

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES _____**

FR

**USER INSTRUCTIONS
OVENS _____**

GB



CREATIS

INSTRUCTIONS GENERALES

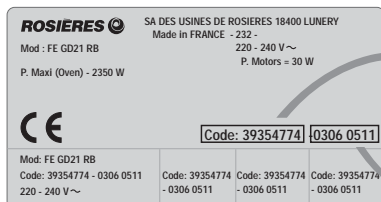
- Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
- Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
- Après avoir déballé votre four,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

ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas. Le risque est important surtout quand le gril est utilisé.

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

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



Code produit :
Numéro de série :

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

DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

CE Cet appareil est conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et modifications successives.

CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

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

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

- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

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

INSTALLATION

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

IMPORTANT:

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

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

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

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

• Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

RACCORDEMENT:

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

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:
· la tension d'alimentation indiquée au compteur,
· le réglage du disjoncteur.

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

Attention :

· Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

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

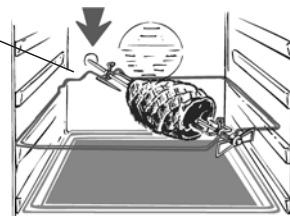
NOTA: Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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

TOURNEBROCHE

Bossage à l'arrière

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

Dans les pages 6, 7, 8 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

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

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



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



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

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

FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

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

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

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

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

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

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

EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades.



Elle est à associer au plat récolte sauce.

Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

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



Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.

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

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

Le plat à pâtisserie

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



Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

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

LA CUISSON AU GRIL

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

— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.

— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

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

ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

LA PYROLYSE est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce: elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous 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. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.

- En cas d'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.

- Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

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

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

POUR ACTIVER LA PYROLYSE :

1. Tourner le sélecteur de mode de cuisson sur la position P.
2. La durée de pyrolyse par défaut est de 1h30, réglable de 10 minutes à 2 heures par l'intermédiaire du programmeur (touches B + E ou B + F). Si le four est très sale, nous vous conseillons d'augmenter la durée à 2h00, dans le cas contraire si le four est peu sale vous pouvez réduire la durée à 1h00.
3. Il est également possible de différer le départ de la pyrolyse en modifiant l'heure de fin à l'aide du programmeur (touche C + F).
4. Lorsque tous les réglages sont terminés, confirmer en appuyant sur la touche A du programmeur – **ATTENTION, SANS CETTE CONFIRMATION LA PYROLYSE NE DEMARRE PAS ET LA PROGRAMMATION EST ANNULEE.**
5. Après avoir confirmé les paramètres, il n'est plus possible de les modifier, il faut alors annuler la programmation en repositionnant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec) et reprendre la procédure depuis le départ.
6. La pyrolyse peut être interrompue à n'importe quel moment en tournant le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0 (l'inscription OFF est alors visible pendant 3 sec).

ASSISTANCE TECHNIQUE

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



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


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

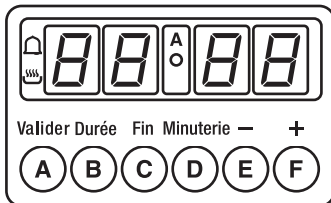
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut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

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

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE







REGLAGE DE L'HEURE

ATTENTION: Le four fonctionne seulement après avoir procédé au réglage de l'heure. Avec l'affichage  clignotant il n'est pas possible de faire fonctionner le four. Le réglage de l'heure n'est possible que si le sélecteur des fonctions est sur la position 0.



• MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

Appuyer sur les touches **E** ou **F** pour régler l'heure. L'affichage de l'heure est en hh:mm (24 heures), le réglage est possible entre 0:00 et 23:59. Pendant les 3 secondes qui suivent la dernière pression sur la touche pour modifier l'heure, il est nécessaire d'appuyer sur la touche **D** pendant 5 secondes et, successivement **E** et/ou **F** pour le réglage. Après avoir relâché les touches **E** et/ou **F** la nouvelle heure est mémorisée.

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	À QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche D Appuyer sur les touches E ou F pour régler la durée Relâcher les touches Après trois secondes, sur le cadran s'affiche la cloche et le décompte débute immédiatement Sur le cadran, s'affiche l'heure courante 	<ul style="list-style-type: none"> une fois le temps écoulé, le programmeur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement après 1 minute; pour un arrêt anticipé appuyer sur n'importe quelle touche du programmeur 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche D 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur du four comme un aide-mémoire Peut être utilisé seulement avec le four éteint
DUREE DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Positionner le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0"  ou . Sur le cadran s'affiche la température préenregistrée: Le temps pré-enregistré de la cuisson peut être modifié de la façon suivante: *appuyer sur la touche B appuyer sur les touches E ou F pour ajuster la durée *appuyer sur la touche A pour confirmer la fonction choisie, sur le cadran s'affiche la  (fixe) et le four démarre Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four sera automatiquement mis hors fonction sur le cadran apparaît le symbole END et le programmeur émet un bip sonore actif pendant 1 minute et qui peut être stoppé en : <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmeur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.
FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> A utiliser avec la fonction Durée de cuisson Après avoir positionné le sélecteur des fonctions sur une position autre que "0"  ou  et avoir réglé une durée (voir ci-dessus) Régler une heure de fin de cuisson: appuyer sur la touche C. ajuster l'heure de fin en appuyant sur les touches E ou F Confirmer avec la touche A les réglages effectués Le Symbole A sur le cadran et le four est en position d'attente Le cadran affiche en alternance la température et l'heure réglée 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; sur le cadran apparaît le symbole END et le programmeur émet un bip sonore actif pendant 1 minute et qui peut être stoppé en : <ul style="list-style-type: none"> * appuyant sur une touche quelconque du programmeur, * en ramenant à zéro le sélecteur des fonctions. Dans ce cas, le symbole OFF s'affiche pendant 3 secondes. pour arrêter la cuisson en cours de cycle, ramener le sélecteur des fonctions sur la position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Le temps restant jusqu'à la fin de cuisson s'affiche sur le cadran Pour visualiser la température réglée, appuyer sur la touche F 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement
	<p>END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes.</p> <p><i>Nota: la durée maxi de la cuisson est égale à 10 heures et le minimum est de 2 minutes.</i></p>			
	<p>• A l'heure programmée, le four démarre automatiquement, et s'éteint le symbole A et s'affiche le symbole </p> <p>• Si la fonction n'est pas confirmée avec la touche A après 1 minute, le four se coupe et le cadran affiche END et reste jusqu'à ce que le sélecteur n'est pas été repositionné sur "0". L'accomplissement de cette dernière opération est signalé par l'affichage sur le cadran du symbole OFF actif pendant 3 secondes.</p> <p><i>Nota: la fin de cuisson maxi égale à l'heure courante + 23 h 59 minutes</i></p>			

ATTENTION: Quand le programmeur se trouve en position d'attente, en raison d'une cuisson différée, la température s'affiche en alternance avec l'heure réglée.

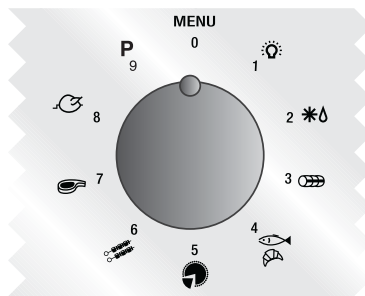
N.B.: A tout moment de la cuisson il est possible de visualiser sur le cadran la température réglée en agissant sur la touche **F**.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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

Quelques modèles sont dotés de manettes "Push-pull". Pour les tourner, les extraire en appuyant dessus.

Bouton de sélection



Bouton de réglage de la température



ATTENTION:

Chaque programmation du four, de même que la température / la durée pré-enregistrée, doivent être confirmées avec la touche A. Si tel n'est pas le cas, le four se coupe après 1 minute et sur le cadran apparait l'affichage END.

Ramener sur 0 le sélecteur des fonctions (apparait l'affichage OFF sur le programmeur) et attendre l'extinction du symbole OFF (3 secondes) pour procéder au réglage d'une nouvelle cuisson.

Bouton de sélection	T °C par défaut	Bouton de réglage de la température	Fonction	Four statique	Four multifonction
			Allumage de l'éclairage du four. Mise en marche de la turbine de refroidissement (seulement pour les modèles ventilés)	●	●
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.		●
	220	50 ÷ MAX	Convection naturelle: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.	●	●
	200	50 ÷ 200	Chaleur brassée: Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.		●
	160	50 ÷ MAX	Sole seule Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.	●	
	160	50 ÷ MAX	Sole brassée: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.		●
	Niveau 5	1 ÷ 5	Gril: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.	●	●
	200	50 ÷ MAX	Turbo-Gril: l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.		●
	Niveau 5	1 ÷ 5	Tournebroche: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.	●	●
P			Pyrolyse		

ATTENTION: pour tous les modes de cuisson, la durée pré réglée est 150 minutes, modifiable de 2 minutes à 10 heures.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

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

N.B. ● Sur tous les modèles

○ Seulement sur quelques modèles

CONSEILS DE CUISSON

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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



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

POISSONS

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

LEGUMES - DIVERS

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

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

VIANDES

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

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

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

POUR LES GRILLADES

- Avant d'enfourner la grillade :

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

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

Enfourner la grillade.

- Pendant la cuisson :

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

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	<i>Conv naturelle</i>	6 personnes	200-220° C	4 h environ	
Canard	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220° C	1 h 30 mins	
Dinde	<i>Conv naturelle</i>	5/6 kg	160-180° C	2 h 30 - 3 h	
Oie	<i>Conv naturelle</i>	3/4 kg	160-180° C	2 - 2h30 mins	
Gigot d'agneau	<i>Conv naturelle</i>		200-220° C	15 mins/livre	
Poulet rôti	<i>Conv naturelle</i>	1/1,5 kg	220° C	1 h environ	
Rôti de bœuf	<i>Conv naturelle</i>		240° C	15 mins/livre	
Lapin rôti	<i>Chaleur brassée</i>	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Rôti viande blanche	<i>Chaleur brassée</i>		200-220° C	40-50 mins/kg	
Bœuf bourguignon	<i>Sole*</i>	6 personnes	200° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	<i>Sole*</i>	1,5 kg	210° C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1kg 200	275° C	60-70 mins/kg	Sans préchauf.
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275° C	45-50 mins	Sans préchauf.
Bœuf	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275° C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275° C	20-25 mins	Sans préchauf.
Porc	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275° C	45-50 mins	Sans préchauf.
Brochettes	<i>Gril</i>	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	<i>Gril</i>	6 pièces	275° C	2 x 8 mins	Retourner à mi-cuisson

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

PÂTISSERIES

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

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

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

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Cake	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	180-200° C	50-60 mins	1	
Clafoutis fruits	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220° C	40-50 mins	1	Ø 27
Quatre-quarts	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220° C	45-50 mins	1	
Tarte garnie	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220° C	45-50 mins	1	Ø 27
Brioche	<i>Chaleur brassée</i>	800 grs	200° C	45-50 mins	1	
Gâteau de Savoie	<i>Chaleur brassée</i>		180-200° C	35-40 mins	1	moule Ø 27
Génoise	<i>Chaleur brassée</i>		180-200° C	30-35 mins	1	moule Ø 27
Pâte a choux	<i>Chaleur brassée</i>	40 pièces	190° C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200° C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	200° C	15-20 mins	1	
Crème caramel	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Flan	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220° C	20-25 mins	1	
Meringues	<i>Sole/Sole brassée*</i>	1 plaque	80-85° C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	<i>Sole brassée*</i>	6 pers.	220° C	35-40 mins	1	
St Honoré	<i>Sole brassée*</i>	6 pièces	190° C	30-35 mins	1	

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

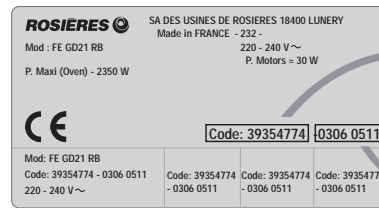
GENERAL WARNINGS

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

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

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

- Identification plate (located on the side of the oven)



Product Code:.....
Serial N°:

DECLARATION OF COMPLIANCE

- The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.
- This appliances complies with Directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and following changes.

SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
 - Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
 - Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
 - Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
 - Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
 - It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
 - If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
- If the cable is damaged it must be replaced promptly. When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the HO5RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.
- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.
- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
- Do not press on and do not let children sit on the oven door.
- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

RECOMMENDATIONS

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

INSTALLATION

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

CONNECTION:

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

Connection must be carried out having first checked:

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

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

Caution:

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

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

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

OVEN EQUIPMENT

The simple shelf can take moulds and dishes.

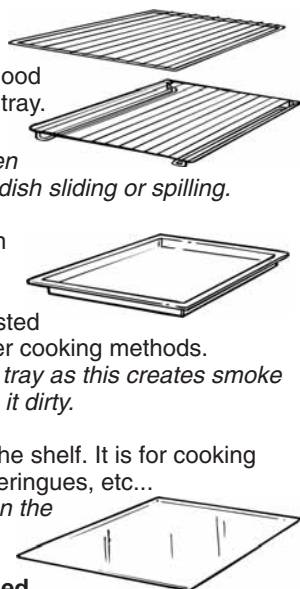
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

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

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

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



GRILLING

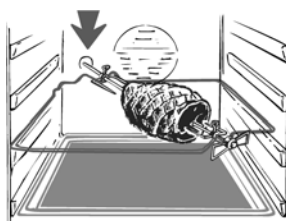
Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 14).

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

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

THE TURNSPIT

No preheating is required for Rotisserie cooking. Rotisserie cooking is done with the door closed.



COOKING TIME

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

CLEANING THE OVEN

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

GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse. Never use abrasive cleaners or sharp objects.

OVEN DOOR SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP TRAY

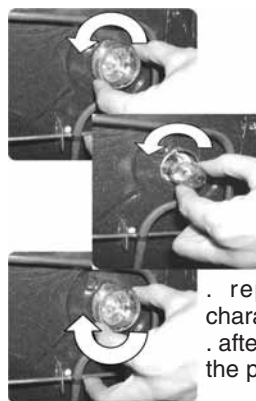
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned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

Never place a soiled drip tray in the oven. Never leave the drip tray in during pyrolysis.

OVEN LIGHTING

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

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



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

To change a defective bulb, just

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

SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

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

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

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

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

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

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

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

CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS

Pyrolysis is a cleaning method that uses high temperatures to destroy dirt.

The resulting smoke is cleaned by the passage of a catalyser. The oven door is provided with a safety lock that prevents it being opened during pyrolysis due to the necessity of high temperatures. The pyrolysis cycle may result in a slight odour in the kitchen which will be more or less noticeable depending on the latter's aeration.

IMPORTANT:

Before carrying out pyrolysis:

- **Take all accessories out of the oven as** they will be damaged in the high pyrolysis temperatures;
- **Clean away all excess food spills or large scraps of food** which would take too long to be destroyed. **Effectively, large amounts of grease may catch fire under the intense heat emitted by pyrolysis.**
- **Close the oven door.**
- **If you have an hob top installed above the oven, never use the gas burners or the electric plates during pyrolysis to avoid excessive heating of the oven's control panel.**
- **It is strongly advised not to use detergents or any other recommended product for cleaning ovens.**
- Open the oven door.
Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

Remarks:

- *you will save energy by cleaning directly after cooking thus making use of the residual heat in the oven.*

- The cooling fan operates from the start of the pyrolysis.
- The cooling fan only stops when the oven parts are sufficiently cooled.

Activating the pyrolysis cycle

1. Rotate the function selector to the position P
 2. The preset time is 1.30 hrs, this can be varied from 10 minutes to two hours via the programmer (buttons B+ E or F). If the oven is very dirty it is recommended to increase the time to 2 hrs., if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 1 hr.
 3. It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer (buttons C + F)
 4. Confirm the setting by pressing the button A on the programmer
- **WARNING: THE CLEANING CYCLE WILL NOT START UNLESS THE CONFIRM BUTTON A HAS BEEN PRESSED.**
5. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds)
 6. Once the pyro cycle parameters have been set and confirmed it is not possible to modify them. To change it is necessary to start from the beginning by cancelling the cycle (turn selector to '0' and 'OFF' will appear for 3 seconds) and start again from point 1.

SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

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

If the cause of the fault cannot be detected:

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

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

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



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

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

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

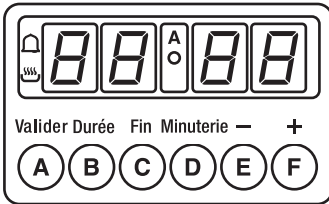
USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

SETTING THE CORRECT TIME

WARNING: The oven will work only once the time has been set..

The oven will not work if the clock is showing a pulsating 0:00 .

The time can only be set with the function selector in the 0 position .



• Setting the TIME

Press the button 'E' or 'F' to set the time. The display will show hh :mm (24 hours) the range is between 0 :00 and 23.59. After 3 second have elapsed from releasing the buttons to change the time press the button 'D' hold for 5 seconds and press 'E' or 'F'. The new time will now be set.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> Press the button D Press the buttons E or F to set the duration time Release the buttons. After three seconds the symbol will be displayed and countdown will commence. The display will indicate the correct time of the day. 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the set time the programmer will activate an audible alarm which will ring for 1minute; to stop the alarm press any button. The minute minder is automatically set to 0 whenever another function is selected. 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time To check how long is left press the button D 	<ul style="list-style-type: none"> Allow to use the oven as alarm clock. Can only be used with the oven switched off
COOKING TIME DURATION	<ul style="list-style-type: none"> Turn the function selector to a cooking function (either than or). The display will show the recommended temperature and cooking time.. The preset cooking time can be modified as follows. <ul style="list-style-type: none"> Press the button B Press the buttons E or F to set the cooking time. Confirm your choice by pressing the button A; the symbol will appear on the display and the oven will begin cooking. <p>If the function is not confirmed by pressing A, after 1 minute the oven switches itself off and the display will show 'END', to reset turn the function selector back to 0. This operation will be followed by the display of 'OFF' which will be lit for 3 seconds. Note:the maximum cooking duration is 10 hrs and the minimum is 2 mins.</p>	<ul style="list-style-type: none"> When the time has elapsed the oven will switch off automatically; the display will show the word "End" and an audible alarm is activated for 1 minute; the alarm can be stopped by pressing any button or by turning the function control back to "0". In the latter 'OFF' will be lit for 3 seconds. To stop the cooking function early turn the function control back to "0". 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. The cooking time left to run is shown on the display. To view the temperature set, press the button F To change the cooking time/duration, press the button B and then press the buttons E or F 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> To be set together with cooking time duration. After turning the function selector (either than or) and after setting the cooking time (as explained above). Set the end of cooking time as follows: <ul style="list-style-type: none"> Press the button C Press the button E or F to set the end of cooking time. Confirm your choice by pressing the button A; the 'A' symbol will appear on the display and the oven will begin wait mode. The display will alternate by showing temperature and time set. At the set time the oven will switch itself on, the 'A' symbol will go off and the symbol will be come on. <p>If the function is not confirmed by pressing A after 1 minute the oven switches itself off and the display will show 'END',to reset turn the function selector back to "0".This operation will be followed by the display of 'OFF' which will be lit for 3 seconds. Note:the maximum time which can be set with this function is+ 23h 59'</p>	<ul style="list-style-type: none"> At the set time the oven will switch off; display will show the word "End" and an audible alarm is activated for 1 minute; the alarm can be stopped by pressing any button or by turning the function control back to "0". In the latter "OFF" will be lit for 3 seconds. To stop the cooking function early turn the function control back to "0". 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time. The cooking time left to run is shown on the display. To view the temperature set press the button F To change the cooking time/duration press the button B and then press the buttons E or F 	<ul style="list-style-type: none"> This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. <p>WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.</p>

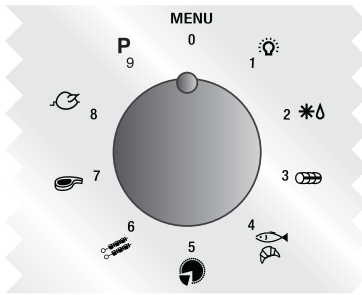
ATTENTION: When the programmer is in waiting mode (delay start set) the set temperature is displayed alternatively with time.

N.B.At any stage during cooking it is possible to check the oven temperature by pressing the button "F"

OPERATING INSTRUCTIONS

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

Function dial



Thermostat dial



ATTENTION:

Each oven setting, temperature/ time etc. Must be confirmed with by pressing the button "A". Failure in confirming the setting will result in the oven turning itself off in 1 minutes and in 'END' being displayed. Turn the function selector back to the "0" position ('OFF' will appear on the display) wait approx. 3 seconds for this to stop and set the new cooking function.

Function dial	T °C presetted	Thermostat dial	Function	Static oven	Multi-function oven
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)	●	●
			DEFROST The cooking fan runs to circulate the air inside the oven. Ideal for defrosting before cooking.		●
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL COOKING Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foilwrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.	●	●
	200	50 ÷ 200	FAN COOKING Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.		●
	160	50 ÷ MAX	LOWER ELEMENT: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. This allows you to cook dry tart pastry without over cooking the fruit filling. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.	●	
	160	50 ÷ MAX	FAN + LOWER ELEMENT The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.		●
	Level 5	1 ÷ 5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and au gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.	●	●
	200	50 ÷ MAX	FAN ASSISTED GRILL: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.		●
	Level 5	1 ÷ 5	ROTISSERIE: use the turnspit with the door closed. The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.	●	●
P			Pyrolysis		

ATTENTION: for any cooking function the preset time is 150 minutes, adjustable from 2 minutes to 10 hours

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

N.B. ● All models
○ Only on some models

COOKING TIPS

Temperatures and cooking times are given for information only to facilitate using the oven.

Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven can become dirty and smokey. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.



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

FISH

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level
Tilefish or bream	<i>Conv cooking</i>	1kg whole	220° C	30 min	1
Monk fish or Salmon	<i>Conv cooking</i>	1kg braised	220° C	30 min	1
Salmon steak	<i>Fan cooking</i>	6 pieces	140-160° C	10-15 min	1
Fillet of sole	<i>Fan cooking</i>	6 pieces	160° C	15-20 min	1
Grilled fish	<i>Grill</i>	6 fillets	275° C	2x5 min	4

VEGETABLES - OTHERS

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Braised cabbage	<i>Conv cooking</i>	for 6	200-220° C	1 hour	
Pâté en croûte	<i>Conv cooking</i>		200-220° C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	<i>Fan cooking</i>	for 6	180-200° C	25-30 min	
Potatoes in their jackets	<i>Fan cooking</i>	for 6	200-220°	about 1 hour	
Soufflé savoury/sweet	<i>Fan cooking</i>	for 6	180-200° C	50-60 min	Ø 22
Stuffed tomatoes	<i>Fan cooking</i>	6-8 pieces	200-220° C	40-45 min	
Leek flan	<i>Fan + lower element</i>	for 6	220° C	35-40 min	
Quiche Lorraine	<i>Fan + lower element</i>	for 6	220° C	45-50 min	
Toast with crottin*	<i>Turbo grill</i>	6 pieces	210° C	3 min to toast one side + 4 min/crottin	Flat steak pan
Dauphiné cheese-topped dish	<i>Turbo grill</i>	6 portions	200° C	45 mins	Oval earthenware
Toulouse sausages*	<i>Turbo grill</i>	4 pieces	210° C	2x10 min turn over in mid cooking	Flat steak pan

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

MEAT

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

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS

• Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper: this improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will sear better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

• During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Tips
Beef with carrots	<i>Conv cooking</i>	for 6	200-220° C	about 1 hours	
Duck	<i>Conv cooking</i>	1,5 kg	200-220° C	1½ hours	
Turkey	<i>Conv cooking</i>	5/6 kg	160-180° C	2½ - 3 hours	
Goose	<i>Conv cooking</i>	3/4 kg	160-180° C	2 - 2½ hours	
Leg of lamb	<i>Conv cooking</i>		200-220° C	15 min/pound	
Roast chicken	<i>Conv cooking</i>	1/1,5 kg	220° C	about 1 hour	
Roast beef	<i>Conv cooking</i>		240° C	15 min/pound	
Roast rabbit	<i>Fan cooking</i>	800-1 kg	200-220° C	50-60 mins	
Roasted white meat	<i>Fan cooking</i>		200-220° C	40-50 mins/kg	
Veal / poultry	<i>Rotisserie</i>	1 kg 200	275° C	60-70 mins/kg	No preheat
Veal / poultry	<i>Rotisserie</i>	1 kg	275° C	40-50 min	No preheat
Beef	<i>Rotisserie</i>	1kg	275° C	15-20 min	No preheat
Lamb / Mutton	<i>Rotisserie</i>	1 kg	275° C	20-25 min	No preheat
Pork	<i>Rotisserie</i>	1 kg	275° C	45-50 min	No preheat
Kebabs	<i>Grill</i>	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking
Pork chop	<i>Grill</i>	6 pieces	275° C	2x8 min	Turn over in mid cooking

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

BAKING

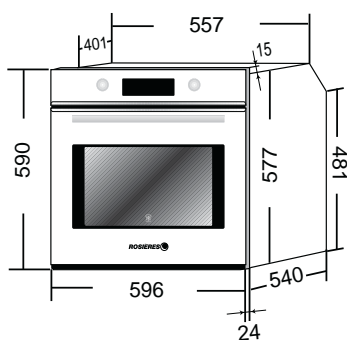
Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not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

Recipes	Cooking method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Shelf level	Tips
Cake	<i>Conv cooking</i>	1,5 kg	180-200° C	50+60 min	1	
Fruit tart in batter	<i>Conv cooking</i>	for 6	200-220° C	40-50 min	1	Ø 27
Pound cake	<i>Conv cooking</i>	1,5 kg	200-220° C	45-50 min	1	
Filled pie	<i>Conv cooking</i>	for 6	200-220° C	40-45 min	1	Ø 27
Brioche	<i>Fan cooking</i>	800 grs	200° C	40-40 min	1	
Sponge cake	<i>Fan cooking</i>		180-200° C	35-40 min	1	Ø 27 mould
Genoese cake	<i>Fan cooking</i>		180-200° C	30-35 min	1	Ø 27 mould
Choux pastry	<i>Fan cooking</i>	40 pieces	190° C	35 min	1 / 3	2 trays
Pastry base	<i>Fan cooking</i>	for 6	180-200° C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry	<i>Fan cooking</i>	6 pieces	200° C	15-20 min	1	e.g. Bouchée
Meringues	<i>Fan+Lower element*</i>	1 tray	80-85° C	4½ hours	1	Ø profiteroles
Fruit tart	<i>Fan+Lower element*</i>	for 6	220° C	35-40 min	1	
St Honoré	<i>Fan+Lower element*</i>	6 pieces	190° C	30-35 min	1	

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

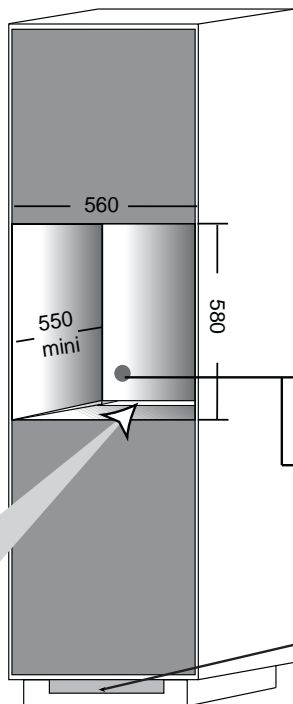
FR Four en colonne
(dimensions en mm)

GB Oven in column
(dimensions mm)



Ouverture 500 X 50 **FR**

Opening 500 X 50 **GB**



FR Ouverture pour le passage du câble d'alimentation

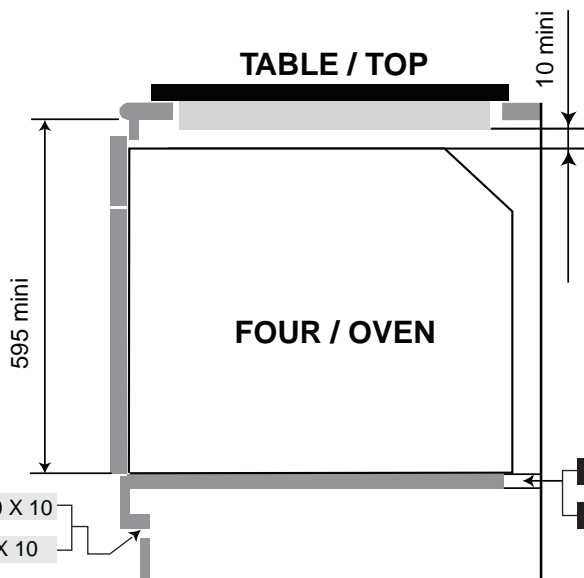
GB Opening for power supply cable

FR Ouverture 500x10

GB Opening 500x10

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

GB Oven fitted under worktop
(dimensions mm)



FR Ouverture 500 X 10

GB Opening 500 X 10

FR Ouverture 500 X 10

GB Opening 500 X 10

FR Fixation dans la niche d'encastrement

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

Pour la fixation:

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

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



GB Fixing in the location

Inside the oven is a bag with four fixing screws.

Fixing:

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

Use the screws provided to fix the oven.

FR

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

GB

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

REGLAGE SONORE DU BUZZER

En cas de besoin, Trois niveaux de réglage de la sonorité du programmateur sont possibles : **Faible**, **Moyen**, **Fort**.

Le réglage se fait "à l'oreille" et aucun affichage n'accompagne cette manipulation.

Mode Opérateur:

Pour changer le niveau sonore, mettre les 2 manettes de l'appareil sur la position "0" et appuyer sur la touche "moins" [-] du programmateur autant de fois que nécessaire pour obtenir le niveau de sonorité souhaité.

A chaque pression sur la touche [-] le réglage change.

Exemple :

La 1 ^{ère}	pression passe de	"fort"	à	"moyen" .
La 2 ^{ème}	pression passe de	"moyen"	à	"faible" .
La 3 ^{ème}	pression passe de	"faible"	à	"fort" .
Etc..				

Si la pression est maintenue, les différents niveaux "défilent " (Fort, moyen, faible; fort, moyen faible; fort, moyen, etc...).