

**NOTICE D'EMPLOI  
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER****CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE  
PYROLYSE****5262****CUISINIÈRE VITROCERAMIQUE  
MULTIFONCTIONS PYROLYSE****5265**

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978. Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality, ROSIÈRES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements. In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.



## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60  
 Profondeur : 57,5  
 Hauteur : 85,5 - 86,5

### LA TABLE DE CUISSON

#### \* 5262

Foyer halogène : Avant gauche Ø 180 - 1800 W  
 Foyer radiant : Arrière gauche Ø 140 - 1200 W  
 Foyer radiant : Arrière droit Ø 210 - 2100 W  
 Foyer radiant : Avant droit Ø 140 - 1200 W

#### \* 5265

Foyer halogène : Avant gauche Ø 180 - 1800 W  
 Foyer halogène : Arrière gauche Ø 140 - 1200 W  
 Foyer radiant : Arrière droit Ø 210 - 2100 W  
 Foyer radiant : Avant droit Ø 140 - 1200 W

### LES FOURS

#### Dimensions utiles du four (en cm)

	5262	5265
Largeur	42,5	42,5
Profondeur	39	38
Hauteur	29,5	29,5
Volume utile	48 l	47 l

#### Puissance

	5262	5265
Four à convection nat. :	2,41 kW	2,41 kW
Chaleur brassée :		2,43 kW
Grilloir :	2,13 kW	2,13 kW
Turbo-grill :		2,15 kW
Pyrolyse :	2,39 kW	2,39 kW

#### Consommation

<i>Four à convection naturelle</i>		
de montée à 200°C		0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C		0,50 kWh
Total		0,90 kWh
<i>Four chaleur brassée</i>		
de montée à 175°C		0,40 kWh
de maintien pendant 1h à 175°C		0,50 kWh
Total		0,90 kWh

#### \* 5262 - 5265

Cycle pyrolyse (80 mins) : 3 kWh

## TECHNICAL DATA

### Dimensions of the appliance (in cm)

Width : 60  
 Depth : 57,5  
 Height : 85,5 - 86,5

### THE HOB

#### \* 5262

Halogen zone : Front left Ø 180 - 1800 W  
 Radiant zone : Back left Ø 140 - 1200 W  
 Radiant zone : Back right Ø 210 - 2100 W  
 Radiant zone : Front right Ø 140 - 1200 W

#### \* 5265

Halogen zone : Front left Ø 180 - 1800 W  
 Halogen zone : Back left Ø 140 - 1200 W  
 Radiant zone : Back right Ø 210 - 2100 W  
 Radiant zone : Front right Ø 140 - 1200 W

### THE OVENS

#### Oven internal dimensions (in cms) :

	5262	5265
Width	42,5	42,5
Depth	39	38
Height	29,5	29,5
Usable oven	48 l	47 l

#### Power rating

	5262	5265
Natural convection oven :	2,41 kW	2,41 kW
Fan convection :		2,43 kW
Grill :	2,13 kW	2,13 kW
Turbo-grill :		2,15 kW
Pyrolytic :	2,39 kW	2,39 kW

#### Power consumption

<i>Natural convection</i>		
to reach 200°C		0,40 kWh
to hold at 200°C for 1 h		0,50 kWh
Total		0,90 kWh
<i>Fan convection</i>		
to reach 175°C		0,40 kWh
to hold at 175°C for 1 h		0,50 kWh
Total		0,90 kWh

#### \* 5262 - 5265

Pyrolytic cycle (80 mins) : 3 kWh



## LE FOYER HALOGENE

**LE FOYER HALOGENE :** Les résistances sont remplacées par des tubes émetteurs de rayonnement lumière et infrarouge. Son efficacité est quasi instantanée dès que l'on met le foyer en service. Nous le préférons surtout pour des cuissons qui nécessitent un départ à allure vive et également pour des cuissons rapides.

Le foyer halogène équipé d'un régulateur d'énergie est commandé par une manette de commande de 12 positions, des allures intermédiaires et la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 12) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

### Utilisation :

Tournez la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

Positions		
1-2	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
11-12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

*Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.*

## THE HALOGEN RING

**THE HALOGEN RING :** Elements are replaced by tubes emitting light and infrared radiations. It is efficient almost instantaneously as soon as the zone is on. We recommend the halogen ring for cooking which requires at first a quick start.

The halogen ring with power regulator is controlled by a 12 positions knob, including intermediate positions and one off-position knob.

To obtain the desired cooking position, we recommend switching on the appliance at maximum power (position 12) then regulating in to intermediate power which will take into consideration the nature of the food and its volume.

### USE :

Turn the knob until the position corresponding to desired cooking speed is reached.

The different heating speeds approximately correspond to the examples below.

Positions		
1 - 2	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
3 - 4	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
5 - 6	Mode-rate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water
7 - 8	Medium	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
9 - 10	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe ...
11 - 12	Very high	Steaks, chops, frying

*The residual heat warning lamps light up when the cooking ring is hot. The warning lights are not switched off when the knob is adjusted to zero, but only when the ring temperature has decreased.*

## LE FOYER RADIANT

**LE FOYER RADIANT** : Il se compose de résistances en spirale enroulées les unes dans les autres qui émettent des rayonnements infrarouges. Ceci assure une très bonne répartition sur la surface de chauffe quelque soit la position choisie. Il est efficace en 8 à 10 secondes.

Nous le recommandons pour des cuissons qui demandent des mijotages longs.

Le foyer radiant est commandé par une manette de commande de 6 positions + la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Utilisation :

Tournez la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures

*Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.*

## THE RADIANT RING

**THE RADIANT RING** : Consists in 3 elements rolled up within each other and emitting infrared radiations. This provides a very well distribution on the heating hob whatever the position set. It is efficient in about 8 to 10 seconds. It's preferable to use the radiant ring for slow cooking.

The radiant ring is controlled by a 6 position knob + off position.

The halogen ring with power regulator is controlled by a 6 positions knob, including intermediate positions and one off-position knob.

To obtain the desired cooking position, we recommend switching on the appliance at maximum power (position 6) then regulating in to intermediate power which will take into consideration the nature of the food and its volume.

USE :

Turn the knob until the position corresponding to desired cooking speed is reached.

The different heating speeds approximately correspond to the examples below.

Position		
1	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
2	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
3	Moderate	Dry beans, rozen foods, fruit, boiling water
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
5	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe ...
6	Very high	Steaks, chops, frying

*The residual heat warning lamps light up when the cooking ring is hot. The warning lights are not switched off when the knob is adjusted to zero, but only when the ring temperature has decreased.*

## CONSEILS PRATIQUES

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

\* **UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT.** Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

\* **VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC.** Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

\* **UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LE FOYER.** Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

\* **EVITER LES DEBOREDEMENTS.** En cas de débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer. Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

**ENTRETIEN.** Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud. Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent. Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale. Un produit usuel du commerce, pour l'entretien des vitres, conviendra parfaitement.

**NOTA :** Eviter d'employer une éponge trop humide. Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis. Si vous devez enlever les manettes, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte et d'autre part de bien engager les manettes à fond.

**ATTENTION :** Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

## PRACTICAL HINTS FOR USE

To obtain the maximum performance from your appliance it is absolutely essential to take certain precautions or respect certain conditions. For example :

### \* ENSURE THAT THE BASE OF THE POT OR PAN IS DRY

When the pot or pan is being filled or if a pot is used directly from the fridge, for example, make sure that the base of the utensil is perfectly dry. This will prevent dirtying of the cooking glass.

### \* USE POTS AND PANS WHOSE DIAMETER IS WIDE ENOUGH TO COMPLETELY COVER THE COOKING RING.

We recommend that the base be at least as wide as the cooking ring. If it is slightly wider, the energy will be used at its maximum efficiency.

### \* AVOID OVERFLOWS OF LIQUID

If liquids should spill over the pan rims, the substances that fall onto the cooking top will quickly burn and are therefore more difficult to clean off.

We recommend to keep all objects that could melt far from the cooking surface, such as plastics, tinfoil, sugar...

If something should fall onto the cooking level it must be removed immediately (while the surface is still hot) to avoid damaging the surface.

### \* MAINTENANCE

Do not leave any leakages of liquid dry or burn. Wipe them off immediately with a sponge, even if the appliance is still hot. Remove any remaining stains with a razor blade. To maintain the worktop in its original appearance, do not wipe it with abrasive products or with a dry or dirty cloth. Any product for cleaning glass is the ideal solution.

N.B. Do not use a sponge that is excessively wet. Never use steel tools such as knives or screwdrivers.

**CAUTION :** If a crack should appear on the surface immediately disconnect the appliance from the mains.

# LE PROGRAMMATEUR NUMERIQUE

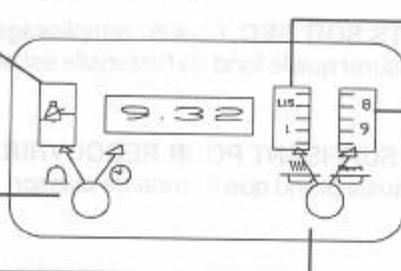
**Le programmateur commande le four ainsi que le foyer radiant d'une puissance de 2100 W situé à l'arrière, côté droit.**

## PRESENTATION - Mise à l'heure - Minuterie sonore

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante. Ensuite, appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole de la cloche face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou la position manuelle.

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson - en position manuelle ou semi-automatique, l'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

Bouton qui permet :

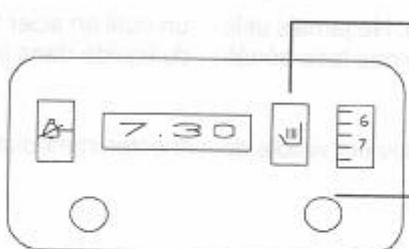
- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
- de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)

**Attention :** Le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

### \* POSITION MANUELLE - (Sans l'aide du programmateur)

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies.

Le voyant rouge s'allume, le four chauffe.

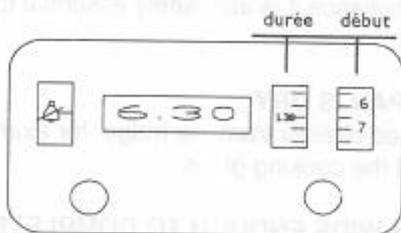


Repère manuel

Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran.

### \* POSITION SEMI-AUTOMATIQUE - (Arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 6h30. Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h, vous devez donc afficher une durée de cuisson.



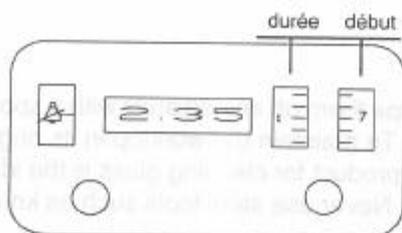
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

La cuisson commence dès que les manettes sont sur les positions choisies. Le voyant rouge s'allume, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

### \* POSITION AUTOMATIQUE - (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 2h35. Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8h. Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée.



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée". Ensuite, tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h).

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle même à 8h après 1h de fonctionnement.

**Rappel :** En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle.

# THE DIGITAL PROGRAMMER

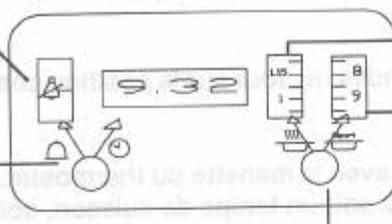
The programmer controls the oven as well as the radiant zone which have a power of 2100 W, and situated at the rear right side.

## INTRODUCTION - How to set the time - Buzzer

Dial for minute minder

Knob to be used for :

- setting the time on the clock (pull then let turn until the desired time then push)
- setting the minute minder by turning the knob to the right to get the symbol in the middle of the window.



Cooking duration or hand setting

Time of beginning of cooking in manual setting, the time must be the same as in the central window.

Knob to be used for :

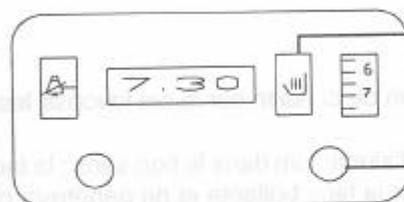
- selecting the manual position or setting a cooking duration (turn to the right)
- setting time of beginning of cooking (pull and turn to the right)

CAUTION : The cooking time must be "0" to be able to set a time of beginning of cooking.

### \* MANUAL USE - (Without timer)

Cooking begins as soon as the oven control knob is turned on.

The indicator glow, the oven starts heating.

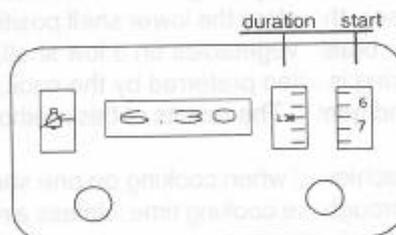


Manual symbol

Turn the knob to the right to show the manual symbol

### \* USING SEMI-AUTOMATIC POSITION- (stop of the cooking time from the programmer)

It is 6.30 am and you wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 1 hour and a half. You must set this duration.

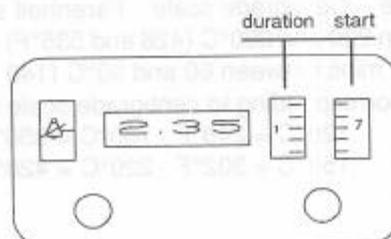


Check that the time of the beginning of cooking is the same as the real in the central window. Then turn the knob to the right to set the cooking time.

The cooking begins as soon as the oven control knob is placed on the required setting.

### \* AUTOMATIC POSITION - Start and stop of the cooking time by the programmer)

It is 2.35. You wish to carry a cooking of 1 hour and finished at 8h. You must set the starting time and cooking duration.



Set the time of beginning of cooking by setting a "0" duration. Then pull and turn the knob to the right to set the time of beginning (here 7h). Then push the knob and turn to the right to set the cooking duration (here 1h).

Cooking will start automatically at 7.00 and stop after one hour of operation.

Nota : When the oven is not being used in the automatic mode, always leave the programmer in the manual position.

## LA CONVECTION NATURELLE

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

C'est le mode de cuisson classique où l'air, réchauffé par les résistances basse et haute, circule naturellement dans l'enceinte du four et assure la cuisson d'un aliment placé au centre du four.

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

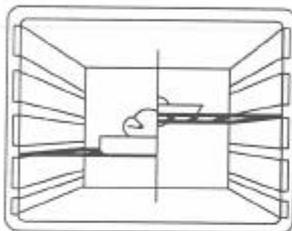
Tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur la position convection naturelle, représentée par le symbole .

Choisir une température pour votre cuisson avec la manette du thermostat.

Puis sur le programmeur soit vous affichez soit un temps de cuisson, soit la position manuelle.

Le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 à 280°C

- 15 min entre 150 à 220°C

- 10 min entre 60 à 120°C

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

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

## THE NATURAL CONVECTION OVEN

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

With this method of cooking the heat naturally rises, therefore the lower shelf positions are hotter than the higher ones. So it is possible, for instance to cook a casserole or braise vegetables on a low shelf, while cooking pastry dishes or baking potatoes on a higher shelf. This method of cooking is often preferred by the cook, who likes to braise casseroles in thick earthenware dishes, or bake puddings slowly and gently. The results of this method may be preferred as crusts on baked dishes are often browner and crisper.

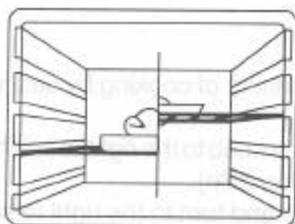
The best results using a conventional oven are achieved when cooking on one shelf only. If you are using more than one shelf, tins will probably need changing halfway through the cooking time. Unless a recipe indicates otherwise, use a middle shelf position in the oven when cooking on one level only.

Turn the selector knob on the natural convection position .

Choose a required temperature with the thermostat knob for the cooking.

On the programmer, set a manual position or a cooking time.

From this moment on the oven is heating. The red light comes on and stays on throughout cooking.



Pre-heating time - Centigrade scale Fahrenheit scale

20 mins between 220 and 280°C (428 and 536°F) - 15 mins between 120 and 180°C (248 and 356°F) - 10 mins between 60 and 90°C (140 and 194°F).

Temperatures corresponding to centigrade scale to fahrenheit scale

60°C = 140°F      120°C = 248°F      180°C = 356°F      250°C = 482°F

90°C = 194°F      150°C = 302°F      220°C = 428°F      280°C = 536°F

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

It is better to avoid salting meat until cooking is finished, since salt encourages spitting.

CAUTION : for pastries, use the aluminium foil in the right way-up : the shiny side should be against the food, being cooked. If you use the opposite way round, the heat will be reflected on the shiny side and will not penetrate inside the food.

## LE THERMOSTAT CONVECTION NATURELLE

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

Lorsque le préchauffage est terminé, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau. Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'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 la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

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

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

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

### DUREE DE PRECHAUFFAGE

\* 20 min pour les températures entre 250 à 280°C

\* 15 min pour les températures entre 150 à 220°C

\* 10 min pour les températures entre 60 à 120°C

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

## THE THERMOSTAT NATURAL CONVECTION

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

Once the pre-heating phase is over, place the dish to be cooked in the oven and set the thermostat control knob to the cooking position indicated in the table.

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

The control knob settings and the cooking times are given simply as a guideline, to allow you to become better acquainted with the oven.

Personal experience will enable you to adapt these settings to suit your own tastes and habits.

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

### PRE-HEATING TIME (centigrade scale)

\* 20 mins for temperature between 250 à 280°C

\* 15 mins for temperature between 150 à 220°C

\* 10 mins for temperature between 60 à 120°C

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	180	180-220	depend. of size
<b>MEAT</b>			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins p/pound
Duck	220	180-220	25-30 mins p/pound
Braised cabbage	220	160-180	15 mins p/pound
Braised endives	180	160-180	15 mins p/pound
Leek pie	220	180-220	15-20 mins p/pound
Leg of lamb	260	180-220	15-20 minutes p/pound
Goose-turkey	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins p/pound
<b>VEGETABLES</b>			
Noodles	220	180-200	15-20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15-20 mins p/pound
Quiche lorraine	220	180-220	35-45 mins
Roast beef	280	220-260	30-40 mins p/pound
<b>PASTRIES</b>			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
Buns	220	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	240	200-220	35-40 mins



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

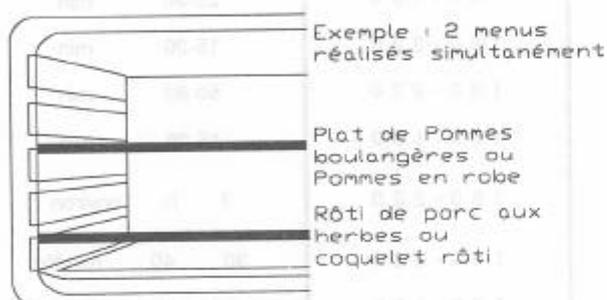
L'air chaud, brassé par une turbine est "projeté" dans toute l'enceinte du four et assure une température homogène dans tout le volume intérieur. Outre le fait que la chaleur brassée réalise les cuissons à des températures plus douces que la convection naturelle, elle permet également la cuisson simultanée sur 2 niveaux.

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

**Tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur la position chaleur brassée**  **et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 250°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.**

**Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.



**DUREE DE PRECHAUFFAGE :**

- 20 min entre 220 à 250°C
- 15 min entre 120 à 180°C
- 10 min entre 60 à 90°C



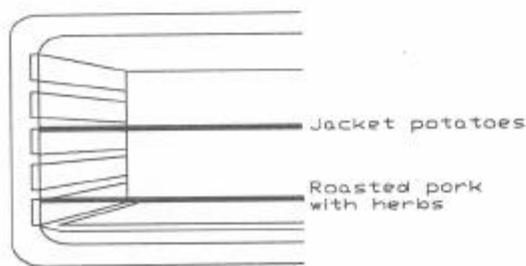
The fan will circulate the warm air produced from the upper and lower elements to produce a constant heat inside the oven. Because the temperature is uniform inside the oven cavity there will be no problems when the oven is filled to maximum capacity with various dishes, allowing you to save time and energy. Batch baking is recommended.

**Turn the selector knob on the fan convection position**  **. Choose temperature with the thermostat knob between 60 and 250°C, beyond they are reserved for natural convection.**

**Set a cooking time or a manual position on the progammer.**

The red light will always be on while the oven is in use.

When cooking with a fan oven it is generally recommended that you use lower temperatures and reduced times. This is because the circulating air in a fan oven is very intense, ensuring that the heat penetrates the food more rapidly than in a conventional oven. This means the food will cook faster. When cooking for the first time it is advisable to cook at a lower temperature, than to cook, for example, a cake too quickly so that it browns before it is cooked through.



Example of 2 different dishes cooked at the same time

It will necessary to pre-heat the oven as for natural convection cooking, but when the fan is in use times may be slightly reduced.

**PRE-HEATING TIME :**

- 20 mins between 220 to 250°C
- 15 mins between 120 to 180°C
- 10mins between 60 to 90°C

# LE THERMOSTAT CHALEUR BRASSEE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
<b>Poissons en filet</b>			
Darne de saumon	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5-8 min
Filet de sole	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5 min environ
<b>Viandes - Légumes</b>			
Choux farcis braisés	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	25-30 min
<b>Gratins</b>	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 min
Lapin rôti	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	50-60 min
Pigeon rôti	1 8 0	1 6 0 - 1 8 0	15-25 min
Pommes de terre en robe	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	1 h environ
Rôti de viande blan.	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	30 40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-45 min
Tomates farcies	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	30-40 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	10-15 min
Brioche	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	40-45 min
Flan	2 0 0	1 8 0 - 2 2 0	30 min
Gâteau de savoie	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-40 min
Meringues	6 0	6 0 - 8 0	60-90 min
Pâte à tarte	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	20-30 min
Pâte feuilletée	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 min

It will be necessary to pre-heat the oven for 15 minutes before cooking. When the oven is pre-heated, the temperature will be 200°C (392°F).

**PRE-HEATING TIME**  
 - 20 min between 200 to 220°C  
 - 15 min between 180 to 200°C  
 - 10 min between 60 to 80°C



Diagram illustrating the correct placement of the cooking rack and the location of the thermostat control knob on the oven door.

# THE THERMOSTAT FAN CONVECTION

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

You must set a cooking time on a manual pointer on the programme. Check the oven rack at the right height in the oven. The red light will always be on when the oven is on.

**PREHEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE**  
As a guide, set the dial to 200°C. Turn the dial to the right to activate the required result.

When the oven is preheated, the red light will be on. The temperature dial will show the temperature in degrees Celsius. The temperature dial will show the temperature in degrees Fahrenheit.

When the oven is preheated, the red light will be on. The temperature dial will show the temperature in degrees Celsius. The temperature dial will show the temperature in degrees Fahrenheit.



## LE GRILLOIR

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

### LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

La résistance du grill est placée sur le plafond. Elle rayonne les infrarouges nécessaires à la réalisation des grillades ou de gratinages.

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

**Utilisation : Tourner la manette du sélecteur sur la position GRILLOIR et la manette du thermostat sur 280°C. Puis sur le programmeur afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce posé sur la sole ou glissé dans les rails qui équipe la grille. Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

### LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

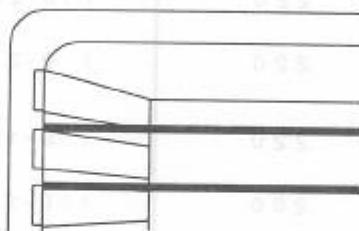
Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : **le grilloir doit être rouge.**

**LES GRATINS** - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

**LES GRILLADES** : Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

**CONSEILS POUR LES VIANDES** : la sortir 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. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.



Steak mince bleu  
ou saignant

Viande épaisse bleue ou  
saignante, viande blanche  
poisson plat ou en tranche  
Viande épaisse cuite à point  
viande blanche, légumes.

## THE GRILL

**Warning : When grilling parts of the oven can become hot. Keep young children away.**

### REMEMBER : WHEN GRILLING ALWAYS LEAVE THE DOOR CLOSED

Grilling is a healthier method of cooking meat and fish than frying. It is a fast method of cooking, using direct heat, therefore only the best cuts of meat should be grilled. Times for grilling can be varied by the positioning of the food in the oven.

**Use : Place the selector knob on GRILL position and the thermostat knob on 270°C.**

**You must set a cooking time or a manual position on the programmer.**

Place the oven rack at the right height in the runners, and the drip tray on the oven base or slide under the shelf.

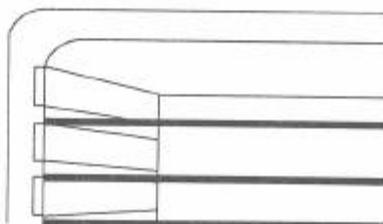
The red light will always be on while the oven is in use.

### PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE.

As a general rule it is best to start with the grill at its hottest to seal the surface of the food and prevent the inside drying out, then adjust the position to achieve the required result.

Food already cooked (cauliflower, fish or meat) to which a sauce, grated cheese or bread crumbs are added. This preparation does not require cooking for a long time. Raw food (scaloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about one hour.

**FOR GRILL:** take the meat out of the refrigerator a few hours before grilling. We recommend placing it on a layer of absorbing paper so it will better brown, be tastier, and be thoroughly heated through. Sprinkle the meat with pepper and spices before grilling, but only add salt once it is cooked, otherwise it will not be so juicy or well browned. Food that is to be grilled should be brushed with a little oil. Pepper and herbs can also be sprinkled over. This will bring out the flavours when grilling meat. Never pierce the food prior to grilling it will allow the juices to run out, and the food will become dry.



A thin slice of steak,  
very rare : as high  
as possible

A thick slice of steak,  
medium rare : medium position

A thick slice of steak,

## LE TURBO-GRILL - 5265



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

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

C'est la fonction grill avec en plus la turbine de brassage de l'air. Cette fonction permet le rôtissage de grosses pièces par action simultanée du rayonnement et de la chaleur. La pièce à cuire doit être retournée à mi-cuisson. Le turbogrill est préférable pour cuire des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

**Tourner la manette du sélecteur, située sur la droite, jusqu'à la position la position TURBO-GRILL  , et la manette du thermostat entre 180 et 220°C.**  
**Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.**

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge de mise sous tension s'allume pendant toute la durée de l'opération.

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

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

TEMPERATURE GUIDE	
200°C (390°F)	Pork
180°C (350°F)	Poultry
160°C (320°F)	Beef
140°C (280°F)	Chicken
120°C (250°F)	Fish

WHEN THE ROASTING IS FINISHED, THE OVEN DOOR MUST BE KEPT CLOSED.



## THE TURBO-GRILL - 5265



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

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

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

**Turn the selector knob (left) until to position TURBO-GRILL  , the thermostat knob between 180 and 220°C. Then set the programmer on the manual position or on a cooking time.**

The oven then heats. The red light will always be on while the oven is in use.

Put the piece to be cooked in the middle of the oven directly on the grill pan.

The set will be placed at a sufficient distance from the grill resistance. During cooking, turn the piece.

GUIDE TO COOKING TIMES	
20-30 minutes (400°F)	Pork
20-30 minutes (350°F)	Poultry
15-20 minutes (320°F)	Beef
10-15 minutes (280°F)	Chicken
5-10 minutes (250°F)	Fish

WHEN THE ROASTING IS FINISHED, THE OVEN DOOR MUST BE KEPT CLOSED.



## LE TOURNEBROCHE - 5262

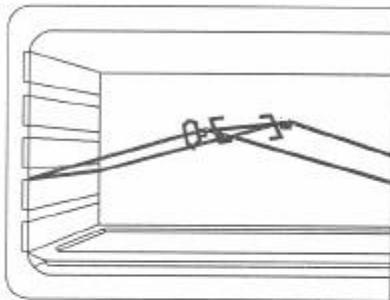
### UTILISATION :

- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
  - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
  - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

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

Tourner la manette de commande jusqu'à la position "Tournebroche", la manette du thermostat sur la température maximale puis sur le programmateur soit vous affichez un temps de cuisson, soit la position manuelle.

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



LES CUISSONS AU  
TOURNEBROCHE  
SE FONT PORTE FERMÉE.

### TEMPS DE CUISSON

Boeuf	.....	20-30 mins pour 1 kg
Agneau, mouton.....		30 mins pour 1 kg
Veau, volaille	.....	50 mins pour 1 kg
Porc	.....	55 mins pour 1 kg

## THE ROTISSERIE - 5262

### USE :

- Remove the oven shelves.
- Place the drip tray on the base of the oven.
- Place the meat to be cooked on the spit and secure by the two forks.
- Slide the spit and spit support onto the second shelf runner.

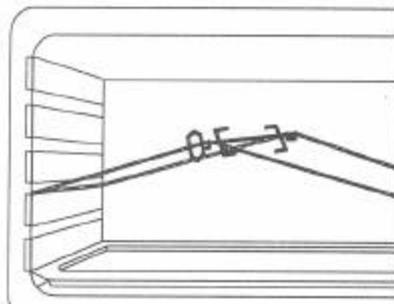
The spit should then be in line with the square drive hole.

- Push the spit into the drive hole.
- Set the oven control knob to the Rotisserie position.

With this method of cooking there is no need to pre-heat the oven.

Place the selector control knob on "Rotisserie" position and set a cooking time or a manual position on the programmer.

*It is recommended to cook that only small to medium sized joints are cooked using this method. For large joints better results will be obtained cooked in the conventional oven.*



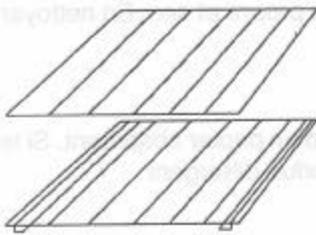
WHEN THE ROTISSERIE IS BEING  
USED, THE DOOR MUST BE  
KEPT CLOSED.

### GUIDE TO COOKING TIMES :

Beef stew.....		25-30 mins per 1 kg (2 lbs)
Duck	.....	25-30 mins per 1 kg (2 lbs)
Leg of lamb..		15-20 mins per 1 kg (2 lbs)
Roast beef....		30-40 mins per 1 kg (2 lbs)

## LES ACCESSOIRES

### - EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE MODELE DE CUISINIERE -



**La grille porte-plat** sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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

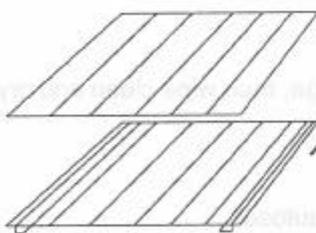
**Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir**, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections et un encrassement rapide du four.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande.

## THE OVEN ACCESSORIES

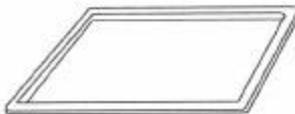
### - ACCESSORIES DIFFERENT ACCORDING TO MODEL -



#### Oven rack -

a - Patsry and casserole dishes , etc., can be placed directly on the oven shelf.

b - This shelf can be used for grilling. There are rails on each side which allows the grill pan to slide under the shelf.



**The drip tray** is intended to receive the juices etc. produced during grilling operations. It is placed below the oven rack, sliding underneath it, or placed on the oven base.

**NEVER USE THE DRIP TRAY AS A ROASTING PAN, IT WOULD ALLOW GREASE SPLASHES TO DIRTY THE OVEN VERY QUICKLY.**

Avoid using glass dishes to cook meat,  
a deep-earthenware dish gives better cooking results.

## ENTRETIEN

### LES PARTIES EMAILLEES -

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

### LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

### LES PARTIES INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

### ATTENTION :

- \* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.
- \* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.
- \* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR LA CUISSON EN COURS, DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

## CLEANING

### THE ENAMELLED PARTS -

Never use abrasive products ; scouring pads or sharp objects. The enamel would be irreparably damaged. Do not clean the enamel when it is hot, you may tarnish it.

### THE OVEN DOOR -

Avoid using abrasive products. Use a non-abrasive cream e.g. Flash or Jif. Use a damp sponge, then wipe clean and dry. The door may be removed for easy cleaning.

### THE STAINLESS STEEL PARTS -

To clean the stainless steel parts, use a suitable product available on the market e.g. solvol autosol.

### CAUTION :

- \* NEVER PLACE CLEANSERS OR INFAMMABLE PRODUCTS IN THE DRAWER.
- \* NEVER LINE THE OVEN WALLS AND ESPECIALLY THE BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL WHICH WOULD EXCESSIVELY CONCENTRATE THE HEAT WITH A RISK OF PERMANENT DAMAGE TO THE ENAMEL.
- \* THE OVEN ACCESSORIES NOT USED FOR THE COOKING CYCLE GOING ON, MUST ABSOLUTELY BE TAKEN OUT OF THE APPLIANCE.

## ENTRETIEN PAR PYROLYSE

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

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

### MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR 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,
- fermer la porte du four.
  - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
  - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Four peu sale : 90 minutes      Moyennement sale : 105 minutes      Très sale : 120 minutes

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette du four est sur "P".

### DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

- au début de l'opération de nettoyage, les deux voyants sont allumés (mise sous tension, visualisation pyro) ;
- lorsque la température de 320°C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte.

Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position "I".

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI : il faut ramener la manette sur la position arrêt ; le programmeur sera donc sur arrêt.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Nota : Il n'est pas possible de se servir des foyers équipant la table tant que la manette du four est sur la position "pyro".

## CLEANING BY PYROLYSIS

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

As soon as the temperature in the oven rises above 320°C, it is impossible to open the door.

NOTA : Never use the halogen or radiant zones during the pyrolytic.

REMARK : During the first cleanings, a light odour may appear in the room. This is nothing but a sort of "running in" of the automatic pyrolytic cleaning of your oven.

### CLEANING START

- take the accessories out of the oven ; they would be damaged by the high pyrolytic temperature,
- wash the biggest stains whose destruction would be to long,
- close the door of the oven, then :
  - turn the selector knob on the left to "P",
  - set a cleaning time on the timer.

Oven slightly dirty : 90 minutes      Moderately dirty : 105 minutes      Very dirty : 120 minutes

### CLEANING PROCESS :

About ten seconds after turning the knob on "P", the "pyro indicator" light switches on. The temperature begins to rise. When the temperature reaches 320°C, the door is locked.

When the cleaning time is over, the "pyro" light remains alight. During the cooling, it will switch off to indicate that the temperature is lower than 320°C. At this moment, you can unlock the door by turning the knob on "stop" and the timer on "I".

You can open the door about ten seconds after this operation.

During the cleaning, the oven temperature rises until the stains have totally disappeared. The aperture will be the hottest point of the appliance and nothing must obstruct it.

At the end of the cleaning a white residual deposit appears on the oven. When the oven is cooled, you can clean it by sponging it.

WARNING THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

**AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :**

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.

**RACCORDEMENT AU RESEAU :** 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 être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

**RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE :** Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

**NOTA :** Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

**CABLE D'ALIMENTATION :** Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

**LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.**

*Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir de l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.*

*Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique certaines pièces sont sous tension.*

*Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce, IL EST INDISPENSABLE DE RETIRER LA PRISE DE COURANT.*

*Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.*

## ELECTRICAL CONNECTION

This cooker is fitted with a terminal plate, allowing different possibilities of connection. In consequence, it is delivered without supply cord. The choice of the cord must be left to the installer according to the voltage supplied at the user's house.

**BEFORE STARTING THE CONNECTION, it is compulsory to check :**

- the voltage indicated on the meter,
- the position of phases, of neutral, and earth on the plug,
- the section of the wires for installation,
- the setting of the circuit-breaker.

**CONNECTION TO THE MAINS :** The connection to the mains must be made with a socket with an earth plug, or through an omnipolar cutting device, with an opening of the contacts of at least 3 mm. The installation must be protected by fuses. The cooker must be connected to earth terminal.

**CONNECTION TO THE COOKER TERMINALS :**

- take the back cover off, fixed by 2 screws, pass the cord inside the cord-clamping, strip the end of the lead wires and connect them to the terminals according to the chart, place the clips shunt, fix the cord with the cord clamping and screw the back cover again.

**NOTA :** Check the screws of the terminals plate are well tightened.

**SUPPLY CORD :**

Use a standard cord, the characteristics of which are indicated in the chart (next page). The black wires represent the connections to be set between terminals 1, 2, 3, 4 and 5, according to the supply type, with the help of the clips shunt that you will find fixed on the earth terminal.

**WARNING : THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 230 V 3 phases	3 phases 400 V + neutre
	5262 - 5265	5262 - 5265	5262 - 5265
FUSIBLE	45 A	32 A	16 A
section câble	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RNF - H 05 RRF
Branchement sur la plaque à bornes	<p>1 2 3 4 5 T ph ph + neutre terre</p>	<p>1 2 3 4 5 T ph ph ph terre</p>	<p>1 2 3 4 5 T ph ph ph II terre</p>

## ELECTRICAL CONNECTION

	230 V single phase or 1 phase + neutral	Three phases 230 V	3 phases 400 V + neutral
	5262 - 5265	5262 - 5265	5262 - 5265
FUSE	45 A	32 A	16 A
section cable	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RNF - 05 RRF H
Connection to terminal block	<p>1 2 3 4 5 E ph ph + N</p>	<p>1 2 3 4 5 E ph ph ph</p>	<p>1 2 3 4 5 E ph ph ph II</p>

## GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toute autres indemnités de quelque nature qu'elle soit.

**DUREE** - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

**CONDITIONS D'APPLICATION** - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé de Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

**APRES LA GARANTIE** - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

**GARANTIE LEGALE** - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

## GUARANTEE

You are advised to read carefully the instructions on how to connect your appliance. They contain essential information for correct installation.

### SPARE PARTS :

When ordering spare parts quote :

- 1 - appliance model number and serial number as indicated on the descriptive plate or on the certificate of guarantee.
- 2 - a description of the part.

### WHERE TO APPLY ?

To order a spare part or to request service contact : YOUR RETAILER