

**NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION**

**INSTALLATING AND
OPERATING INSTRUCTIONS**

**FOUR ENCASTRABLE
BUILT-IN OVEN
F 122**

**FOUR ENCASTRABLE
à PYROLYSE
BUILT-IN PYROLYTIC OVEN
F 132**

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.

SOMMAIRE - SUMMARY

SOMMAIRE

	Pages
<i>* Partie destinée à l'utilisateur</i>	
Fiche technique	2
Le programmeur	
* horloge	3
* numérique	5
UTILISATION	
- la convection naturelle	7
- le grilloir	8
- le tournebroche	9
Les accessoires	10
Le thermostat	11-12
Entretien	13-14
<i>* Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	15
Raccordement électrique	16-17
Garantie	18

SUMMARY

	Pages
<i>* User's section</i>	
Technical data	2
The timer	
* the clock	4
* digital	5
USE	
- the natural convection	7
- the grill	8
- the turnspit	9
The oven accessories	10
The thermostat	11-12
Cleaning	13-14
<i>* Installer's section</i>	
Installation	15
Electrical connection	16-17
Guarantee	18

FIGURE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)

Largeur	42,5
Hauteur	29,5
Profondeur	39
Volume	48 l

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance four (kW)

	F122	F132
Conv. naturelle	2,41	2,60
Grilloir	2,13	2,14
Pyrolyse		2,59
Totale absorbée	2,41	2,60

Consommation (kWh)

	F122	F132
- en convection naturelle de montée à 200°C de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,45	0,45
Total	1,10	1,00

- cycle pyrolyse (80 mins) 3,20

TECHNICAL DATA

Dimensions utiles du four (in cm)

Width	42,5
Height	29,5
Depth	39
Capacity	48 l

Supply voltage

230 Volts monophasé

Electrical power consumption (kW)

	F122	F132
Natural convection	2,41	2,60
Grill	2,13	2,14
Pyrolysis		2,59
Total power consumption		2,60

Power consumption (kWh)

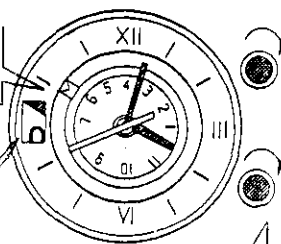
	F122	F132
- natural convection to reach 200°C to maintain 200°C for 1 hour	0,45	0,45
Total	1,10	1,00
- pyrolytic cycle (80 mins)		3,20

LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

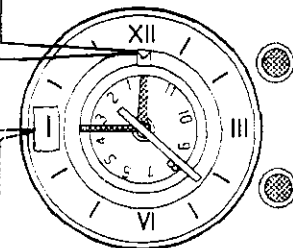
UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

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

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

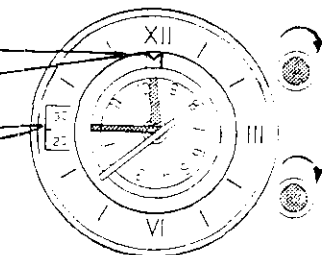
La cuisson commence dès que la manette de sélection et la manette de thermostat sont sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)



UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

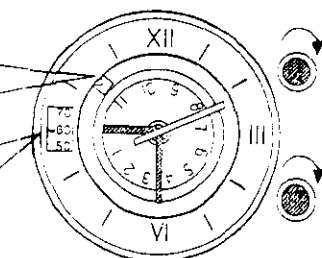
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur.

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)

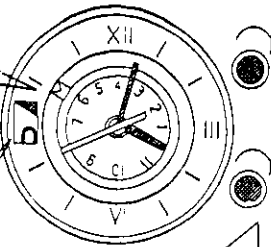


THE CLOCK PROGRAMMER

PRESENTATION

Indicator which allows to show on the inner dial time of the cooking start (6 p.m)

Window where cooking time and the following symbols appear :
0 : end of cooking cycle
I : manual position



knob which allows to :
- show duration of cooking
- up to 180 mins (turn on the right)
- show the manual setting (turn on the right)

Knob which allows :
- to set the time (pull then turn on the right)
- to show the time of the cooking start (turn on the right)

SETTING THE TIME

Pull then turn on the right.

The inner disc turns at the same time as the hour hand.

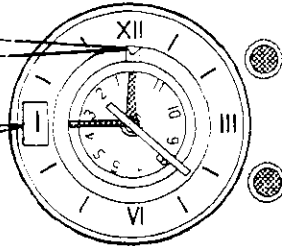
USING MANUAL POSITION

(without timer)

The cooking starts when the selector control knob and the thermostat control knob are on the required setting.

Set the indicator on 12h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the letter "I" on the dial with the upper knob (turn on the right)



USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

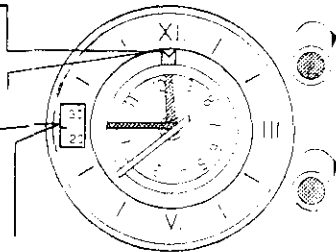
(stop of the cooking time from the timer)

The cooking starts when the selector control knob and the thermostat control knob are on the required setting.

It is 11h45 a.m. You wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 25 mins. You must :

Set the indicator on 12h with the lower knob (turn on the right)

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 25 mins)



It will stop immediately after 25 mins of working.

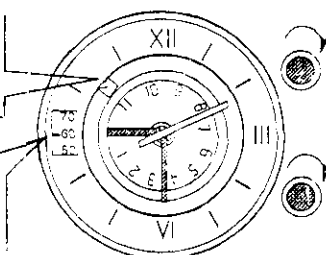
USING AUTOMATIC POSITION

(Start and stop of the cooking time by the timer)

It is 9h30 a.m. You wish to carry on a cooking lasting 60 mins and starting at 11 a.m. You must then set the starting time and cooking duration.

Set the indicator on the time the cooking will start (here 11h on inner disc) with the lower knob.

Make appear the required time of cooking on the dial with the upper knob (here 60 mins)

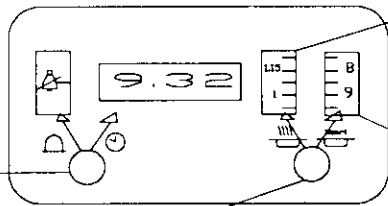


The cooking will start on its own at 11h and will stop at 12h after 60 mins of working.

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 de 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.

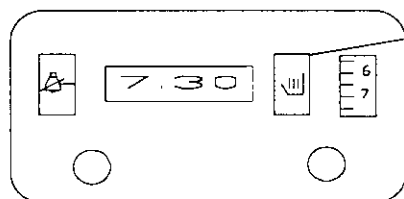
Bouton qui permet :
 - d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
 - de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)
 Attention : Le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(Sans l'aide du programmeur)

La cuisson commence dès que la manette est sur la position choisie.

Les voyants rouge et orange s'allument, le four chauffe.



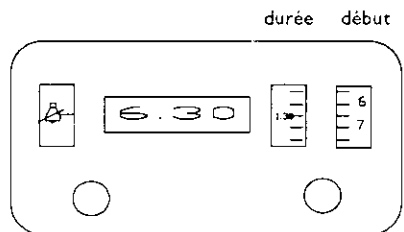
Repère manuel

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

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(Arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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.

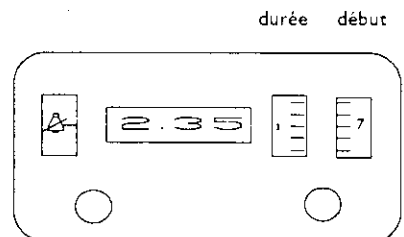
Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h30 min).

La cuisson commence dès que la manette est sur la position choisie. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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).

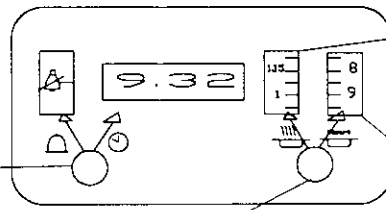
La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle-même à 8h après 1h de fonctionnement.

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

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)

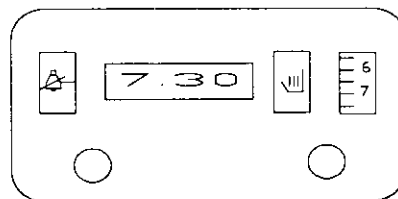
CAUTION : The cooking time must be "0" to be able to set a time of beginning of cooking.

MANUAL USE

(Without timer)

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

The indicator glow, the oven starts heating.



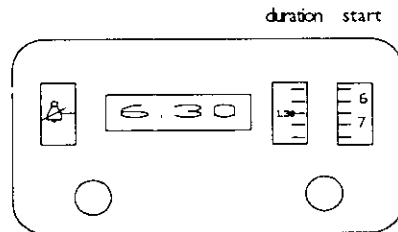
Manual symbol

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.



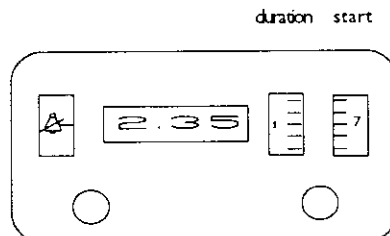
Check that the time of the beginning of cooking is the same as the real in the central window. Then turn the knob to the right to set the cooking time.

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.

LE FOUR

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

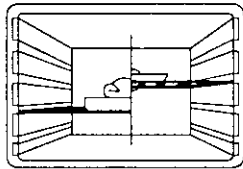
Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbief, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

Placer la manette du sélecteur sur la position  de 60° à 280°, ou sur la position de la résistance de voûte seule  et la manette du thermostat sur la température choisie.

Puis, régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.




Placer la pièce à cuire au centre du four.


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

THE OVEN

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

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

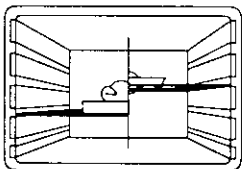
Place the control knob in the position  60° - 280°C,

or on only the bottom element oven  and set the thermostat on a required temperature.

Then, set the timer on the manual position or on a given cooking time.

From this moment on the oven is heating.

At the start of the cooking operation the two RH lights come on. The red light comes on and stays on throughout cooking. The orange light indicates that the thermostat has come and is functioning, it comes on and goes off regularly throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.



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

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


LE GRILLOIR



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

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

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

Placer la manette du sélecteur sur la position "grilloir"  et la manette du thermostat sur 280°C. Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

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

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

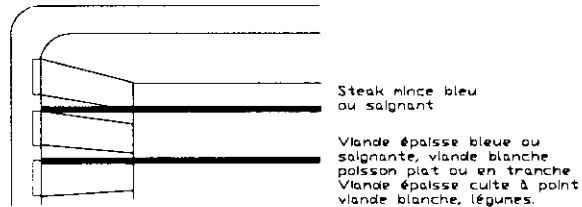
LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

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

LES GRATINS

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

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.




THE GRILL



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

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

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

Place the selector knob on "GRILL" position  and the thermostat knob on 280°C. Set the timer on the manual position or on a given cooking time.

The oven then heats. The red light comes as soon as the oven is in use and stays lit during the whole cooking time. The orange light indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

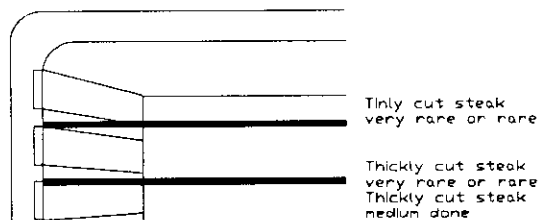
Place the grill pan at the right height, and slide under the saucepan.

LEAVE TO HEAT UP FOR ABOUT 5 MINS BEFORE PUTTING DISHES IN.

*To appreciate cooking on grill, you must submit to this compulsory rule :
the grill must be red.*

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

Raw food (scalloped potatoes, for instance). In this case, the food must be cooked longer, generally about an hour.



LE TOURNEBROCHE



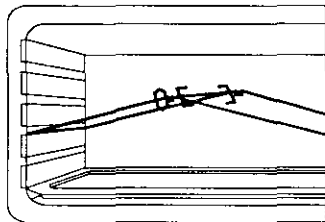
- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin. L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture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

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

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

TEMPS DE CUISSON :

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



LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE
SE FONT PORTE FERMÉE.

THE TURNSPIT



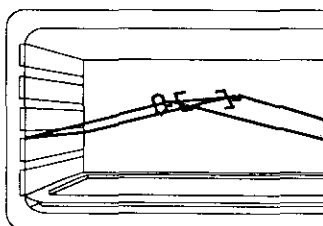
- remove the rack and baking sheet from the oven and put the saucepan directly on the sole,
- place the meat to be cooked on the spit, centered between the two forks,
- place the spit on the spit support, and slide both the spit and the support into the second shelf. The spit end is then in line with the square drive hole.
- push the spit home into the drive hole,
- set the control knob on the "roisserie" position.

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

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

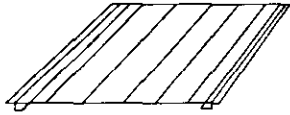
COOKING TIMES :

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



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

LES ACCESSOIRES



La grille porte-plats sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie, sert également à recevoir les viandes à griller et est équipée de rails pour pouvoir y glisser le plat récolte-sauce.

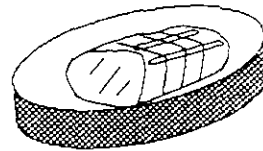
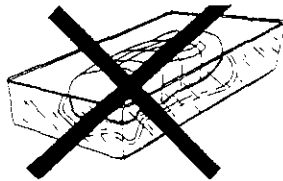


La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



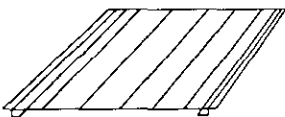
Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

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

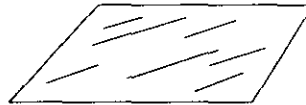


Utiliser des plats creux en terre de préférence

THE OVEN ACCESSORIES



Oven rack - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. Then, it can be used for receiving meats cooking with grill because this oven rack have rails which allow to slide the saucepan.

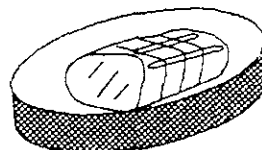
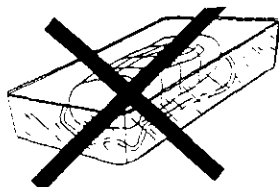


Backing sheet - Place on a wire for making small cakes such as meringues, macarons, biscuits, etc. Always remove the baking sheet from oven when not in use. Fruits tarts and pastries should be placed on a baking sheet to the oven floor and burning on.



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

Avoid using glass dishes to cook meat.



Use deep dishes rather made of earthenware.

LE THERMOSTAT

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

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

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

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

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

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- * 20 minutes pour les températures entre 250 et 280°C
- * 15 minutes pour les températures entre 150 et 220°C
- * 10 minutes pour les températures entre 60 et 120°C

THE THERMOSTAT

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

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

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

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

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

PRE-HEATING TIME :

- * 20 minutes for temperatures between 250 and 280°C
- * 15 minutes for temperatures entre 150 and 220°C
- * 10 minutes for temperatures entre 60 and 120°C

FARENHEIT SCALE :

- * 20 minutes for temperature between 482 and 536°F
- * 15 minutes for temperature between 302 and 428°F
- * 10 minutes for temperature between 140 and 248°F

TEMPERATURE CORRESPONDING CENTIGRADE SCALE TO FARENHEIT SCALE

60 °C = 140 °F	180 °C = 356 °F
90 °C = 194 °F	220 °C = 428 °F
120 °C = 248 °F	250 °C = 482 °F
150 °C = 302 °F	280 °C = 536 °F

THE THERMOSTAT - CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-210	selon grosseur
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ
Canard	220	180-210	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-210	1 h environ
Flamiche poireaux	205	150-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre
Oie-Dinde	205	150-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-210	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-210	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-210	30-40 min
Rôti de boeuf	270	220-250	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	130-150	50-60 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35-40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min

THE THERMOSTAT - NATURAL CONVECTION

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	220	180-220	depend. of size
MEAT			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins
Duck	220	180-220	25-30 mins
Braised cabbage	220	150-180	15 mins p/pound
Braised endives	180	150-180	15 mins p/pound
Leek pie	220	180-220	15-20 mins
Leg of lamb	220	180-220	15-20 minutes
Goose-turkey	220	150-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins
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	220-250	30-40 mins
PASTRIES			
Fruit pudding	250	180-220	35-40 mins
Buns	280	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	250	180-220	35-40 mins

ENTRETIEN

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

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

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

Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquera la détérioration de l'émail.

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

Entretien régulier - L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viande de rincer les parois du four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de faire l'opération sur l'évier. Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280° pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

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

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

CLEANING

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

THE OVEN DOOR GLASS - We recommend the wiping of the glass with paper towel each time you use the oven. This small precaution will help keeping the glass clean much easier. If the door has been splashed extensively, you may in this case clean it with a sponge and a detergent. Avoid using a very wet sponge as any water infiltrating between the two glass panels will leave rings.

THE OVEN LINERS - In case of important aspersions, it is sometimes recommended to take the liners out for cleaning with a sponge soaked with very hot water, when using an ammoniated liquid detergent.

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

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

REGULAR CLEANING - The accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may, in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel one hundred per cent efficient, it is essential after every 15 or 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the linings in very hot water. This cleaning operation is greatly simplified by the fact that the linings may be entirely removed, and may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting 270°C for a quarter of an hour to dry the enamel. **AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING** - The enamel needs to be cleaned to become effective once again. This is what you must do : wipe off all spilt food or large splashes with a sponge that has been soaked in very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If some stains persist, rub them away with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then turn the oven on at setting 270°C for one hour. It may sometimes prove necessary to repeat these operations several times, if considerable staining has occurred. **N.B.** - If after cooking you observe slightly darker rings on the oven linings, do not worry : this phenomenon is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

ENTRETIEN PAR PYROLYSE (F132)

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

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.
NOTA : Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

Mise en route du nettoyage

- Retirer du four les accessoires : il ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four, ensuite :
 - tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P",
 - laisser la manette du thermostat sur arrêt,
 - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

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

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

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

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée. La montée en température commence. Lorsque la température de 320°C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température. Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumé. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0 et le programmeur sur la position manuelle.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

PYROLYTIC CLEANING (E132)

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

- Turn the setting knob to the left till the "P" mark (pyro),
- leave the thermostat knob on stop and set the cleaning time on the programmer.

The starting of the cleaning can be set up at any time, even at night thanks to the programmer.

Cleaning time :

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

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

CLEANING PROCEDURE

You set the knob on "P", and after 10 secondes the door is locked. The temperature then starts rising. When it reaches 320°C, the red light, indicating the locking of the door, is on. When the temperature for pyrolysis is reached, the orange light goes off and on, according to the temperature regulation. When the cleaning cycle ends, the red indicator light keeps on. While cooling cycle, it will go off when the temperature is under 320°C. At this stage only, you can unlock the door by setting the knob on "0". The safety device is released 10 secondes after. When you set the knob on "stop", the fan goes on working till complete cooling of the oven, this is quite normal. The complete stop of the cycle will automatically be done by the thermostat stop.

AFTER CLEANING

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

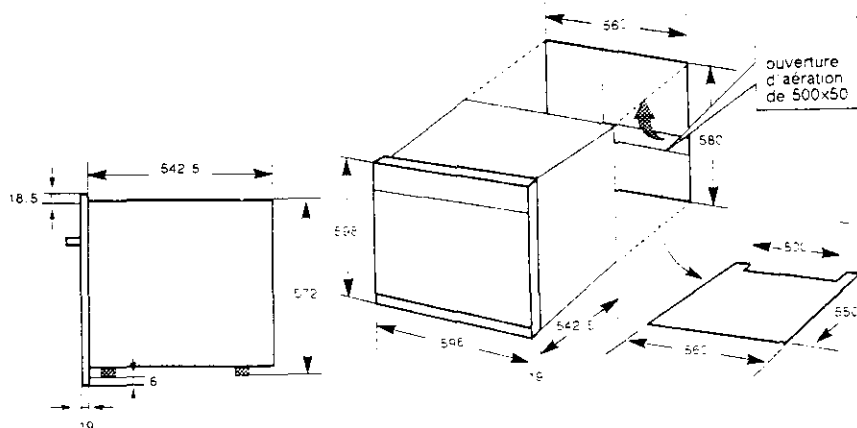
After the cleaning cycle is off, you will notice white deposits on the liners. When the oven is fully cooled, you can wipe these deposits off with a wet sponge.

Do not forget to set the programmer back to manual.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

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

Le four F122 ou F132 peut être encastré en hauteur, dans une colonne alors que seul le F132 peut être enchassé sous plan car celui-ci est équipé d'une turbine de refroidissement ou placé dans une niche en maçonnerie non aérée.



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées).

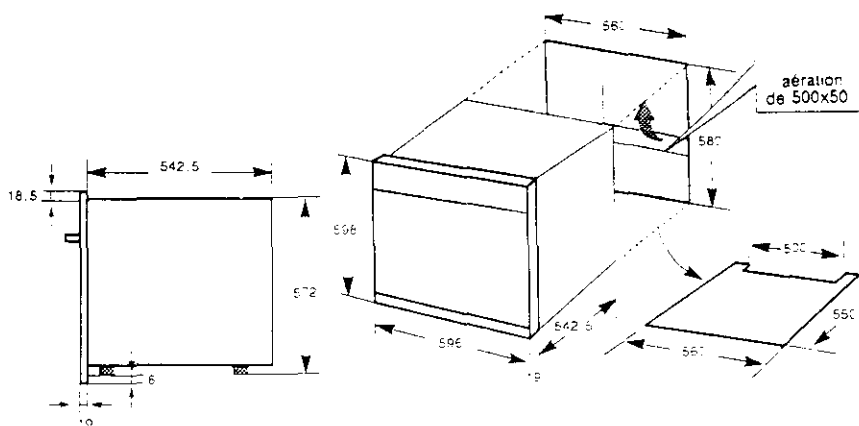
Dans tous les cas, assurez au maximum de l'aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement.

Pour cela, effectuer une ouverture à 500 mm avant afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

CLEANING - BUILDING-IN

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

THE OVEN HAS A FAN FOR COOLING AND FOR EVACUATION OF OVEN VAPOURS. IT IS DESIGNED TO BE INSTALLED UNDER A WORK SURFACE (F132) OR IN A FREE-STANDING KITCHEN CABINET (F122-F132).



The oven fixing on to the furniture is to be made on the trim placed under the oven door by 2 screws (non delivered).

Every installation must ensure maximum ventilation of the lower surface of the cabinet.

To achieve this an opening must be made 500 mm from the front edge (see diagram) so as to ensure a proper current of cold air necessary for cooling and to protect various element inside the oven.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 230 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous du réglage du disjoncteur et du calibre des fusibles (ampérage suffisant) pour alimenter normalement l'appareil.

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible du four.

On peut utiliser :

- soit une prise avec fusible incorporé,
- soit une prise simple,

mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être branché par un câble souple :

- type H05 RR-F ou type H07 RN-F, d'une section de 1,5 mm².

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

Avant de commencer le branchement s'assurer obligatoirement de la tension d'alimentation qui est indiquée sur la prise de courant.

Ensuite,

- enlever la trappe arrière,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement,
- raccorder le fil de terre (vert et jaune) à la borne repère "Terre" $\frac{1}{\equiv}$ doit être raccordé à la borne repère,
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remettre la trappe.

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

ELECTRICAL CONNECTION

The oven works only on 230 volts single-phased. It must compulsory be connected to an earth plug.

It is recommended to place the plug the nearest possible from the oven.

You can use :

- either a plug with fuses integrated,
- or a standard plug but in this latest case, you have to place up-side, fuses boxes.

In the case of a fixed installation the connection to the mains supply must be fitted through an omnipolar breaking switch, providing a contact opening gap of at least 3 mm. The appliance has to be connected with a flexible cord type H05 RR-F or type H07 RN-F, 1,5 mm² section.

NOTA : Do not forget the appliance can have to be repaired in consequence, fix the plug in a way you can connect the oven, when out of the cabinet.

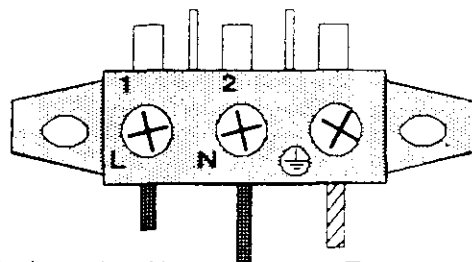
Before starting the connection, you must absolutely check the voltage indicated on the plug. Then, pull the back vent out bare each conductor end and place them on the terminal plate according to the connection board.

- connect the earth wire (green and yellow) to the earth terminal,
- fix the cord with the cord clip,
- place the vent back.

In any cases, the yellow and green earth wires of the supply cord must be connected to the earth.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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



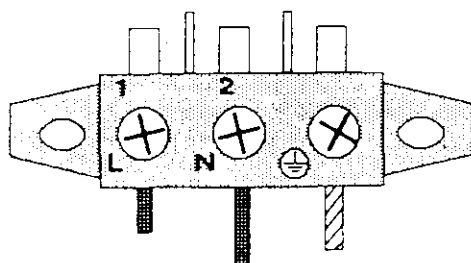
1 phase 400 V
ou phase 230 V

Terre

Neutre ou
phase 230 V

ELECTRICAL CONNECTION

THE COMPANY CAN IN NO WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT THAT MIGHT OCCUR DUE TO FAULTY OR NON-EXISTANT EARTHING.



1 phase 400 V
or phase 230 V

E

Neutral or
phase 230 V

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 quelques nature qu'elles soient.

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 du 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 :

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
 - 2 - la désignation de la pièce,
- en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR" garantissant de par lcaractéristiques 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 APLY ?

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