



FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

FR

Ovens
USER INSTRUCTIONS

GB



INSTRUCTIONS GENERALES

- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
- Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

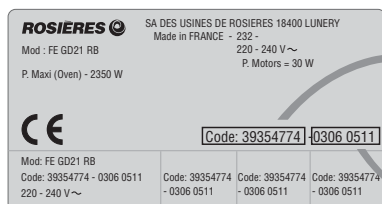
ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas y toucher. Le risque est également important surtout quand le gril est utilisé.

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique
(située sur le côté de
l'enveloppe extérieure)



Code produit :
Numéro de série :

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

- Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Européennes 2004/108/EC, et 2006/95/EC ; ces dernières remplacent respectivement 89/336/EEC, 73/23/EEC et modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

IMPORTANT:

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

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, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT:

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

- Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
 - . le réglage du disjoncteur.
- Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

Attention :

- . Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.
- . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA: Ne pas oublier 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.

Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 6, 7 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

. Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.

. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage des verres de porte de four.

. Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever.

Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four.

Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage.

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



Caractéristiques de l'ampoule :
230 V~ - 25 W - Culot E 14 -
Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- démonter le cache en verre en le dévissant,
- dévisser l'ampoule,
- la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

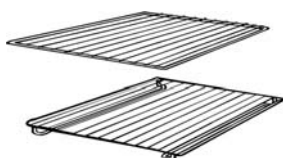
EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, ou Turbogril (selon modèle de four). Il se glisse dans les gradins du four.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.



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

Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

LA CUISSON AU GRIL

La cuisson se fait porte fermée et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.

- Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
- Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèchefrite permet la récupération du jus.

Rappel :

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

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.

Pendant la cuisson les projections de graisse sont “absorbées” par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arriver que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.

Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.

Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.

La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



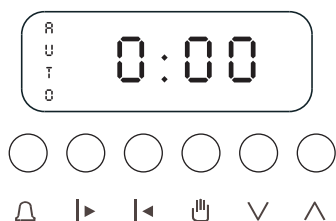
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

REGLAGE DE L'HEURE



Minuteur



Durée programmation



Fin programmation



Fonctionnement manuel



Touches de réglage

ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le afficheur est sur 00.00 et clignote) est le réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus:

- . Appuyer simultanément sur les touches et , puis relâcher,
- . Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

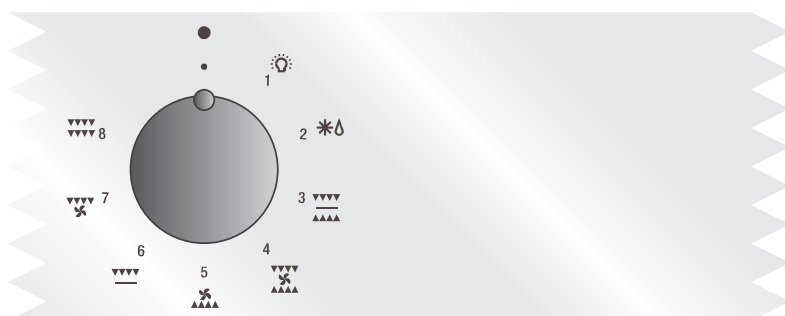
ATTENTION: le four fonctionne seulement s'il est sur la position manuelle ou cuisson programmée

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Minuteur" Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée, la cloche s'affiche Relâcher les touches 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche "Minuteur") 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné. Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche "Minuteur" 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur comme un aide-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint)
POSITION MANUELLE 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Manuelle" Sélectionner la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> Ramener les deux manettes sélection en position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Durée" Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler la durée, l'indication "Auto" s'affiche Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four est mis hors fonction. Un bip retentit (il s'arrête seul, mais pour le stopper de suite, presser la touche "Durée"). Si besoin, pour arrêter le four avant la fin, positionner les manettes sur "0", et ramener la durée à "00.00" avec la touche "Durée" et la touche "-". L'indication "Auto" clignote appuyer sur la touche "Manuelle". 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche Durée Pour modifier le temps restant appuyer sur la touche Durée et touches de réglage 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes
HEURE DE FIN DE CUISSON 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Fin" Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler l'heure de fin, l'indication "Auto" s'affiche Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure de fin cuisson, le four est mis hors fonction. Un bip retentit (il s'arrête seul, mais pour le stopper de suite, presser la touche "Fin"). Si besoin, pour arrêter la cuisson avant, positionner les manettes sur "0", et ramener la durée à "00.00" avec la touche "Durée" et touche "-". L'indication "Auto" clignote appuyer sur la touche "Manuelle". 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure de fin appuyer sur la touche "Fin" Pour modifier l'heure de fin appuyer sur la touche "Fin" et les touches de réglages 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; régler alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement

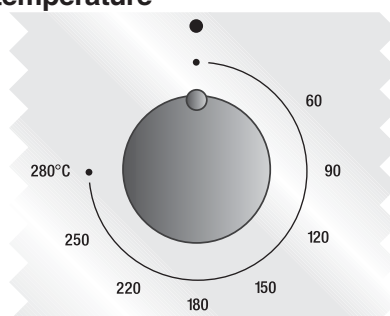
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Notre gamme de four est composée de modèles avec des caractéristiques, des esthétiques et des coloris différents. Veuillez vous reporter à la rubrique correspondante au modèle que vous avez acheté.

Bouton de sélection



Bouton de réglage de la température



Bouton de sélection	Bouton de réglage de la température	Fonction
		Allumage de l'éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement (seulement pour les modèles ventilés)
		Décongélation Cette position permet la circulation de l'air à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant rapidement.
	60 ÷ 230°C	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	60 ÷ 230°C	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
	60 ÷ 240°C	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	220 ÷ 275°C	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. La fonction Gril a deux niveaux de puissance : Normal 2140 W : Super Gril 3340 W :
	180 ÷ 230°C	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

** Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304 qui définit la classe énergétique.

CONSEILS DE CUISSON

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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.



Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220° C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220° C	30 minutes	1
Darne de saumon	Chaleur brassée	6 pièces	140-160° C	10-15 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160° C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275° C	2x5 minutes	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220° C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220° C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	25-30 mins	
Pommes de Terre en robe	Chaleur brassée	6 pers.	200-220°	1 heure/kg	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	50-60 minsØ 22	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220° C	40-45 mins	
Riz pilaf	Sole	300 gr	200° C	25 mins	Environ 6 pers.
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220° C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220° C	40-45 mins	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210° C	3 mins pour toaster un côté+4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200° C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	210°	45 mins	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, 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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

Enfourner la grillade.

• Pendant la cuisson :

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Oie	Conv naturelle	3/4 kg	160-180° C	2 - 2h30 mins	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Veau / volaille	Tournebroche	1kg 200	275° C	60-70 mins/kg	Sans préchauf.
Bœuf	Tournebroche	1 kg	275° C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Gâteau de Savoie	Chaleur brassée		180-200° C	35-40 mins	1	moule Ø 27
Pâte à choux	Chaleur brassée	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	Sole brassée*	6 pers.	220° C	35-40 mins	1	
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

GENERAL WARNINGS

- Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number below in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.

DECLARATION OF COMPLIANCE

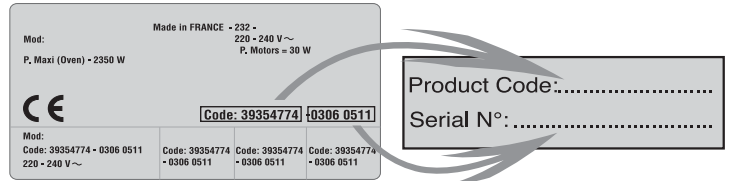
- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
- CE This appliance complies with European Directives 2004/108/EC and 2006/95/EC, they take place respectively of 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- **Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.**
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
- If the cable is damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
- Do not press on and do not let children sit on the oven door.
- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

RECOMMENDATIONS

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
- In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.



Identification plate (located on the side of the oven)

INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

The oven can be located high in a column or under a worktop.

Before fixing: you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker having a distance between contacts of at least 3 mm.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

- . the supply voltage indicated on the meter,
- . the circuit-breaker setting.

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:

- . **Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.**
- . **The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.**

NB: Do not forget that the oven may require after-sales service. Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

Power supply cable: if the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

OVEN EQUIPMENT according to the model

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

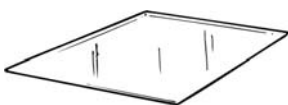
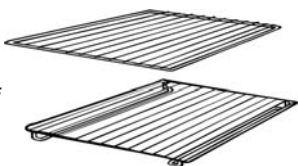
The simple shelf can take moulds and dishes.

The special profile of the shelf means it stays horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

The drip tray catches the juices from grilled foods. It can be slid under the rails. It is only used with the Grill or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods. *Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.*

The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc... *Never place the pastry tray directly on the oven bottom.*

When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.



CLEANING THE OVEN

- . Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- . Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- . Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Never use abrasive cleaners or sharp objects.

OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

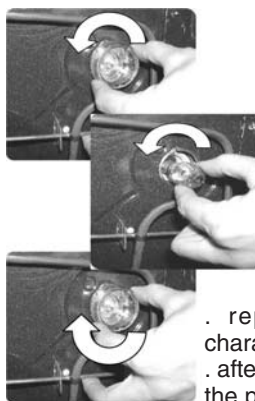
Never place a soiled drip tray in the oven.

Never leave the drip tray in during pyrolysis.

OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:
230 V AC - 25 W - E 14 base -
Temperature 300°C

To change a defective bulb, just

- . unscrew the glass cover,
- . unscrew the bulb,
- . replace it with the same type: see characteristics above,
- . after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 13).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 13 - 14. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand. The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.

Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.

Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.

It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.

The lining must be porous for self-cleaning to be effective.

N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.

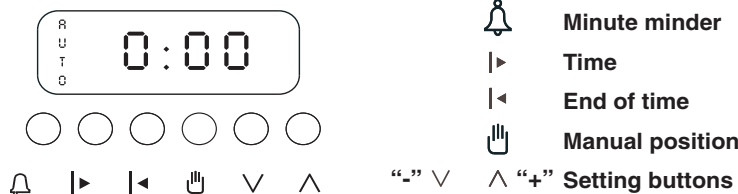


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing **0:00**) is setting the correct time. This is achieved as follows :

- . Press simultaneously the and buttons, then release,
- . Set time with - / + buttons.

USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

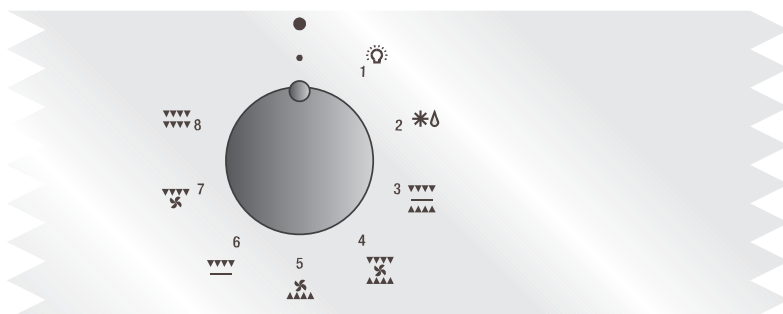
ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
	<ul style="list-style-type: none"> Press the button Press the buttons "-" or "+" to set the required time, the symbol appears Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> When the set time has elapsed, the minute minder cuts off and an audible alarm is activated (it will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time to check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
	<ul style="list-style-type: none"> Press the button Set the cooking function with the oven function and thermostat selectors 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function and thermostat selectors to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
TIMER 	<ul style="list-style-type: none"> Press the button "Timer" Press the button "+" or "-" to set the lenght of cooking required, the display "Auto" appears Release all buttons Set the cooking function with the oven function and thermostat selectors 	<ul style="list-style-type: none"> When the time is elapsed, the oven will switched off. An audible alarm is activated (it will stop on its own, however it can be stopped immediately by presing the button "Timer". If necessary to stop cooking earlier, turn the oven control knobs to "0" and set time to "00.00" (Timer and +/- buttons). The display Auto blinks, press the button 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen To check how long is left to run press the TIMER button To alter/change the preset time press the Timer and +/- buttons 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring
END 	<ul style="list-style-type: none"> Press the button "End" Press the button "+" or "-" to set the time at which you wish the oven to switch off, the display "AUTO" appears Release the buttons Set the cooking function with the oven function and thermostat selectors 	<ul style="list-style-type: none"> At the time set, the oven will switched off. An audible alarm is activated (it will stop on its own, however it can be stopped immediately by presing the button "End"). If necessary to stop cooking earlier, turn the oven control knobs to "0" and set time to "00.00" (Timer and +/- buttons). The display Auto blinks, press the button 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time To check the preset time press the button "End" To modify the preset time press buttons End and +/- buttons 	<ul style="list-style-type: none"> Used with cooking-time function. For example if the dish has to be cooked for 45 mins and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 mins and the end of cooking time to 12:30. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking time, when the oven will switch itself off automatically. Warning: if the end of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

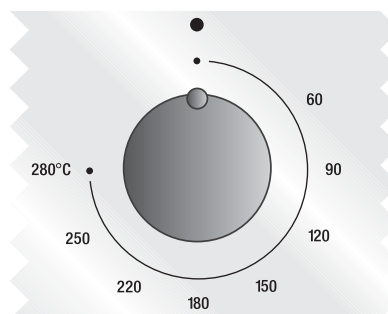
OPERATING INSTRUCTIONS

Our range includes many different styles and colours. To find the technical specifications and functions of the model which you have bought, study the diagrams below. Some models feature push/pull knobs, press to eject before rotating. During oven operation the internal lamp is on.

Function dial



Thermostat dial



Function dial	Thermostat dial	Function
		Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
		Defrosting When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 **	60 ÷ 230°C	CONVENTIONAL COOKING Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foilwrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
 *	60 ÷ 230°C	FAN COOKING Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	60 ÷ 240°C	FAN + LOWER ELEMENT The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
 **** ****	220 ÷ 275°C	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and au gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The Grill function has two power : Normal Grill 2140 W : **** Super Grill 3340 W : ****
 ****	180 ÷ 230°C	FAN ASSISTED GRILL: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304.

** Tested in accordance with the CENELEC EN 50304 used for definition of energy class.

COOKING TIPS

Temperatures and cooking times are given for information only to facilitate using the oven. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits. Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven can become dirty and smokey. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.

The sides of the oven are equipped with different positions numbered from the bottom.



FISH

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level
Tilefish or bream	Conv cooking	1kg whole	220° C	30 min	1
Monk fish or Salmon	Conv cooking	1kg braised	220° C	30 min	1
Fillet of sole	Fan cooking	6 pieces	160° C	15-20 min	1
Grilled fish	Grill	6 fillets	275° C	2x5 min	4

VEGETABLES - OTHERS

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Braised cabbage	Conv cooking	for 6	200-220° C	1 hour	
Pâté en croûte	Conv cooking		200-220° C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	Fan cooking	for 6	180-200° C	25-30 min	
Potatoes in their jackets	Fan cooking	for 6	200-220°	about 1 hour	
Soufflé savoury/sweet	Fan cooking	for 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Stuffed tomatoes	Fan cooking	6-8 pieces	200-220° C	40-45 min	
Leek flan	Fan + lower element	for 6	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Fan + lower element	for 6	220° C	45-50 min	
Toast with crottin*	Turbo grill	6 pieces	210° C	3 min to toast one side + 4 min/crottin	Flat steak pan

All the cooking was done at shelf position "1" except cooking marked thus "***", which requires cooking at a middle position.

MEAT

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke. Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

- Before loading the grill: remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre. Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).
- During cooking: never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Beef with carrots	Conv cooking	for 6	200-220° C	about 1 hours	
Duck	Conv cooking	1,5 kg	200-220° C	1 ½ hours	
Turkey	Conv cooking	5/6 kg	160-180° C	2 ½ - 3 hours	
Goose	Conv cooking	3/4 kg	160-180° C	2 - 2 ½ hours	
Leg of lamb	Conv cooking		200-220° C	15 min/pound	
Roast chicken	Conv cooking	1/1,5 kg	220° C	about 1 hour	
Roast beef	Conv cooking		240° C	15 min/pound	
Roast rabbit	Fan cooking	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Beef	Rotisserie	1kg	275° C	15-20 min	No preheat
Lamb / Mutton	Rotisserie	1 kg	275° C	20-25 min	No preheat
Kebabs	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking
Pork chop	Grill	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking

* All cooking was done at shelf position "1".

BAKING

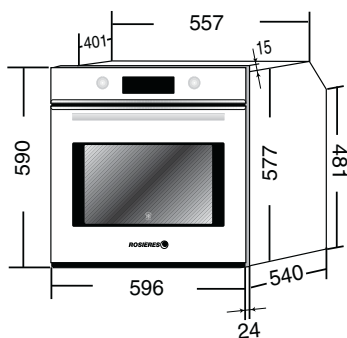
Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food. Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level	Tips
Brioche	Fan cooking	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Choux pastry	Fan cooking	40 pieces	190° C	35 min	1 / 3	2 trays
Pastry base	Fan cooking	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry	Fan cooking	6 pieces	200° C	15-20 min	1	e.g. Bouchée
Meringues	Fan+Lower element*	1 tray	80-85° C	4 ½ hours	1	Ø profiteroles
Fruit tart	Fan+Lower element*	for 6	220° C	35-40 min	1	
St Honoré	Fan+Lower element*	6 pieces	190° C	30-35 min	1	

* with fan and lower element, we recommend preheating with fan cooking to save time.

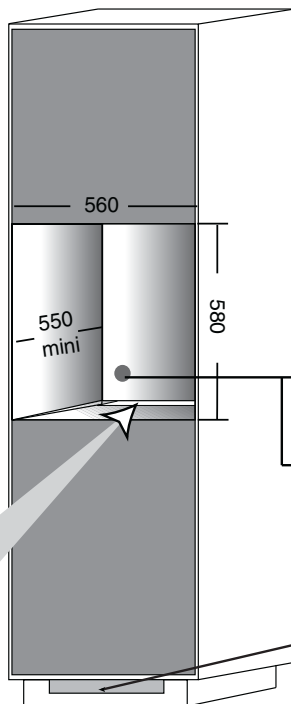
FR Four en colonne
(dimensions en mm)

GB Oven in column
(dimensions mm)



Ouverture 500 X 50 **FR**

Opening 500 X 50 **GB**



FR Ouverture pour le passage du câble d'alimentation

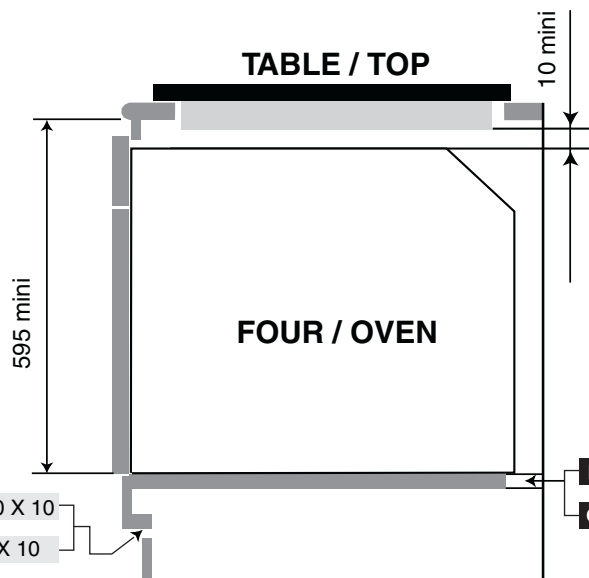
GB Opening for power supply cable

FR Ouverture 500x10

GB Opening 500x10

FR Four enchâssé sous plan de travail
(dimensions en mm)

GB Oven fitted under worktop
(dimensions mm)



FR Ouverture 500 X 10

GB Opening 500 X 10

FR Ouverture 500 X 50

GB Opening 500 X 50

FR

Fixation dans la niche d'encastrement

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

Pour la fixation:

lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux.

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



GB

Fixing in the location

Inside the oven is a bag with four fixing screws.

Fixing:

when the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side.

Use the screws provided to fix the oven.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.