκή τομή για να τροφοδοτήσουν κανονικά τη συσκευή (ελάχιστη τομή ίση με αυτήν του καλωδίου παροχής ρεύματος). Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να συμμορφούται στον παρακάτω πίνακα.

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

- Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με τυποποιημένο καλώδιο παροχής ρεύματος ο αριθμός αγωγών του οποίου εξαρτάται από τον επιθυμητό τύπο σύνδεσης και σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

	ρεύμα	σύνδεση	ελάχιστη τομή καλωδίου	διαμέτρημα του συστήματος προστασίας
①	230V - 50Hz	1 Ph + N	3 x 6 mm ²	40 A
②	400V διφασικό -50Hz	2 Ph + N	4 x 2,5 mm ²	25 A
③	400V τριφασικό -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

Λαμβάνοντας υπόψη το συντελεστή συγχρονισμού (EN 60 335 2-6)



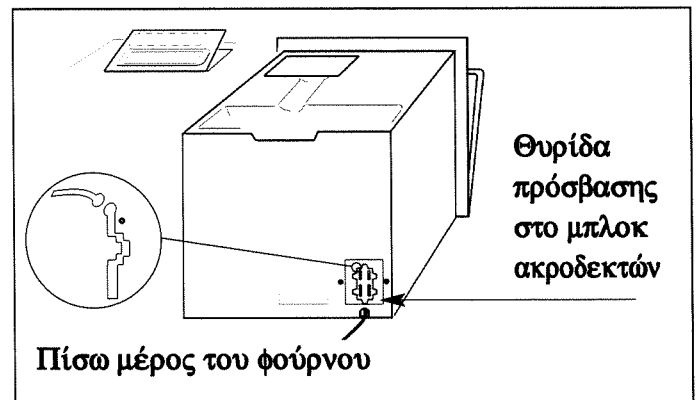
Καλώδιο παροχής ρεύματος

- Το καλώδιο παροχής ρεύματος πρέπει να έχει τέτοιο μήκος ώστε να είναι συνδεδεμένο στο φούρνο που θα εντοιχιστεί όταν αυτός βρίσκεται στο έδαφος μπροστά στο έπιπλο.

- Όταν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας, ένα σύστημα καθολικής διακοπής (με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 χιλ.) πρέπει να τοποθετηθεί στο δίκτυο παροχής ρεύματος ώστε να τηρούνται οι συστάσεις ασφαλείας.

- Κατά την εγκατάσταση της συσκευής ή κατά την αντικατάσταση του καλωδίου παροχής ρεύματος (H05RRF, H05RNF, H05WF) ξεσφίξτε εντελώς τις βίδες σύνδεσης πριν εισάγετε τους αγωγούς στους αντίστοιχους ακροδέκτες.

- Για να έχετε για πρώτη φορά πρόσβαση στο μπλοκ ακροδεκτών της συσκευής, κόψτε με μία πένσα τα τέσσερα συνδετικά στις γωνίες της θυρίδας, στην πίσω λαμαρίνα του φούρνου, κάντε την επιλεγμένη σύνδεση, επανατοποθετήστε τη θυρίδα έτσι ώστε να κλείσει εντελώς το άνοιγμα με 2 λαμαρινόβιδες διαμέτρου 4 χιλ και μήκους 15 χιλ.



- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος λόγω απουσίας γείωσης ή λανθασμένης γείωσης.

ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΠΩΣ ΣΥΝΔΕΒΕΤΑΙ Η ΒΑΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ;

-1- Αφαιρέστε τις 2 βίδες στερέωσης της θυρίδας **A** για να έχετε πρόσβαση στο κιβώτιο σύνδεσης των διακόπτων ελέγχου της βάσης εστιών.

-2- Αφαιρέστε τη θυρίδα.

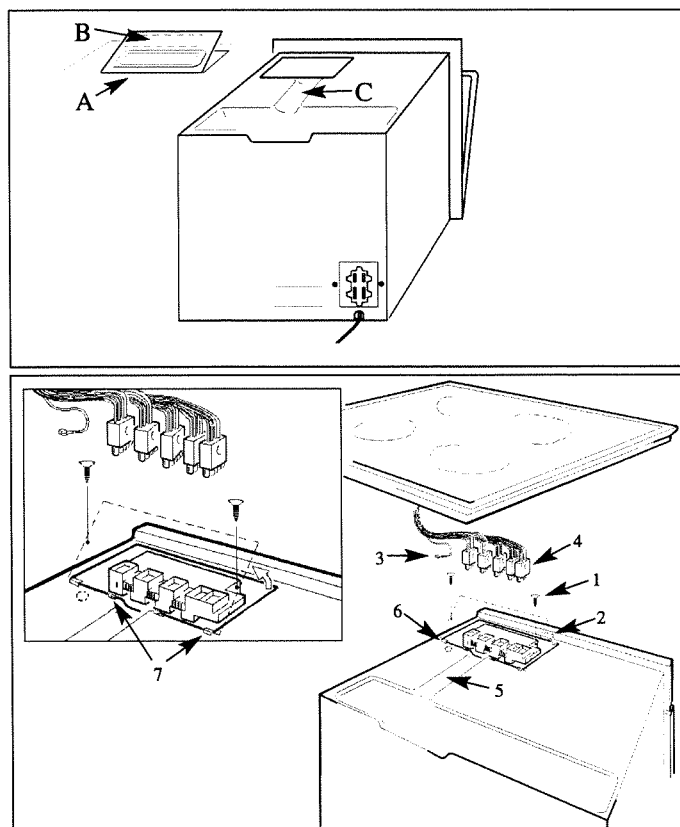
-3- Συνδέστε το καλώδιο γείωσης (κίτρινο-πράσινο) στην ειδική βίδα που επισημαίνεται επάνω στο φούρνο.

-4- Συνδέστε τις ηλεκτρικές συνδέσεις της βάσης στις συνδέσεις του φούρνου που φέρουν τις ίδιες χρωματικές ενδείξεις και σύμφωνα με το σχεδιάγραμμα **B** της θυρίδας.

-5- Περάστε τα καλώδια παροχής ρεύματος των διακόπτων ελέγχου της βάσης στο αυλάκι **C** του άνω καλύμματος του φούρνου.

-6- Επανατοποθετήστε τη θυρίδα στη θέση της έτσι ώστε να εισέλθει και πάλι στους προβλεπόμενους αναστολείς **7** και φροντίζοντας να τοποθετήσετε σωστά το καλώδιο παροχής ρεύματος στο αυλάκι της βάσης.

-7- Επαναστερεώστε τη θυρίδα με τις 2 βίδες.



ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΒΕΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

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

Πρόσθετες πληροφορίες

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

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

Συμβουλές για την επιτυχία των φαγητών σας

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

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

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

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

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

- Μειώστε τη θερμοκρασία,
- Αυξήστε το χρόνο ψησίματος.

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

- Αυξήστε τη θερμοκρασία,
- Μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Επίδραση των σκευών και ταψιών στο ψήσιμο:

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

Κρέατα

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

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

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

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

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το βοδινό και το αρνί δεν χρειάζονται μούσκεμα, ενώ τα πουλερικά, το χοιρινό, το μοσχάρι είναι ακόμη νοστιμότερα αν τα διαβρέχετε τακτικά με το ζουμί ψησίματος. Προθέστε μερικές κουταλιές ζεστό νερό στον πάτο του ταψιού για να αποφύγετε το κάψιμο του ζουμιού. **Μετά το ψήσιμο**, είναι απαραίτητο να αφήνετε το κρέας εκτός φούρνου, τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτο (γυαλιστερή πλευρά προς το κρέας). Η αναμονή αυτή ευνοεί τη χαλάρωση των ιστών, την εξομοίωση του χρώματος, τα λευκά κρέατα και τα πουλερικά θα παραμείνουν το ίδιο τρυφερά.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Σε ψήσιμο , προθερμαίνετε σε αυτή τη θέση,

B - Τα σκούρα ταψιά τοποθετούνται κατευθείαν στη σχάρα

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

C - Τοποθετήστε το ταψί σε μεν μαρί.

E - Με γκρατέν εννοούνται οι προψημένες τροφές που γκρατινάζονται στο φούρνο. Η θέση μπορεί νή χρησιμοποιηθεί στο τέλος του ψησίματος για να τελειοποιηθεί το ψήσιμο από πάνω.

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

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

H - Τα φαγητά πρέπει να γυρίζονται κατά το ψήσιμο.

I - Κλειστός φούρνος.

87 2921
06 04 99

9960-3422 - 10/98