

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**  
***INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS***

**FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTION**  
***BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN***

**F 244**

**F 254**

## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions utiles du four

(en cm)	
Largeur	42,5
Hauteur	29,5
Profondeur	38
Volume	47 l

### Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

### Puissance four (kW)

	F244	F254
Conv. naturelle	2,42	2,60
Chaleur brassée	2,45	2,62
Grilloir	2,14	2,14
Turbo-gril	2,17	2,17
Pyrolyse		2,59
<b>Totale absorbée</b>	<b>2,45</b>	<b>2,62</b>

### Consommation (kWh)

	F244	F254
- <i>en convection naturelle</i>		
de montée à 200°C	0,50	0,45
de maintien pendant		
1 heure à 200°C	0,60	0,60
<b>Total</b>	<b>1,10</b>	<b>1,05</b>
- <i>cycle pyrolyse</i>		3,3

## TECHNICAL DATA

### Dimensions utiles du four (in cm)

Width	42,5
Height	29,5
Depth	38
Capacity	47 l

### Supply voltage

230 Volts monophasé

### Electrical power consumption (kW)

	F244	F254
Natural convection	2,42	2,60
Fan convection	2,45	2,62
Grill	2,14	2,14
Turbo-grill	2,17	2,17
Pyrolysis		2,59
<b>Total power consumption</b>	<b>2,45</b>	<b>2,62</b>

### Power consumption (kWh)

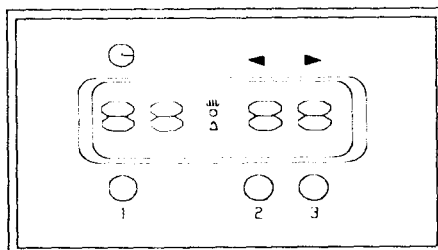
	F244	F254
- <i>natural convection</i>		
to reach 200°C	0,50	0,45
to maintain 200°C		
for 1 hour	0,60	0,60
<b>Total</b>	<b>1,10</b>	<b>1,05</b>
- <i>pyrolytic cycle</i>		3,3

## LA MINUTERIE fin de cuisson automatique (F244)

1 - touche de mise à l'heure

2 - touche "-" et réglage du signal sonore

3 - touche "+" et fin du signal sonore



### MISE A L'HEURE :

Appuyer sur la touche située sur la gauche, puis avec les deux autres touches de réglage "-" ou "+", afficher l'heure du moment.

Lorsque vous effectuez une mise a l'heure, il est nécessaire d'attendre 7 secondes avant de programmer un temps de cuisson.

VOTRE FOUR EST EQUIPE D'UN MINUTEUR AVEC POSITION MANUELLE, DEUX UTILISATIONS VOUS SONT DONC PROPOSEES :

### POSITION MANUELLE

\* Vous choisissez de faire fonctionner votre four manuellement, c'est-à-dire sans indication de temps de cuisson et arrêt des fonctions du four par vous-même.

\* Choisir un mode de cuisson avec la manette de sélection des commandes du four

- 1 - Convection naturelle,
- 2 - Chaleur brassée,
- 3 - Grilloir
- 4 - Turbo gril

\* Choisir une température avec la manette de thermostat du four (deuxième manette).

*Si aucun des voyants de température ne s'affichent, le four se trouve en position automatique. Pour le passer en position manuelle donnez une impulsion avec la manette de commandes du four vers la gauche jusqu'à la position*

*☺/🔔, puis revenez sur le mode de cuisson choisi.*

La cuisson démarre.

### UTILISATION DE LA MINUTERIE

\* Arrêt du temps de cuisson par le minuteur

Le fonctionnement de la minuterie est représenté par une cloche.

Vous pouvez arrêter automatiquement une cuisson en programmant un temps sur la minuterie.

\* Choisir un mode de cuisson avec la manette de sélection des commandes du four

- 1 - Convection naturelle,
- 2 - Chaleur brassée,
- 3 - Grilloir
- 4 - Turbo gril

\* Choisir une température avec la manette du thermostat

*Si les voyants correspondant à la température s'allument, votre four est en position manuelle. Pour le passer en automatique, donnez une impulsion avec la manette de sélection des commandes du four vers la gauche jusqu'à la position ☺/🔔, puis revenir sur le mode de cuisson choisi, les voyants de température s'éteignent.*

\* Afficher une durée de cuisson :

Pour cela, appuyer sur la touche de droite "3" du minuteur, le symbole "minuterie" s'affiche. Puis, avec les touches de réglage "-" ou "+", afficher une durée de cuisson, dès lors les voyants de température s'allument.

La cuisson démarre.

Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie retentit, pour la stopper appuyer sur la touche de droite.

Vous avez la possibilité de régler la sonnerie selon votre convenance. Trois sonneries vous sont offertes. Pour sélectionner celle de votre choix, il vous suffit à la fin d'une programmation d'appuyer par pressions successives sur la touche du milieu, vous entendrez les trois sonneries, et vous confirmerez en appuyant sur cette même touche ; la dernière sonnerie choisie sera celle qui vous avertira de votre fin de cuisson.

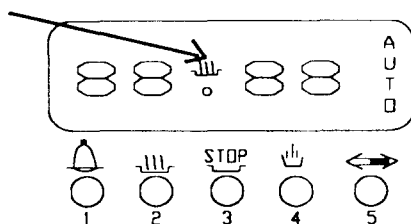
Il vous est possible en cours de programmation d'annuler un temps de cuisson ; pour cela, il vous faut maintenir la pression sur les deux touches de droite simultanément, et vous obtiendrez de ce fait une remise à zéro de la minuterie.

# LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (F254)

## PRESENTATION

Symbole visualisant lorsqu'il est allumé que l'appareil est en période de cuisson. Lorsqu'il est éteint, cela indique que la cuisson est finie.

- 1 - minuterie sonore indépendante
- 2 - durée de cuisson
- 3 - fin de cuisson
- 4 - position manuelle
- 5 - réglage de toutes les fonctions, peut être tourné dans les deux sens.



Indication "AUTO" :

- lorsqu'elle est éteinte : le programmeur est sur manuel
- lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours,
- lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le programmeur est toujours sur la position automatique - remettre sur manuel ou effectuer une nouvelle programmation.

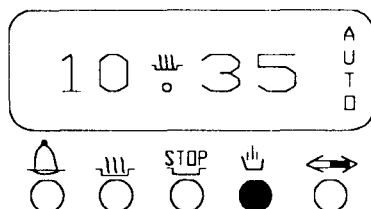
**POUR LA MISE A L'HEURE** : appuyer sur les touches 1 et 2 en même temps, puis relâcher. Tourner la touche 5 pour afficher l'heure.

**UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE** : vous pouvez utiliser la minuterie sonore indépendamment de l'utilisation du four, pour cela appuyer sur la touche 1 et tourner la manette 5 pour afficher un temps. Lorsque vous relâchez les deux touches, c'est l'heure du moment qui apparaîtra. Aucun voyant n'est allumé. Lorsque le temps sera écoulé, une sonnerie vous préviendra. Pour l'arrêter, appuyer sur l'une des touches. Cette sonnerie dure 1 min, environ.

## UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

La cuisson commence dès que les manettes de sélection et de thermostat sont sur la position choisie.

Appuyer sur la touche 4 de façon que le symbole "auto" ne soit pas lumineux



## UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

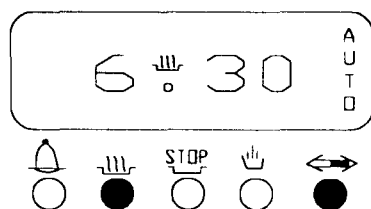
### - Arrêt du temps de cuisson par le programmeur -

Le symbole "AUTO" et le symbole cuisson s'allument dès que vous avez affiché une durée. Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

*La cuisson commence dès que les manettes sont sur la position choisie pour la cuisson. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.*

1 - Afficher une durée. Appuyer sur la touche, relâcher

Vous devez donc afficher une durée de cuisson.



2 - Tourner de façon à afficher une durée

## UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

**- Départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur -** Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous aurez affiché une durée et une fin. Le symbole de cuisson s'allumera dès que la cuisson commencera. Quand la cuisson est finie, le symbole de cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

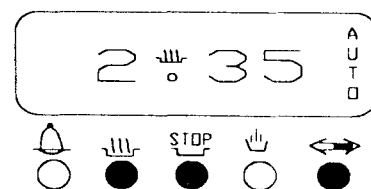
Le programmeur calcule l'heure de départ de cuisson en fonction de la durée et l'heure de fin de cuisson programmées. Rappel : en dehors de la position automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

1 - afficher une durée, appuyer sur la touche 2 et relâcher

2 - tourner la touche 5 de façon à afficher une durée

3 - afficher une heure de fin, appuyer sur la touche 3, relâcher

4 - tourner de façon à afficher une fin (touche 5)



Vous devez afficher l'heure de fin de cuisson et la durée.

**Nota : ne pas oublier de tourner la manette du sélecteur et celle du thermostat.**

## LA CONVECTION NATURELLE

**ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.**

La convection naturelle ou dite encore cuisson traditionnelle, c'est le fonctionnement simultané de la résistance de voûte et de sole.

Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....


F 244 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la gauche, jusqu'à la position "1".

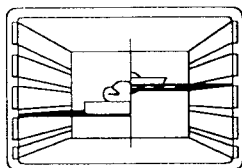
F 254 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la gauche, de façon que le voyant correspondant à la position "convection naturelle" s'allume.

Tourner la manette du thermostat, située sur la droite ; les diodes vertes s'allument jusqu'à la température choisie.

Puis, régler le programmateur soit sur la position manuelle soit sur un temps de cuisson, comme indiqué page 4 pour le four F 254, et page 6 pour le four F 244.

Dès ce moment le four chauffe.

Le voyant de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

## THE NATURAL CONVECTION OVEN

**WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.**

Experience shows that natural convection is preferable for dishes that demand high temperatures, long simmering and cooking in thick dishes (earthenware, porcelain, etc...) such as cherry pie, quiche or other types of pie.


F 244 : Turn the selector knob, placed on the left, until to position "1".

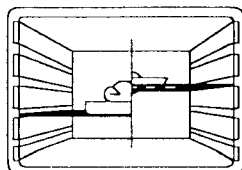
F 254 : Turn the selector knob, placed on the left, so that the indicator light shows the "natural convection" position. "

Set the thermostat (knob of the right) on the required temperature. The green diodes light up until the selected temperature.

Then, set the programmer on the manual position or on a given cooking time see page 5 for the model F 254 and page 7 for the model F 244.

From this moment on the oven is heating.

The orange light  indicates that the thermostat has come and is functioning, it comes on and goes off regularly throughout cooking.



Place the food to be cooked in the centre of the oven.

## LA CHALEUR BRASSEE



**ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.**

Chaleur brassée : c'est l'action conjuguée des résistances "sole et voûte" et de la turbine qui permet de brasser l'air dans l'enceinte du four.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.


F 244 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la gauche, jusqu'à la position "2".

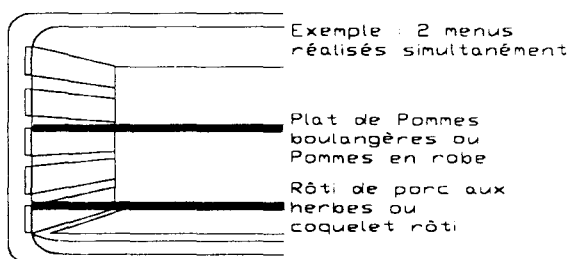
F 254 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la gauche, de façon à faire apparaître le voyant chaleur brassée.

Tourner la manette de thermostat, située sur la droite, sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle, les diodes vertes s'allument jusqu'à obtention de la température choisie.

Puis, régler le programmeur soit sur la position manuelle soit sur un temps de cuisson, comme indiqué page 4 pour le four F 254, et page 6 pour le four F 244.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



## THE FAN CONVECTION



**WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.**

We recommend this method for cooking pastries, white meat and small fowl. Simultaneous cooking can also be used, allowing you to save time and energy.

F 244 : Turn the selector knob (left) until to position "2".

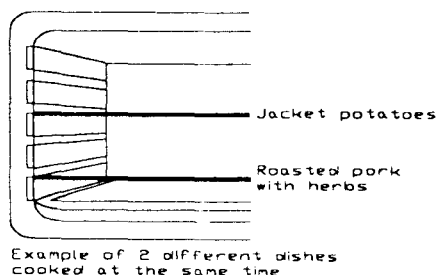
F 254 : Turn the selector knob (left) so that the indicator light shows "fan convection" position.

Set the thermostat knob on the required position between 60 and 240°C, beyond they are reserved for natural convection. The green diodes light up until the selected temperature.

From this moment on the oven is heating.

Then, set the programmer on the manual position or on a given cooking time see page 5 for the model F 254 and page 7 for the model F 244.

At the beginning of the cooking operation the indicators lights come on. The "fan convection" diode comes on as soon as the oven is turned on and remains on throughout cooking. The orange light shows that the thermostat has come on and is operating. It goes on and off at regular intervals throughout cooking.



## LE GRILLOIR

**Attention :** Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé.  
Éloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, les gratins.

F 244 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la gauche, jusqu'à la position "3".

F 254 : Tourner la manette du sélecteur qui se situe sur la gauche de façon à voir apparaître le voyant grilloir.

Puis la manette du thermostat (droite) sur 280°C, de ce fait la rampe lumineuse est complètement allumée.

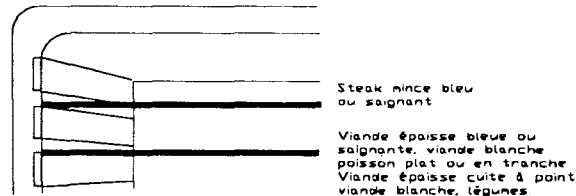
Puis, régler le programmateur soit sur la position manuelle soit sur un temps de cuisson, comme indiqué page 4 pour le four F 254, et page 6 pour le four F 244.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et glisser dans les rails le plat récolte-sauce.

**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**  
*Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :  
avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.*

**LES GRATINS :** Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.



## THE GRILL

**Warning :** Some parts can be hot when the grill is used. Young children must be kept at a safe distance.

THE GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED.


Keep the traditional grill for cooking food such as pork or lamb chops, or flat fish.

F 244 : Turn the selector knob (left) until to position "3".

F 254 : Turn the selector knob (left) so that the indicator light shows "grill" position.

Set the thermostat knob (right) on 280°C. All the green diodes light up.

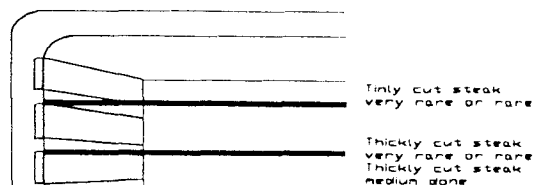
Then, set the programmer on the manual position or on a given cooking time see page 5 for the model F 254 and page 7 for the model F 244.

The oven then heats. All the green diodes light up. The orange light  indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

Place the grill pan at the right height, and put the saucepan on the rack in the oven bottom.

**LEAVE TO HEAT UP FOR ABOUT 5 MINS BEFORE PUTTING DISHES IN.**  
*To appreciate cooking on grill, you must submit to this compulsory rule :  
the grill must be red.*

Food already cooked (cauliflower, fish or meat) to which a sauce, grated cheese or bread crumbs are added. This preparation does not require cooking for a long time.



## LE TURBO-GRILL

4

**Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé.  
Eloigner les jeunes enfants.**

LES CUISSONS AU TURBO-GRILL DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

Le turbogrill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

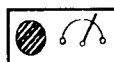
F 244 : Tourner la manette du sélecteur, située sur la droite, jusqu'à la position "4".

F 254 : Tourner la manette du sélecteur qui se situe sur la gauche de façon à voir apparaître le voyant "turbo-grill".

Puis la manette du thermostat (droite) entre 180 et 230°C. Les diodes vertes s'allument jusqu'à la température choisie.

Puis, régler le programmateur soit sur la position manuelle soit sur un temps de cuisson, comme indiqué page 4 pour le four F 254, et page 6 pour le four F 244.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant de régulation



indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume pendant toute la durée de cuisson.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson.

Glisser le plat récolte-sauce dans les rails de la grille placée sur le gradin inférieur.

## THE TURBO-GRILL

4

**Warning : Some parts can be hot when the grill is used. Young children must be kept at a safe distance.**

THE COOKING WITH THE USE OF THE TURBO-GRILL MUST ALWAYS BE USED WITH THE OVEN DOOR CLOSED.

This mode is preferable for cooking thicker pieces of meats, or complete joints such as roast pork, poultry etc... Preheating is not necessary.

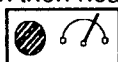
F 244 : Turn the selector knob (left) until to position "4".

F 254 : Turn the selector knob (left) so that the indicator light shows "turbo-grill" position.

Then, the thermostat knob (right) between 180 and 230°C.

Then, set the programmer on the manual position or on a given cooking time see page 5 for the model F 254 and page 7 for the model F 244.

The oven then heats. The green diode light up until the selected temperature and stay lit during the whole cooking time. The orange




light indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

Put the piece to be cooked in the middle of the oven directly on the grill pan. The set will be placed at a sufficient distance from the grill resistance. During cooking, turn the piece.



## LE TOURNEBROCHE (F254)



- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
  - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
  - poser la broche sur le support,
  - glisser le support et la broche sur le 3<sup>ème</sup> gradin en partant du bas.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,
  - placer le récolte-sauce dans le bas du four,
  - ensuite, procéder comme pour l'utilisation au grilloir, mais tourner la manette de façon que le voyant correspondant à la fonction "tournebroche"  s'allume.
- Tourner la manette du thermostat sur 280°C.



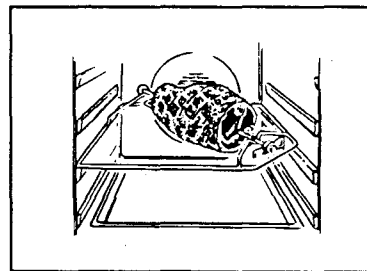
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

### TEMPS DE CUISSON :


- 20 min par kg de boeuf,
- 30 min par kg d'agneau, de mouton,
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc.

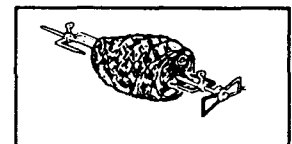
LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE  
SE FONT PORTE FERMÉE.



## THE TURNSPIT (F254)



- remove the rack and pastry sheet out of the oven and place the saucepan directly on the sole,
  - spit the meat to be cooked centered between the two forks,
  - put the spit on the support,
  - slide the support and the spit on the third scale (counting from the base).
- The end of the spit faces the opening of the square drive,
- push the spit into the square drive,
  - place the saucepan on the oven sole,
  - then, proceed as for the grill, but turn the knob so that the function "rotisserie" light  switches on.
- Set the thermostat knob on 280°C.



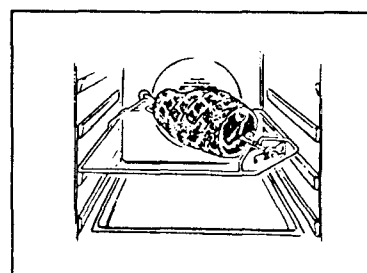
Cooking with the rotisserie doesn't need pre-heating.

It is recommended to cook medium-sized pieces with the rotisserie, whereas big ones are better, cooked in the oven.

### COOKING TIMES :

- 20 min per kg for beef,
- 30 min per kg for lamb, mutton,
- 50 min per kg for veal,
- 55 min per kg for pork.

WHEN THE ROTISSERIE IS BEING  
USED, KEEP THE DOOR CLOSED.



## LE THERMOSTAT

*Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.*

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- \* 20 minutes pour les températures entre 240 et 280°C
- \* 15 minutes pour les températures entre 140 et 220°C
- \* 10 minutes pour les températures entre 60 et 120°C

Sur le F 244 : Une turbine de refroidissement est commandée dès la mise en route d'une opération de cuisson dans le four. Elle s'arrêtera à la remise à zéro du sélecteur de cuisson.

Sur le F 254 : Une turbine de refroidissement se met en fonctionnement dès que la température au centre du four atteint 160°C, environ, et s'arrêtera automatiquement lorsqu'elle retombera en-dessous.

## THE THERMOSTAT

*The oven should pre-heated for cooking most dishes. For this purpose the pre-heating position indicated on the table should be used.*

Once the pre-heating phase is over, that is once the oven control light has gone out. Place the dish to be cooked in the oven and set the thermostat control knob to the cooking position indicated in the table.

White meat such as pork, veal, lamb and fish may be placed in a cold oven. In this case they will take longer to cook than in a pre-heated oven, but they will be better cooked in the middle, since the heat is longer to reach this area.

The control knob settings and the cooking times are given simply as a guideline, to allow you to become better acquainted with the oven. Personal experience will enable you to adapt these settings to suit your own tastes and habits.

The temperatures should be slightly decreased for large volumes, slightly increased for small volumes.

### PRE-HEATING TIME :

- \* 20 minutes for temperatures between 240 and 280°C
- \* 15 minutes for temperatures entre 140 and 220°C
- \* 10 minutes for temperatures entre 60 and 120°C

### TEMPERATURE CORRESPONDING CENTIGRADE SCALE TO FARENHEIT SCALE

60 °C = 140 °F	140 °C = 284 °F	220 °C = 428 °F
80 °C = 176 °F	160 °C = 320 °F	240 °C = 464 °F
100 °C = 212 °F	180 °C = 356 °F	260 °C = 500 °F
120 °C = 248 °F	200 °C = 392 °F	280 °C = °F

On F 244 : A cooling fan starts working as soon as a cooking cycle is on. It will stop when the cooking selector is set back to zero.

On F 254 : A cooling fan starts working when the temperature in the centre of the oven reaches 160°C. It will stop when the temperature decreases.

## LE THERMOSTAT - CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
C a k e	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min

## THE THERMOSTAT - NATURAL CONVECTION

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	180	180-220	depend. of size
MEAT			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins
D u c k	220	180-220	25-30 mins
Braised cabbage	220	160-180	15 mins p/pound
Braised endives	180	160-180	15 mins p/pound
Leek pie	220	180-220	15-20 mins
Leg of lamb	260	180-220	15-20 minutes
G o o s e - t u r k e y	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins
N o o d l e s	220	180-200	15-20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15-20 mins p/pound
Quiche lorraine	220	180-220	35-45 mins
Roast beef	280	220-260	30-40 mins
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
B u n s	220	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	240	200-220	35-40 mins

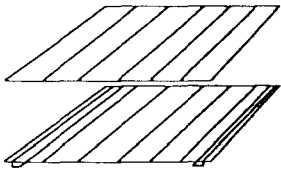
## LE THERMOSTAT - CHALEUR BRASSEE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-160	5-8 min
Filet de sole	180	120-160	5 min environ
<b>V i a n d e s - L é g u m e s</b>			
Choux farcis braisés	220	180-220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25-30 min
Gratins	220	180-220	15-20 min
Lapin rôti	220	180-220	50-60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-220	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-220	30-40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-220	30-40 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	220	180-220	10-15 min
Brioche	220	180-220	40-45 min
Flan	200	180-220	30 min
Gâteau de savoie	200	160-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-220	15-20 min

## THE THERMOSTAT - FAN CONVECTION

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
<b>FILLETS OF FISH</b>			
Salmon steak	180	120-160	5-8 mins
Sole fillet	180	120-160	5 mins approx.
<b>MEAT VEGETABLES</b>			
Roast cockerel	220	160-160	25-30 mins
Endives with cheese ham	220	160-180	25-30 mins
Gratins	220	180-220	15 to 20 mins
Roast pigeon	180	160-180	15 to 20 mins
Jacket potatoes	220	180-220	1 h approx.
Roast pork	220	180-220	15-20 mins p / pound
Roast veal	220	160-180	15-20 mins p / pound
Salted-sweet soufflé	200	160-180	35-45 mins
Stuffed tomatoes	220	180-220	30-40 mins
<b>PASTRIES</b>			
Sponge biscuits	220	180-220	35 mins
Sponge cake	200	160-180	35-40 mins
Tart base without filling	220	180-220	20-30 mins
Puff pastry	220	180-220	15-20 mins

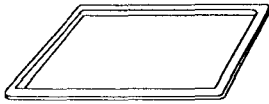
## LES ACCESSOIRES



Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

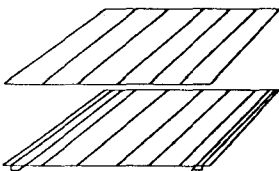


Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

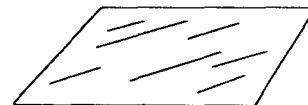
**Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir**, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

**Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande. Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

## THE OVEN ACCESSORIES



Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. The second is particularly used for receiving meats cooking with grill or with turbogrill because this oven rack have rails which allow to slide the saucepan.



Backing sheet - Place on a wire for making small cakes such as meringues, macarons, biscuits, etc. Always remove the baking sheet from oven when not in use. Fruits tarts and pastries should be placed on a baking sheet to the oven floor and burning on.



The saucepan is destined to receive the juice of grilling. It is placed on the oven rack, slide under it, or placed on the sole.

**Never use the drip tray as a roasting pan**, it would allow grease splashes to dirty the oven very quickly.

**Avoid using glass dishes to cook meat. Use deep dishes rather made of earthenware.**

## ENTRETIEN

**LES PARTIES EMAILLEES** - Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

**LE VERRE DE PORTE DE FOUR** - Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque utilisation du four, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite les nettoyer avec une éponge et un produit détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

**LES JOINTS DE FOUR** - Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

**LES PAROIS DU FOUR (F244)** - Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

**LE FOND DU FOUR** - Il est fixé par 4 vis cruciformes.

**NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DETERIORATION DE L'EMAIL.**

**LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (F244)** : C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

**Entretien régulier** : l'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viande de rincer les parois du four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de faire l'opération sur l'évier. Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280° pendant 1/4 d'heure. En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à 280°C. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NOTA : Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches grasseuses en cours d'élimination.

## CLEANING

**THE ENAMELLED PARTS** - Never use abrasive product ; scouring pad or sharp objects. The enamel would be irremediably damaged. Simply clean the enamelled parts with soapy water when the cooker is cold and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled when it is hot, you may tarnish it.

**THE OVEN DOOR GLASS** - We recommend the wiping of the glass with paper towel each time you use the oven. This small precaution will help keeping the glass clean much easier.

If the door has been splashed extensively, you may in this case clean it with a sponge and a detergent.

N.B. Avoid using a very wet sponge as any water infiltrating between the glass panels will leave rings.

**THE OVEN LINERS (F244)** - They are fixed with a screw in the top center of the liner, and two small tongues at the bottom. Lift to release.

**OVEN BOTTOM** - It is fixed with 4 cross-headed screws.

**THE OVEN SEALS** - Clean them with a sponge and a detergent.

**NEVER LINE THE OVEN WALLS AND ESPECIALLY THE BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL WHICH WOULD EXCESSIVELY CONCENTRATE THE HEAT WITH A RISK OF PERMANENT DAMAGE TO THE ENAMEL.**

**CATALYTIC ENAMEL OVEN LININGS** - This system enables the oven to clean itself during the cooking operation. The oven is lined with a special enamel, catalytic enamel, whose micro-pores encourage the combustion of any grease deposits. Every drop of grease is eliminated by the joint action of the catalytic enamel, oxygen and heat.

**Regular cleaning** - The accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may, in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel one hundred per cent efficient, it is essential after every 15 or 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the linings in very hot water. This cleaning operation is greatly simplified by the fact that the linings may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting 280°C for a quarter of an hour to dry the enamel.

**AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING** - The enamel needs to be cleaned to become effective once again. This is what you must do : wipe off all spilt food or large splashes with a sponge that has been soaked in very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If some stains persist, rub them away with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then turn the oven on at setting 280°C for one hour. It may sometimes prove necessary to repeat these operations several times, if considerable staining has occurred. N.B. - If after cooking you observe slightly darker rings on the oven linings, do not worry : this phenomenon is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

## ENTRETIEN PAR PYROLYSE (F254)

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

**NOTA :** Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

### **Mise en route du nettoyage**

- **Retirer du four les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four, ensuite
- tourner la manette de sélection vers la gauche pour faire apparaître le repère "Pyro", un temps minimal de 1H30 s'affiche sur le programmeur,
- laisser la manette du thermostat sur arrêt,
- modifier si besoin la durée de nettoyage sur le programmeur.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur.

**Durée de nettoyage du four :** *peu sale* : 90 min - *moyennement sale* : 105 min - *très sale* : 120 min

**Remarques :** Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Quand le cycle de nettoyage par pyrolyse est terminé, vous devez ramener la manette de sélection sur arrêt et le programmeur sur la position manuelle. Une fois cette dernière opération effectuée, la température va descendre et lorsqu'elle sera inférieure à 320°C, il vous faudra attendre quelques secondes pour pouvoir ouvrir la porte.

La turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four, même si la manette du programmeur est sur la position arrêt.

A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement, puis les éliminer avec une éponge humide.

## PYROLYTIC CLEANING (F254)

Your oven is equipped with a pyrolytic cleaning system, i.e by stains disposal at a high temperature. This cycle is automatically operated with the programmer. The fumes raised are cleaned when passing on the pyrolyser which starts proceeding at the same time as the food cooking.

- Turn the setting knob to the left till so that the indicator shows "Pyro" mark,
  - leave the thermostat knob on stop and set the cleaning time on the programmer.
- The starting of the cleaning can be set up at any time, even at night thanks to the programmer.

### **Cleaning time :**

*not much dirty oven* : 90 min    *fairly dirty oven* : 105 min    *very dirty oven* : 120 min

**Remarks :** at the first cleanings, you may notice a slight smell coming out. Do not worry. It is only due to the running in of the oven components during pyrolytic process.

When the cleaning cycle ends, and when the temperature is under 320°C, you can unlock the door by setting the knob on "0" and the timer on the manual position. The safety device is released 10 secondes after.

When you set the knob on "stop", the fan goes on working till complete cooling of the oven, this is quite normal. The complete stop of the cycle will automatically be done by the thermostat stop.

### **AFTER CLEANING**

While cleaning cycle, the temperature of the oven raises till full disposal of the stains. The aperture is at this time the hottest part of the appliance and it is recommended not to place anything in front of the door, in order that the heat can be regularly dispatched in the oven.

After the cleaning cycle is off, you will notice white deposits on the liners. When the oven is fully cooled, you can wipe these deposits off with a wet sponge.

Do not forget to set the programmer back to manual.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 230 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre. Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm<sup>2</sup>.

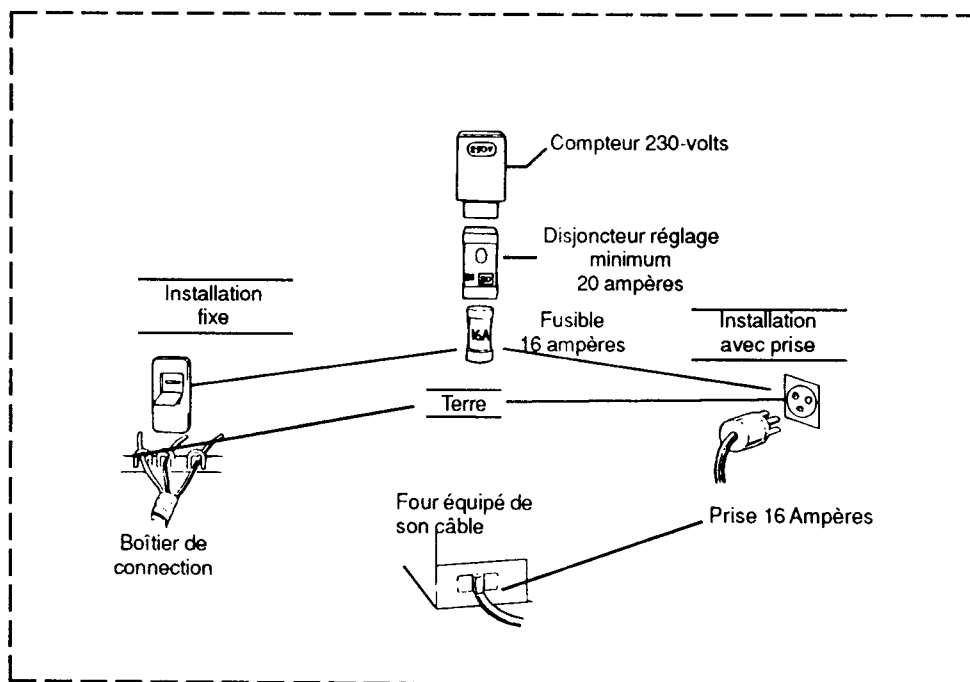
### RACCORDEMENT :

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter les prescriptions de sécurité.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

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

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**





## INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100° C.

*Ce four peut être encastré sous un plan de travail, placé dans une niche en maçonnerie ou tout simplement placé en hauteur dans une colonne.*

**Avant sa fixation**, il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

### FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT.

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four deux vis de fixation.

Pour fixer le four dans la niche d'encastrement, il vous faut ouvrir la porte du four ; deux trous situés sur la partie supérieure des montants latéraux sont prévus pour recevoir les deux vis de fixation.

## INSTALLATION - BUILDING-IN

The cabinet destined to receive the oven should be made of a material capable of resisting a temperature of 100°C.

The oven has a fan for cooling and for evacuation of oven vapours. It is designed to be installed under a worktop in a free-standing kitchen cabinet. Every installation must ensure maximum ventilation of the lower surface of the cabinet. To achieve this an opening must be made 500 mm from the front edge (see diagram) so as to ensure a proper current of cold air necessary for cooling and to protect various inside the oven.

### FIXING OF THE OVEN IN THE BUILDING IN CAVITY

You will find inside the oven a bag with two fixing screws.

To fix the oven, you must open the oven door : 2 holes, located on the top part of each side panel, are for receiving the two screws.

