



OVENS

USER INSTRUCTIONS _____

GB

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____

FR

CONTENTS

GB

1. General warnings	03
1.1 Declaration of compliance	03
1.2 Safety hints	03
1.3 Recommendations	03
1.4 Installation	03
1.5 Electrical connection	03
2. Pro/Exp'r technology	04
2.1 Oven equipment	04
2.2 Rotisserie	04
2.3 LED VISION/U.SEE	04
3. Cleaning the oven	05
4. Service centre	05
5. Description of the display	05
5.1 Before using the oven for the first time	06
5.2 How to use oven	06
6. Cooking mode	07
7. Pyrolytic cycle	08
8. Cooking tips	08
9. Installation	15

SOMMAIRE

FR

1. Instructions générales	9
1.1 Déclaration de conformité	9
1.2 Consignes de sécurité	9
1.3 Recommandations	9
1.4 Installation	9
1.5 Raccordement électrique	9
2. La technologie pro/exp'r	10
2.1 Equipement du four	10
2.2 Tournebroche	10
2.3 LED VISION / U.SEE	10
3. Entretien général du four	11
4. Assistance technique	11
5. Présentation du tableau de bord	11
5.1 Conseils avant la première utilisation	12
5.2 Comment utiliser le four	12
6. Modes de cuisson	13
7. Pyrolyse	14
8. Quelques conseils de cuisson	14
9. Installation du four	15

1. 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 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.

! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. Appliance

complies with European Directives 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments. 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.

1.2 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.

•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating 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.

- 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 H05VV-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.

•This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

•Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

•Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

•WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

•WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

•CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

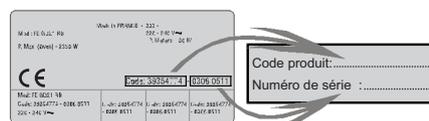
1.3 RECOMMENDATIONS

• 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 very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate



•In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high Temperatures.

1.4 INSTALLATION

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.

1.5 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, in compliance with the installation country.

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 220-240 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 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.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGY

Our technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.

This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



2.1 OVEN EQUIPMENT

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 shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.

Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

Never place the tray directly on the oven bottom and on the separator.



The separator divides oven into two cavities. It separates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf.

Never leave the separator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.



The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



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 and on the separator.

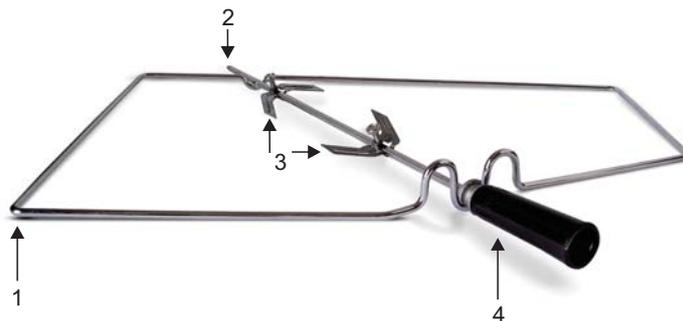


2.2 ROTISSERIE (According to the model)

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

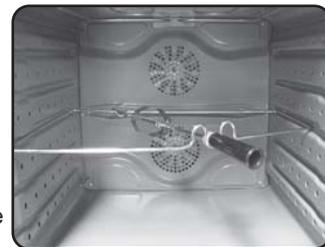
The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



- 1- Grid
- 2- Spit
- 3- Hooks & Screws
- 4- Handle

HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. Demount the handle



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

2.3 LED VISION / U.SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolytic versions) or 10 High Power LED (for pyrolytic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

LEDs switch-off during door opening (just for pyrolytic oven).

Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

- Optimum view
- Long life illumination
- Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



3. 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.
- Never line the oven sides with aluminium foil.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

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.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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.

4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:

- Check that, if 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).

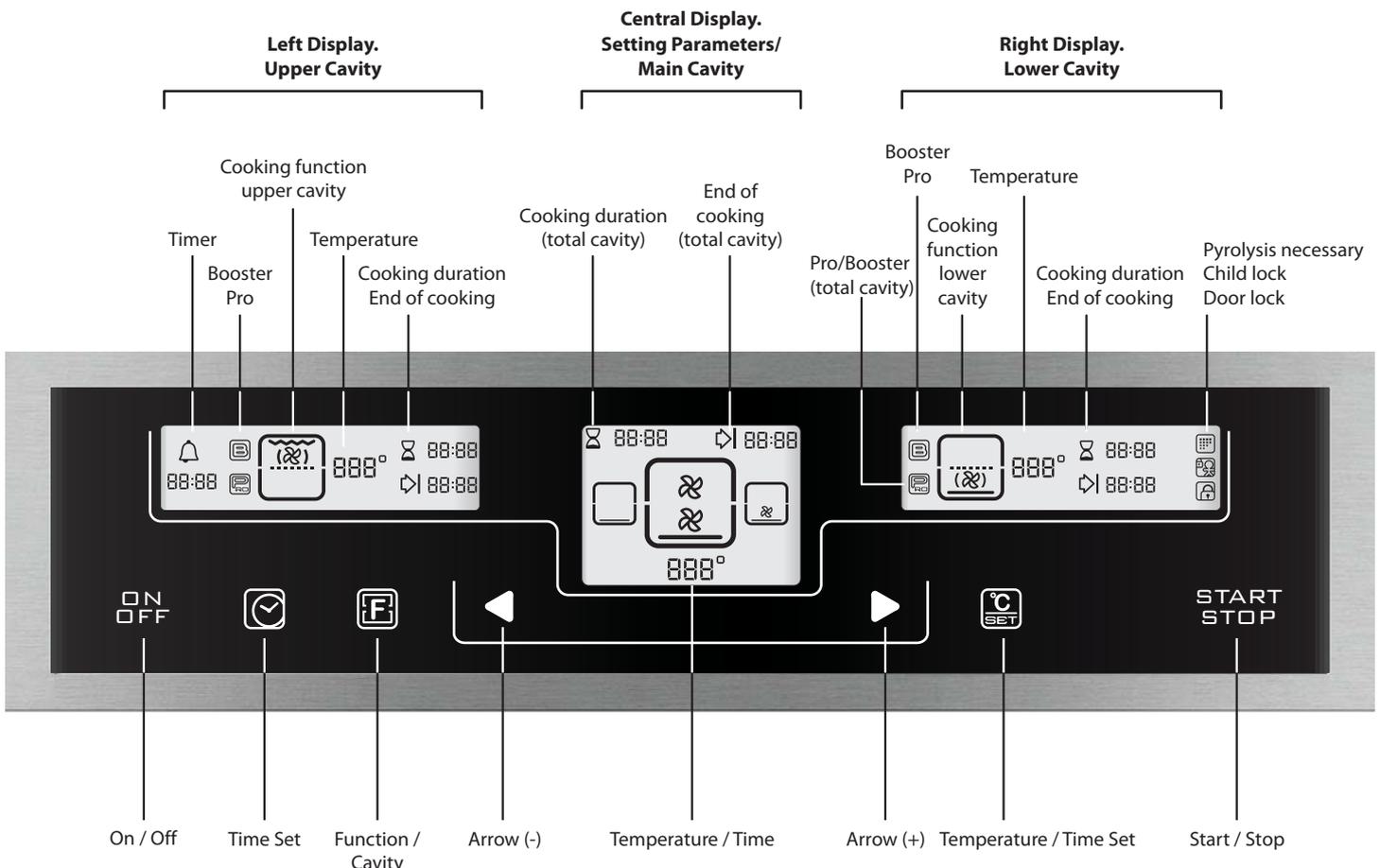
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

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.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY



5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time:

- Wipe over external surface with a damp soft cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer:

- Modification must be confirmed by pressing “”.

Stop the oven:

- This may be necessary if you have input an incorrect instruction. To stop the oven, press the “”.

CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply for the first time of after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock:

1. Press the “” for few seconds and find the “” by using , then press the “”. The digits on the central display will blink.
2. Set the clock by using then wait a few second or press the “” again to apply your setting.

ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

1. Press the “” for few seconds and find the “” by using , then press the “”. (The contrast of the display brightness is included between “1” maximum and “5” minimum.)

2. Choose the contrast level by using then wait few seconds or press the “” again to apply your setting.

NOTE: If you want to set the clock or to adjust the display contrast after the first switching on of the oven, press the “” for switch on the oven, and proceed how described in the points 1 and 2 of the specific paragraphs.

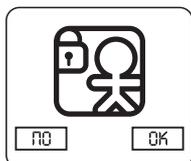
MINUTE MIND

1. Press the “” for switch on the oven.
2. Press the “” for few seconds and find the “” by using the , then press the “”.
3. Set the required time by using the , then wait a few seconds or press the “” again to apply your setting.

NOTE: This function allows oven to be used as an alarm clock independently from the working oven.

CHILD LOCK

1. To set the child lock press “” for few seconds.
- 2.



To activate press “” “OK”
To activate press “” “NO”

NOTE: It is possible to activate child lock both when the oven in ON and OFF

5.2 HOW TO USE OVEN

SINGLE MODE

To use the Single Mode, remove the separator from the oven.

You can choose all the functions below with Single Mode.

The cooking methods suggested are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model	Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
Off	-	-	-
Bottom	160	50-240	-
Bottom + Fans	210	50-240	Booster
Bottom + Top	220	50-280	-
Bottom + Top + Fans	210	50-240	-
Rings + Fans	180	50-240	-
Grill	L2	L1-L3	-
Grill + Fans	210	180-230	Booster
Grill + Turnspit + Fans	240	180-240	Booster
Defrost	40	No	-
Keep Warm	60	No	-
Pyro	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/70min SUP:425/75min	-

*Booster: rapid temperature raised

1. Press the “ FF” to switch on the oven.
2. Press the “”. Choose function required to the cooking by using .
3. The appropriate temperature or level cooking, according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see table above. To modify the temperature setting, press the “” and choose the temperature by using . Then press the “” again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
4. To start the cooking, press the “”. The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selection temperature has been reached. An audible sounds at the the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
5. To change the oven function, repeat the steps for 2 to 4.
6. To stop the cooking press the “”.

DUAL MODE

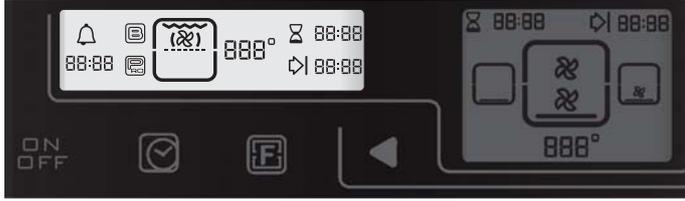
To activate the Dual Mode, put the separator into the third shelf of the oven. You can choose the functions below with Dual Mode.

- 1- Press the “ FF” switch on the oven.
- 2- Press the “” select which part of the oven cavity (UPPER or LOWER) must be used; choose the function required to the cooking by using the .
- 3- The appropriate temperature or level cooking, according to the method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range-see table below. To modify the temperature setting, press the “” and choose the temperature by using . Then press the “” again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
- 4- To start the cooking, press the “”. The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selected temperature has been reached; an audible sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
- 5- To stop the cooking, select the “”.

Upper Cavity

Function Mode according to the oven model	Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
 Ring + Fan	180	160-240	-
 Grill	L2	L1-L3	-
 Grill + Fan	190	160-240	-

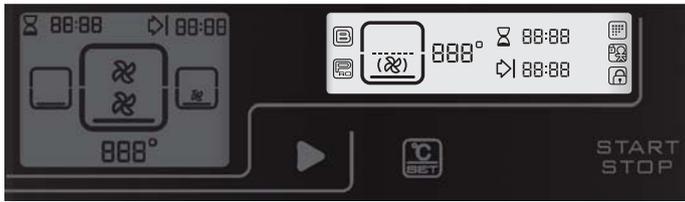
*Booster: rapid temperature raised



Lower Cavity

Function Mode according to the oven model	Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
 Ring + Fan	180	160-240	-
 Bottom	160	160-240	-
 Bottom + Fan	160	160-240	-

*Booster: rapid temperature raised



USING UPPER AND LOWER CAVITY AT THE SAME TIME

The two cavity (UPPER and LOWER) must be used simultaneously, for two different type of cooking; for set this modality of cooking, proceed in the following mode:
1- Press the "F" to select the second cavity to be used and follow the instruction from "1" to "5" of above paragraph.

COOKING DURATION

1. Press "✓" and find "⌚" by using "◀ ▶"
2. Press "C SET" and set the cooking duration by using "◀ ▶"
3. To confirm your setting, press "C SET" again

END OF COOKING

1. Press "✓" and find "⌚" by using "◀ ▶"
2. Press "C SET" and set the end of cooking time by using "◀ ▶"
3. To confirm your setting, press "C SET" again.

NOTE: For deleting a time already set, find "⌚" by using "◀ ▶" in the time set menu and press "C SET"

• This function is typically used with "cooking duration" function.
For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30;

- select the required function
 - set the cooking duration time to 45 minutes
 - set 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 cooking duration time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the **END OF COOKING** time set.

6. COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.



BOTTOM + GRILL - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



BOTTOM + GRILL + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



RING + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No preheating is required for rotisserie cooking.



DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.



KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



RING + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.



GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



RING + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pasties, etc.



BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.



BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning -Three choices are possible ECO, NORMAL, SUPER

7. PYROLYTIC CYCLE *(According to the model)*

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

THREE PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

•**ECO PYROCLEAN** : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 65 minutes.

•**NORMAL PYROCLEAN** : Cleans a normally stained oven. Operates for a period of 75 minutes

•**SUPER PYROCLEAN** : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

•**Remove all accessories from the oven (separator, grids, trays, etc.)** : They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.

•Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

•Close the oven door.

•Excess spillage must be removed before cleaning.

Using the pyrolytic cycle :

1- Press the "ON/OFF". Choose the "Pyrolytic" by using ◀ ▶ then press the "SET" to confirm. "Pyrolytic" will appear on screen. ECO mode flashes.

Remember :

ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven

NORMAL - cycle of 70 minutes - normally stained oven

SUP - cycle of 75 minutes - heavily stained oven

2- By using ◀ ▶ select required Pyrolytic mode, according the degree of staining: **ECO, NORMAL** or **SUP**. Then press the "START/STOP" to confirm.

•Your choice is confirmed after 3 seconds...

The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the "Pyrolytic" and the "Lock" indicator lights will appear. During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.

The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Pyrolytic" and the "Lock" indicator lights will flash.

•Press the "START/STOP" to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol "Pyrolytic" disappears on the Timer, the pyrolytic mode. The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened.

The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

8. COOKING TIPS

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 searing, 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 sear 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.

BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof 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, brioche, 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.

1. 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.

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

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.

Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente

NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.

1.1 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. Produit compatible avec les Directives Européennes 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.



1.2 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.

• **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants

• 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 H05VV-F) 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.

• 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.

• 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 du constructeur.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

• **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.

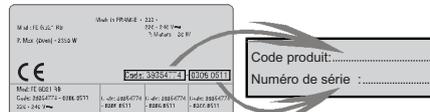
1.3 RECOMMANDATIONS

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.

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



Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées 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 la température.

• Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 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.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 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).

1.5 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. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier 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.

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, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• 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 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

. le réglage du disjoncteur.

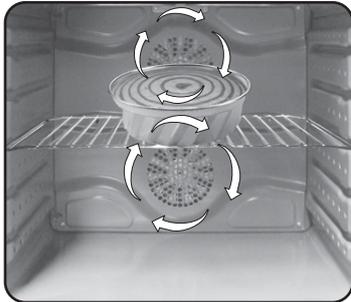
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

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.

2. LA TECHNOLOGIE PRO/EXP'R

La technologie et l'expérience de notre marque ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaueur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement. Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

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

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



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.

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

Ne jamais placer ce plat directement sur la sole du four ou sur le séparateur de cavité.



Le séparateur divise le four en deux cavités. Il sépare la cavité du haut et la cavité du bas, lorsque vous souhaitez utiliser le four en double cavité. Le séparateur doit être positionné sur le 3^{ème} niveau.

Ne pas laisser le séparateur à l'intérieur du four lorsque vous programmez une pyrolyse.



La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



Le plat à pâtisserie doit être positionné sur les rails. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tartes, génoises, etc...

Ne jamais placer ce plat directement sur la sole du four ou sur le séparateur de cavité.

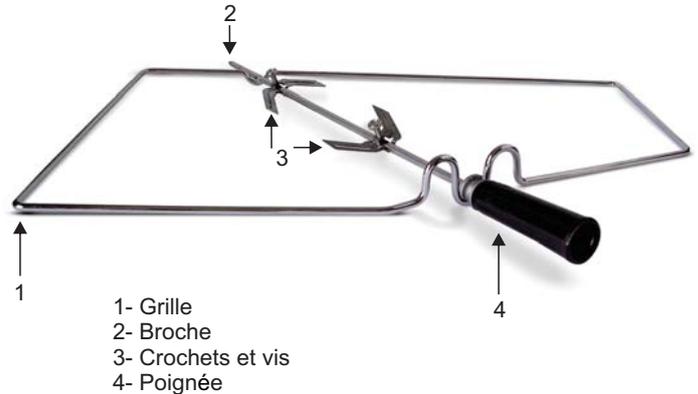


2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Les consommations énergétiques sont diminuées de 90 à 95% par rapport à un système traditionnel.



COMMENT UTILISER TOURNEBROCHE?

1. Dévisser les crochets
2. Insérer la broche dans la viande à cuire
3. Fixer la viande grâce aux crochets
4. Serrer les vis
5. Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
6. Enlever la poignée



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

2.3 LED VISION / U.SEE

Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrés dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Le LED s'éteignent lors de l'ouverture de la porte (uniquement pour les fours à pyrolyse).

Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse, -95% par rapport au système traditionnel d'éclairage du four.



3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- 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 nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

*Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

4. 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).

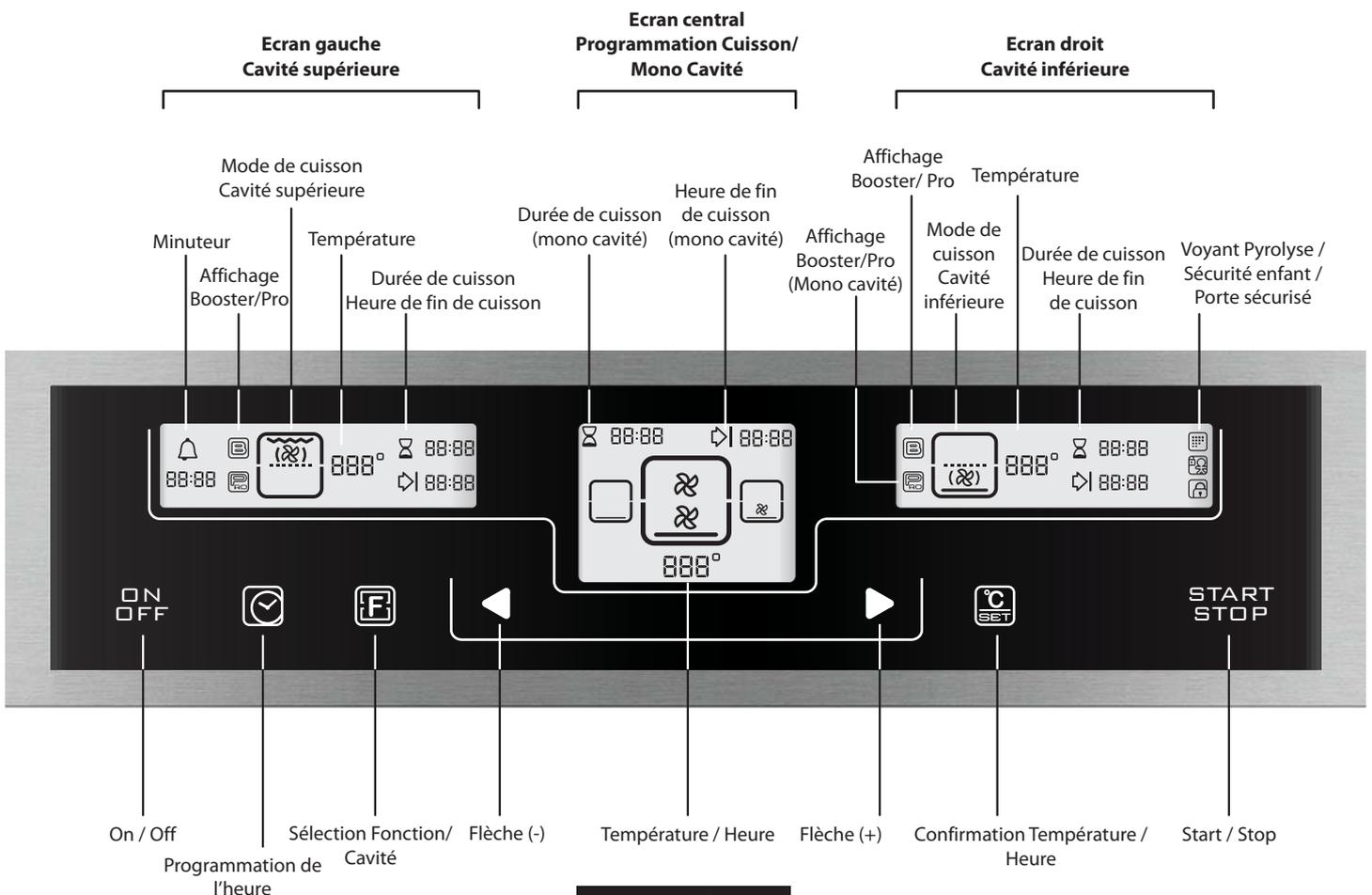
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

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.

5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



5.1 CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NETTOYAGE PRELIMINAIRE

Un premier nettoyage doit être réalisé avant la première utilisation :

- Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- Nettoyer avec une éponge imbibée de produit lessiviel les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
- Faire chauffer le four vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Valider les modifications sur le minuteur :

- Les modifications doivent être confirmées en pressant la touche "  ".

Arrêt du four

- Il est possible qu'au moment de la programmation de la cuisson, vous ayez entré une information incorrecte. Pour stopper le four, appuyer sur la touche "  ".

REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmateur doit être réglée.

Pour régler l'heure :

1. Appuyer sur le bouton "  " pendant quelques secondes. Chercher à l'écran le symbole "  " en utilisant les flèches "  "  " appuyer ensuite sur "  ". Les chiffres sur l'écran central se mettent à clignoter.
2. Régler l'heure en utilisant les flèches "  "  ". Attendre quelques secondes ou valider l'heure en appuyant sur le bouton "  ".

AJUSTEMENT DU CONTRASTE DE L'ECRAN

1. Appuyer sur le bouton "  " pendant quelques secondes. Chercher le voyant "  " en utilisant les flèches "  "  " appuyer ensuite sur "  ". (Le contraste de luminosité de l'écran est modifiable de « 1 » maximum à « 5 » minimum)
2. Choisir le contraste souhaité en utilisant les flèches "  "  ". Attendre quelques secondes ou valider le contraste en appuyant sur le bouton "  ".

REMARQUE : Si vous souhaitez régler l'heure ou modifier le contraste de l'écran après le premier allumage du four, appuyer sur "  " pour allumer le four, et procéder comme décrit en point 1. et 2. du paragraphe ci-dessus.

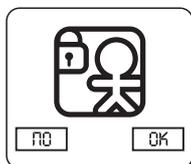
UTILISATION DU MINUTEUR

1. Appuyer sur "  " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton "  " pendant quelques secondes. Chercher à l'écran le symbole "  " en utilisant les flèches "  "  " , appuyer ensuite sur "  ".
3. Entrer le temps désiré en utilisant les flèches "  "  ". Attendre quelques secondes ou valider en appuyant sur le bouton "  ".

REMARQUE : Cette fonction permet d'utiliser le four comme une alarme, indépendamment de sa fonction de four.

SECURITE ENFANT

1. Pour programmer la Sécurité Enfant, appuyer quelques secondes sur la touche "  ".
- 2.



Pour activer, appuyer "  ", « OK »
 Pour désactiver, appuyer "  ", « NO »

REMARQUE : Il est possible d'activer la sécurité enfant lorsque le four est allumé ou non.

5.2 COMMENT UTILISER LE FOUR

MONO CAVITE

Pour utiliser le four en mono cavité, enlever le séparateur du four. Vous pouvez choisir l'ensemble des fonctions ci-dessous en utilisant le four en mono cavité.

Les modes de cuisson proposés sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

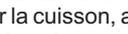
Fonctions selon le modèle du four	Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
 Off	-	-	-
 Sole	160	50-240	-
 Sole + Brassée	210	50-240	Booster
 Convection Naturelle	220	50-280	-
 Chaleur Brassée	210	50-240	-
 Chaleur Pulsée	180	50-240	-
 Gril	L2	L1-L3	-
 Turbo Gril	210	180-230	Booster
 Tournebroche	240	180-240	Booster
 Décongélation	40	No	-
 Etuve	60	No	-
 Mode Pyrolyse	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/70min SUP:425/75min	-

*Booster : montée rapide en température

1. Appuyer sur "  " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton "  " . Choisir le mode de cuisson souhaité en utilisant les flèches "  "  " .
3. En fonction du mode de cuisson sélectionné, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus. Pour modifier la température, appuyer sur le bouton "  " et choisir la température en utilisant les flèches "  "  " . Appuyer ensuite sur "  " pour valider la modification. L'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche "  " . Le four démarre la cuisson et commence la montée en température. Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.
5. Pour modifier le mode de cuisson, reprendre les points 1. et 2.
6. Pour stopper la cuisson, appuyer sur "  " .

DOUBLE CAVITE

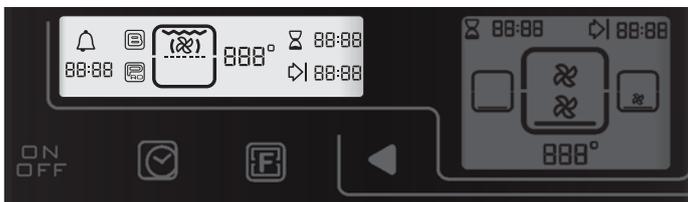
Pour utiliser la double cavité, mettez le séparateur au 3ème niveau du four. Voir plus loin les fonctions disponibles en utilisant la double cavité.

1. Appuyer sur "  " pour mettre en route le four.
2. Appuyer sur le bouton "  " pour sélectionner la cavité que vous souhaitez utiliser (cavité du haut, cavité du bas). Choisir le mode de cuisson souhaité en utilisant les flèches "  "  " .
3. En fonction du mode de cuisson sélectionné, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus. Pour modifier la température, appuyer sur le bouton "  " et choisir la température en utilisant les flèches "  "  " . Appuyer ensuite sur "  " pour valider la modification. L'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.
4. Pour démarrer la cuisson, appuyer sur la touche "  " . Le four démarre la cuisson et commence la montée en température. Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.
5. Pour stopper la cuisson, sélectionner le voyant "  " .

CAVITE SUPERIEURE

Fonctions selon le modèle du four	Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
 Chaleur Pulsée	180	160-240	-
 Gril	L2	L1-L3	-
 Turbo Gril	190	160-240	-

*Booster : montée rapide en température



CAVITE INFERIEURE

Fonctions selon le modèle du four	Température préconisée °C	Variation de températures possibles °C	Fonction Booster *
 Chaleur Pulsée	180	160-240	-
 Sole	160	160-240	-
 Sole + Brassée	160	160-240	-

*Booster : montée rapide en température



UTILISATION SIMULTANEE DES CAVITES INFERIEURE ET SUPERIEURE

Les cavités (inférieure et supérieure) peuvent être utilisées simultanément, lorsque vous souhaitez utiliser deux types de cuisson différents pour deux préparations distinctes.

Pour programmer cette fonction, suivez les instructions suivantes :

1. Appuyer sur la touche  " pour sélectionner la seconde cavité et reprendre la procédure de programmation des paramètres de cuisson décrite dans le paragraphe ci-dessus (points 1. à 5.)

DUREE DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche  "et utiliser les"  " flèches"  " pour afficher le sablier.

2. Appuyer sur la touche  " et entrer la durée souhaitée en utilisant les flèches"  " .

3. Pour confirmer, appuyer sur le bouton  " .

HEURE DE FIN DE CUISSON

1. Appuyer sur la touche  " et utiliser les flèches"  " jusqu'à atteindre le symbole en forme de flèche.

2. Appuyer sur la touche  " et entrer l'heure de fin de cuisson souhaitée en utilisant les flèches"  " .

3. Pour confirmer, appuyer sur le bouton  " .

REMARQUE : Pour annuler un temps de cuisson programmé, faire apparaître à l'écran  " en utilisant les flèches"  " et confirmer par le bouton"  " .

Cette fonction est utilisée conjointement avec la fonction Durée de cuisson.

Par exemple, si un plat a besoin de 45 minutes de cuisson et doit être prêt pour 12h30 :

- Sélectionner le mode cuisson
- Programmer la durée de cuisson (45 minutes)
- Programmer la fin de la cuisson à 12h30.

La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 min) et continuera jusqu'à l'heure de fin de cuisson programmée. Le four s'arrêtera alors automatiquement.

ATTENTION

Si l'heure de fin de cuisson désirée a été sélectionnée sans programmer la durée de cuisson, le four commencera la cuisson immédiatement et s'arrêtera à l'heure de fin de cuisson qui a été sélectionnée.

6. MODES DE CUISSON

Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée.

 **SOLE BRASSEE** - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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 cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

 **SOLE** - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)

 **CONVECTION NATURELLE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

 **CHALEUR BRASSEE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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. 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 réduit les mélanges d'odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, lorsque vous utilisez le four pour deux préparations.

 **CHALEUR PULSEE** - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.

 **GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

 **TURBO GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière 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.

 **TOURNEBROCHE VENTILE** - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

 **DECONGELATION** - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson. La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.

 **LE MODE ETUVE** - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

 **CHALEUR PULSEE** - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.

 **GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ;

le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.



TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière 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.



CHALEUR PULSEE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Ce mode de cuisson est idéal pour la cuisson de différents types de plats (ex : viandes et poissons) sans mélanger odeur et goûts. Cette cuisson lente est idéale pour les volailles, ou les pâtisseries.



SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de crème caramel, flans, terrine, toutes préparations qui nécessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)



SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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 cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.



MODE PYROLYSE – Le four prend en charge le nettoyage du four –Trois choix possibles ECO, NORMAL, SUPER.

7. PYROLYSE (suivant le modèle)

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du 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'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché.

NOTE : Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

TROIS CYCLES DE PYROLYSE sont proposés

•**ECO PYROCLEAN** : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.

•**NORMAL PYROCLEAN** : nettoyage du four normalement sale. Fonctionnement pendant une durée de 75 minutes.

•**SUPER PYROCLEAN** : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

Remarque : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

Avant de réaliser une Pyrolyse

- **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. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- Fermer la porte du four.

Mise en route du cycle pyrolyse :

1. Appuyer sur "  ". Afficher le symbole "  " en utilisant les flèches "  " et "  ". Appuyer sur le bouton "  " pour confirmer. Le symbole "  " s'affiche sur l'écran. Le mode ECO clignote.

Rappel :

ECO : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.

NORMAL : nettoyage du four normalement sale. Fonctionnement pendant une durée de 75 minutes.

SUPER : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

2. En utilisant les flèches "  " et "  ", sélectionner le mode de pyrolyse souhaité, selon le degré de salissure du four (ECO, NORMAL, SUPER). Appuyer ensuite sur "  " pour confirmer.

Votre choix est confirmé après 3 secondes...

Le four démarre le cycle pyrolyse. Le mode choisi clignote et les indicateurs "  " et "  " apparaissent. Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas apparaît sur l'écran pour avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles "  " et "  " clignotent.

Appuyer sur "  " pour stopper la Pyrolyse. Les symboles "  " et "  " cessent de clignoter. Le symbole "  " disparaît de l'écran ainsi que l'indication du mode Pyrolyse sélectionné.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable.

A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

8. QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

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 : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de 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..).

. **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.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebrotte qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES : éviter 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.

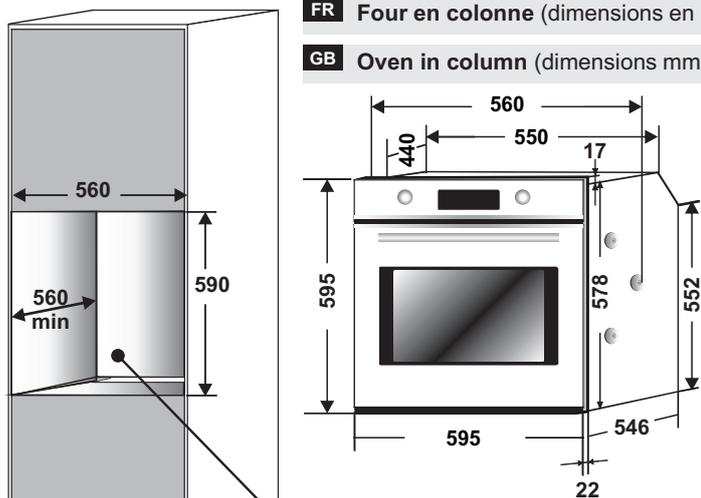
Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se réfléchira sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

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 la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

FR Four en colonne (dimensions en mm)

GB Oven in column (dimensions mm)



FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Ouverture 500 x 10

GB Opening 500 x 10

FR Ouverture 500 x 45

GB Opening 500 x 45

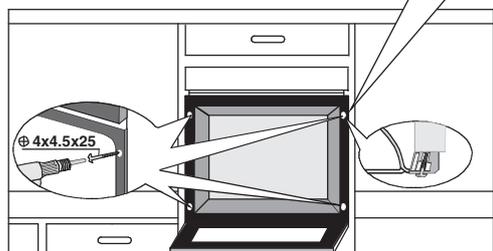
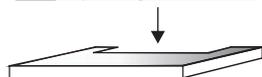
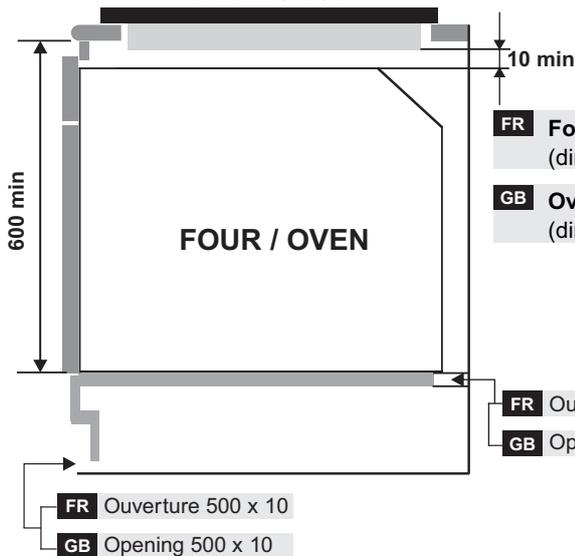


TABLE / TOP



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

GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)

FR Ouverture 560 x 45

GB Opening 560 x 45

FR Ouverture 500 x 10

GB Opening 500 x 10

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 there is a bag with four fixing screws.

Fixing:

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

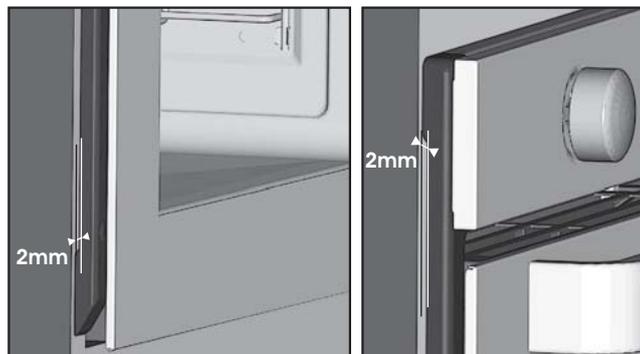
Use the screws provided to fix the oven.

ATTENTION !

Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.

ATTENTION !

Un serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.



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.