

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

**INSTALLATING AND
OPERATING INSTRUCTIONS**

**FOUR ENCASTRABLE
MULTIFONCTION**

BUILT-IN MULTIFONCTION OVEN

F 144

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES 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. ROSIERES 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	SUMMARY	Pages
<i>* Partie destinée à l'utilisateur</i>		<i>* User's section</i>	
Fiche technique	2	Technical data	2
Le programmeur		The timer	
* électronique	3	* electronic	4
UTILISATION		USE	
- la convection naturelle	5	- the natural convection	5
- la chaleur brassée	6	- the fan convection	6
- le grilloir	7	- the grill	7
- le turbo-grill	8	- the turbo-grill	8
Les accessoires	9	The oven accessories	9
Le thermostat	10-11	The thermostat	10-11
Entretien	13	Cleaning	13
<i>* Partie destinée à l'installateur</i>		<i>* Installer's section</i>	
Installation	14	Installation	14
Raccordement électrique	14	Electrical connection	14
Garantie	15	Guarantee	15

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)		Consommation (kWh)	
Largeur	42,5	- en convection naturelle	
Hauteur	29,5	de montée à 200°C	0,50
Profondeur	38	de maintien pendant	
Volume	47 l	1 heure à 200°C	0,60
		Total	1,10
Tension d'alimentation 230 Volts monophasé			
Puissance four (kW)		- en chaleur brassée	
Conv. naturelle	2,42	de montée à 175°C	0,40
Chaleur brassée	2,45	de maintien pendant	
Grilloir	2,14	1 heure à 175°C	0,60
Turbo-grill	2,17	Total	1,00
Totale absorbée	2,45		

TECHNICAL DATA

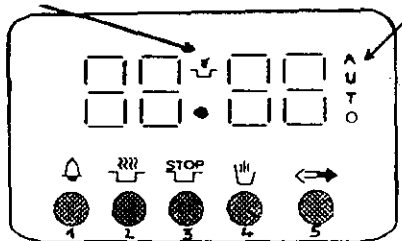
Dimensions utiles du four (in cm)		Power consumption (kWh)	
Width	42,5	- natural convection	
Height	29,5	to reach 200°C	0,50
Depth	38	to maintain 200°C	
Capacity	47 l	for 1 hour	0,60
		Total	1,10
Supply voltage 230 Volts monophasé			
Electrical power consumption (kW)		- fan convection	
Natural convection	2,42	to reach 175°C	0,40
Fan convection	2,45	to maintain 175°C	
Grill	2,14	for 1 hour	0,60
Turbo-grill	2,17	Total	1,00
Total power consumption	2,45		

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

PRESENTATION

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

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



Indication "AUTO" :

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

POUR LA MISE A L'HEURE

Appuyer sur les touches 1 et 2 en même temps, puis relâcher. Tourner la touche 5 pour afficher l'heure.

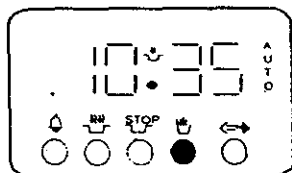
UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

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

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

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

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

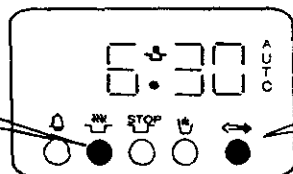


UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

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

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

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



2 - Tourner de façon à afficher une durée

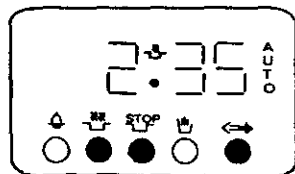
Il est 6h30. Votre cuisson commence immédiatement et finit à 8h, vous devez donc afficher une durée de cuisson.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

- Départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur - Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous aurez affiché une durée et une fin. Le symbole de cuisson s'allumera dès que la cuisson commencera. Quand la cuisson est finie, le symbole de cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche. La cuisson débutera toute seule à 7 h et s'arrêtera d'elle-même à 8 h après 1 h de fonctionnement.

Rappel : en dehors de la position automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

- 1 - afficher une durée, appuyer sur la touche 2 et relâcher.
- 2 - tourner la touche 5 de façon à afficher une durée.
- 3 - afficher une heure de fin, appuyer sur la touche 3, relâcher.
- 4 - tourner de façon à afficher une fin (touche 5).



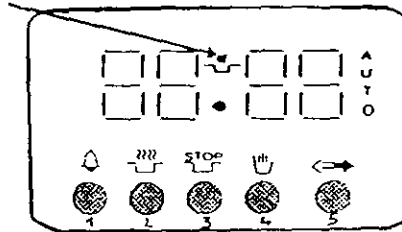
Il est 2 h 35. Vous désirez faire une cuisson de 1 h et qui finisse à 8 h. Vous devez afficher l'heure de fin de cuisson et la durée.

Nota : ne pas oublier de tourner les manettes du sélecteur et du thermostat.

PRESENTATION

Indicator which shows when it is on that the oven is cooking. When it is off it indicates that cooking is over.

- 1 - timer with buzzer
- 2 - selecting time of cooking cycle
- 3 - selecting end of cooking cycle
- 4 - manual push button
- 5 - Setting all programmer functions. it may be turned clockwise or anti-clockwise.



Indication "AUTO" :

- when it is OFF : the programmer is on the manual mode,
- when it is flashing : the displayed programme is finished but the selector switch is still in the automatic position. Reset on manual or select a new programme.

SETTING THE TIME

Press two knobs 1 and 2 simultaneously then without releasing puis relacher. Turn the knob 5 to set the time.

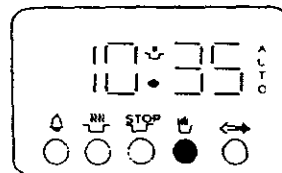
USE OF THE TIMER WITH BUZZER

You can use the timer with buzzer without using the oven : press button 1 then releasing it and turn the timer knob to the required time. When both knobs are released, the time of the day appears on the display, no light indicator is on. When time is up, the oven will beep. To stop it press any knob. The beep stops after one minute. The buzzer works for one minute.

USING MANUAL POSITION

Cooking starts as soon as function and thermostat knobs are set on the required function.

Press knob 4 until "auto" has switched off.



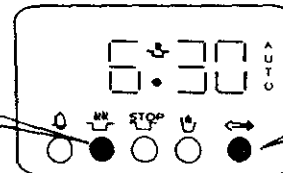
USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

- To stop cooking by means of the timer -

The indicator "auto" and cooking will cease to glow when the cooking time is set. When cooking is over the cooking indicator is switched off and "auto" will flash until you have reset the timer on manual mode. The beep indicates the end of the cooking time.

Cooking starts as soon as the knobs are turned on the required cooking function. The indicators glow, the oven starts heating. It will automatically stop at 8 p.m. when the required cooking time is over.

1 - Set a cooking time, press the knob. Release.



2 - Turn the knob in order to set a cooking time.

It is 6h30 p.m.. You want the cooking time to be set at once and to stop at 8 p.m. You must set a certain cooking time.

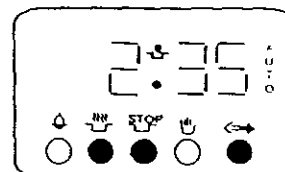
USING AUTOMATIC POSITION

- How to use the timer in order to start or stop the cooking cycle -

The indication "auto" switches on when cooking time and end of cooking time is set. The light indicator "cooking" will glow when the cooking cycle starts. When cooking cycle is over, the cook indicator light switches off, "auto" will flash as long as you have not reset the programmer on to manual mode. The oven will beep at the end of the cooking cycle. In order to stop the buzzer, press any button. The oven will beep at the end of the cooking cycle. In order to stop the buzzer, press any button.

IMPORTANT : When the oven is not on the automatic position, make sure to set the timer on the manual position.

- 1 - set a cooking duration, press button 2 then without releasing it.
- 2 - turn the knob 5 to set cooking time
- 3 - set end of cooking time, press button 3 and without releasing it.
- 4 - turn to set end of cooking time (knob 5).




It is 2h35 p.m.. You want your oven to cook for one hour and to stop at 8 p.m.. You must required end of cooking time as well as cooking duration.

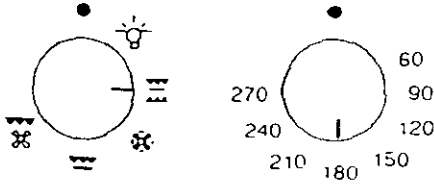
Nota : don't forget to turn the thermostat control knob and selector control knob.

LA CONVECTION NATURELLE

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

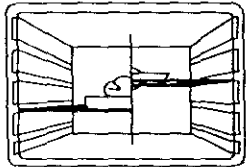
Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche...

Placer la manette du sélecteur sur la position "convection naturelle" 
et la manette du thermostat sur la température choisie.
Puis, régler le programmeur 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.

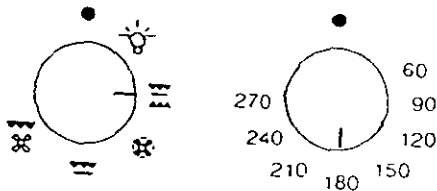
Une turbine de refroidissement est commandée dès la mise en route d'une opération de cuisson dans le four. Elle s'arrêtera à la remise à zéro du sélecteur de cuisson.

THE NATURAL CONVECTION OVEN

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

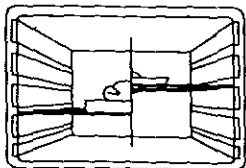
Experience shows that natural convection is preferable for dishes that demand high temperatures, long simmering and cooking in thick dishes (earthenware, porcelain, etc...) such as cherry pie, quiche or other types of pie.

Place the control knob in the "natural convection" position 
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.

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

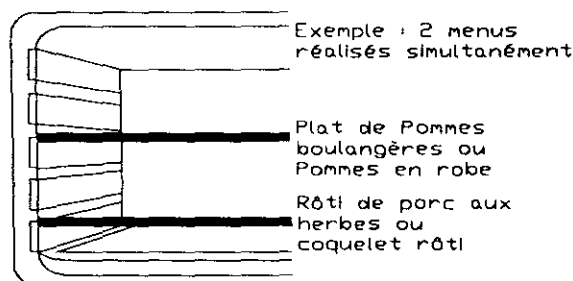
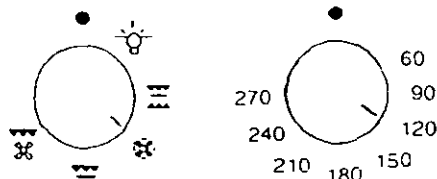
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer la manette du sélecteur sur la position chaleur brassée  et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

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

Dès ce moment, le four chauffe.


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



THE FAN CONVECTION

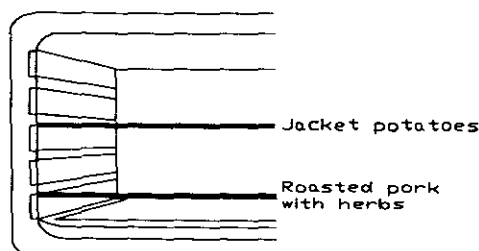
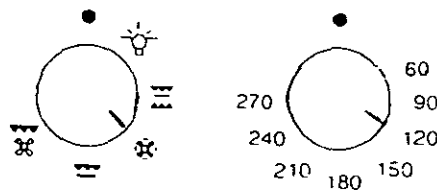
WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

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

Turn the selector knob on "fan convection" position  and the thermostat knob on the required position between 60 and 230°C, beyond they are reserved for natural convection. From this moment on the oven is heating.

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

At the beginning of the cooking operation the two LH lights come on. The red light comes on as soon as the oven is turned on and remains on throughout cooking. The orange light shows that the thermostat has come on and is operating. It goes on and off at regular intervals throughout cooking, indicating the set temperature has been reached.




LE GRILLOIR

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

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

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

Placer la manette du sélecteur sur la position "grilloir"  et la manette du thermostat sur 270°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.

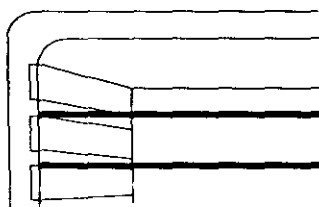
Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte-sauce sur une grille placée sur le gradin inférieur.

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.



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 : 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 270°C. Set the timer on the manual position or on a given cooking time.

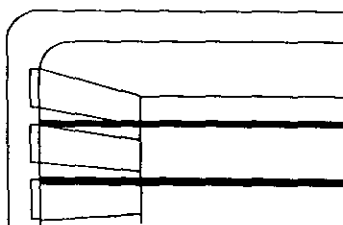
The oven then heats. The red light comes as soon as the oven is in use and stays lit during the whole cooking time. The orange light indicates the functioning of the thermostat. It comes on and off regularly throughout the cooking.

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

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

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

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




Thinly cut steak
very rare or rare

Thickly cut steak
very rare or rare
Thickly cut steak
medium done

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

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

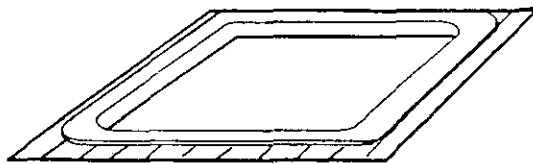
Le turbogrill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile.

Placer la manette du sélecteur sur la position "turbo-grill"  et la manette du thermostat entre 180 et 230°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 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. Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.




THE TURBO-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.

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

Place the selector knob on "TURBO-GRILL" position  and the thermostat knob on between 180 and 230°C.

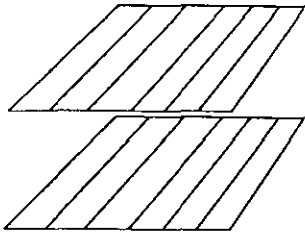
Set the timer on the manual position or on a given cooking time.

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.

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.



LES ACCESSOIRES

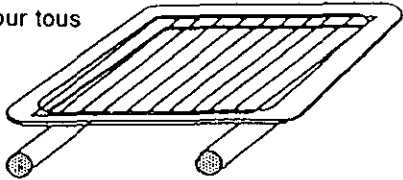


Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie.

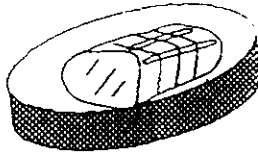
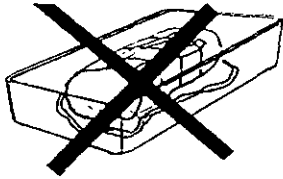


La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

Le grill-plat est placé dans le four et est utilisé pour tous types de grillades.

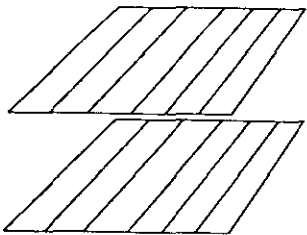


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.

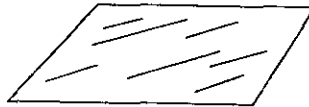


Utiliser des plats creux en terre de préférence

THE OVEN ACCESSORIES

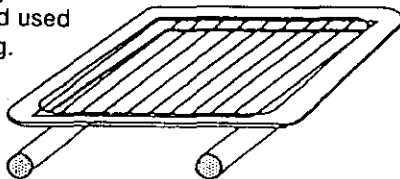


Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack.

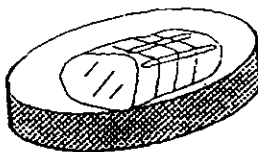
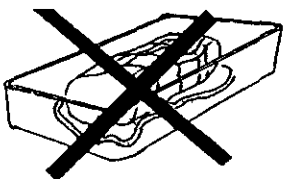


Backing sheet - Place on a wire for making small cakes such as meringues, macarons, biscuits, etc. Always remove the baking sheet from oven when not in use. Fruits tarts and pastries should be placed on a baking sheet to the oven floor and burning on.

GRILL PAN must be placed on the oven rack and used for all types of grilling.



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 240 et 270°C
- * 15 minutes pour les températures entre 150 et 210°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 240 and 270°C
- * 15 minutes for temperatures entre 150 and 210°C
- * 10 minutes for temperatures entre 60 and 120°C

FARENHEIT SCALE :

- * 20 minutes for temperature between 464 and 518°F
- * 15 minutes for temperature between 302 and 410°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	210 °C = 410 °F
120 °C = 248 °F	240 °C = 464 °F
150 °C = 302 °F	270 °C = 518 °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

THE THERMOSTAT - CHALEUR BRASSEE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Dame de saumon	180	120-150	5-8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	205	150-180	25-30 min
Gratins	220	180-210	15-20 min
Lapin rôti	220	180-210	50-60 min
Pigeon rôti	180	150-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-210	30-40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	205	150-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-210	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-210	10-15 min
Brioche	220	180-210	40-45 min
Flan	205	180-210	30 min
Gâteau de savoie	205	150-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-210	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-210	15-20 min

THE THERMOSTAT - FAN CONVECTION

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
FILLETS OF FISH			
Salmon steak	180	120-150	5-8 mins
Sole filet	180	120-150	5 mins approx.
MEAT VEGETABLES			
Stuffed cabbage	180	120-150	1 h 30 to 2 h
Roast cockerel	220	150-180	25-30 mins
Endives with cheese ham	220	150-180	25-30 mins
Shoulder of lamb	250	180-220	15 mins p/pound
Leg of lamb	250	180-220	15 mins p/pound
Gratins	250	180-220	15 to 20 mins
Roast pigeon	220	150-180	15 to 20 mins
Jacket potatoes	250	180-220	1 h approx.
Roast	220	150-180	50-60 mins
Roast pork	220	150-180	15-20 mins p/pound
Roast veal	220	150-180	15-20 mins p/pound
Salted-sweet soufflé	180	150-180	35-45 mins
Stuffed tomatoes	220	180-220	30-40 mins
PASTRIES			
Almond tart	150	90-120	45 mins
Sponge biscuits	150	90-120	35 mins
Sponge cake	150	90-120	35-40 mins
Choux pastry	220	150-180	35-45 mins
Tart base filling without	180	120-150	20-30 mins
Puff pastry	220	150-180	15-20 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 FOUR SUPER EMAIL- Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

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 la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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

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

La catalyse est un émail spécial qui permet un nettoyage du four pendant la cuisson. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Aussi pour conserver un rendement maximum de cet émail : il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois du four à l'eau très chaude. Après rinçage et remise en place du panier de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 270°C pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordement ou de projections importantes : si certaines taches ne sont pas éliminées, il faut les frotter avec une brosse nylon, ensuite faire chauffer le four pendant une heure à 270°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 des auréoles légèrement plus foncées apparaissent, ne vous inquiétez pas, il s'agit tout simplement de taches grasses en cours d'élimination.

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

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

CLEANING

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

THE OVEN DOOR GLASS - We recommend the wiping of the glass with paper towel each time you use the oven. This small precaution will help keeping the glass clean much easier. If the door has been splashed extensively, you may in this case clean it with a sponge and a detergent.

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

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

REGULAR CLEANING - The accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may, in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel one hundred per cent efficient, it is essential after every 15 or 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the linings in very hot water. This cleaning operation is greatly simplified by the fact that the linings may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting 270°C for a quarter of an hour to dry the enamel. After considerable spillage or spitting - the enamel needs to be clean to become effective once again. This is what you must do : wipe off all spill 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. NB If after cooking you observe slightly darker rings on the oven linings, do not worry : this phenomenon is normal, it is simply the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

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

ENCASTREMENT - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100°C. La fixation du four sur le meuble se fait sur l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées).

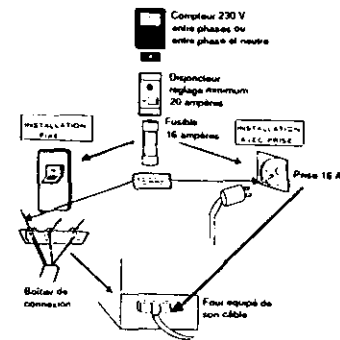
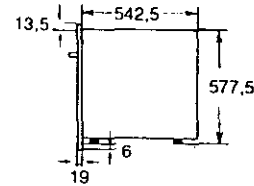
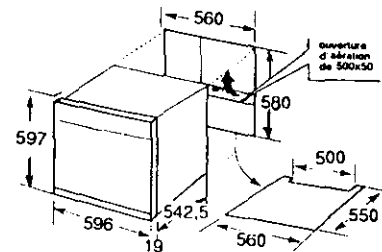
Dans tous les cas, assurez au maximum de l'aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement. Pour cela, effectuer une ouverture à 500 mm avant afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

CE FOUR PEUT ETRE ENCHASSE SOUS PLAN OU PLACE DANS UNE NICHE EN MACONNERIE NON AEREE. IL DOIT ETRE ENCASTRE EN HAUTEUR, DANS UNE COLONNE.

Le four fonctionne exclusivement sur 230 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre. Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm². Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (mini. 16 A) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit. Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

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

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



BUILDING-IN - ELECTRICAL CONNECTION

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

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

The oven uses 230 Volts, and must always be connected via an earthed plug. Before plugging the oven in, make sure that the section of the wires of the electrical installation is 2 mm² to bear the load correctly.

You can connect the supply cord of the oven to the installation by means of a plug (mini 16 A) or a supply board. In a fixed installation, the oven should be connected to the mains supply via an omnipolar cut out switch, with a contact opening gap of at least 3 mm. In any cases, the yellow and green earth wires of the supply cord must be connected to the earth.

NOTA : Don't forget that the appliance may need a A.S.S. operation. So place the plug in order to be able to connect the oven when it is out of its cabinet.

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

