

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS

**FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTIONS
BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN**

F 141

**FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTIONS A PYROLYSE
BUILT-IN MULTIFUNCTION PYROLYTIC OVEN**

F 151

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality. ROSIÈRES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements.

In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

SOMMAIRE - SUMMARY

Pages		Pages	
<i>* Partie destinée à l'utilisateur</i>		<i>* User's section</i>	
Fiche technique	2	Technical data	2
Le programmeur		The timer	
* horloge	3	* the clock	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
Les accessoires	8	The oven accessories	8
Le thermostat	9-11	The thermostat	9-12
Entretien	12	Cleaning	13
Entretien par pyrolyse	14	Cleaning by pyrolysis	15
<i>* Partie destinée à l'installateur</i>		<i>* Installer's section</i>	
Installation	16	Installation	16
Raccordement électrique	17	Electrical connection	18
Garantie	19	Guarantee	19

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four			Consommation (kWh)		
(en cm)	F141	F151		F141	F151
Largeur	42,5	42,5	- en convection naturelle		
Hauteur	29,5	29,5	de montée à 200°C	0,50	0,45
Profondeur	38	38	de maintien pendant		
Volume	47 l	47 l	1 heure à 200°C	0,60	0,60
			Total	1,10	1,05
Tension d'alimentation					
230 Volts monophasé			- en chaleur brassée		
			de montée à 175°C		
			de maintien pendant		
			1 heure à 175°C		
			Total		
			- cycle pyrolyse		
Puissance four (kW)					
	F141	F151			
Conv. naturelle	2,42	2,60			
Chaleur brassée	2,45	2,62			
Grilloir	2,14	2,14			
Pyrolyse		2,59			
Totale absorbée	2,45	2,62			3,3

TECHNICAL DATA

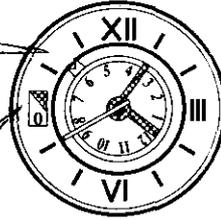
Usable oven dimensions			Power consumption (kWh)		
(cm)	F141	F151		F141	F151
Width	42,5	42,5	- natural convection		
Height	29,5	29,5	to reach 200°C	0,50	0,45
Depth	38	38	to maintain 200°C		
Volume	47 l	47 l	for 1 hour	0,60	0,60
			Total	1,10	1,05
Mains					
230 Volts single phase			- fan convection		
			to reach 175°C		
			to maintain 175°C		
			for 1 hour		
			Total		
			- pyrolytic cycle		
Electrical power consumption (kW)					
	F141	F151			
Natural convection	2,42	2,60			
Fan convection	2,45	2,62			
Grill	2,14	2,14			
Pyrolysis		2,59			
Totale absorbée	2,45	2,62			3,3

LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

PRESENTATION

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

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



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

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

POUR LA MISE A L'HEURE

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

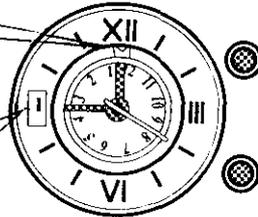
UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

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

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

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



UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

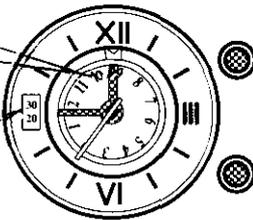
La cuisson commence dès que la manette de thermostat est sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 1h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

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

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



UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

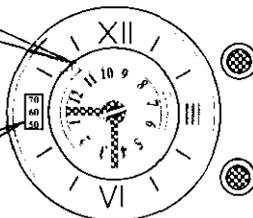
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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

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

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

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

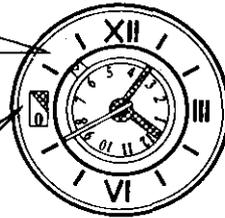


THE CLOCK PROGRAMMER

PRESENTATION

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

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



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

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

SETTING THE TIME

Pull then turn on the right.
The inner disc turns at the same time as the hour hand.

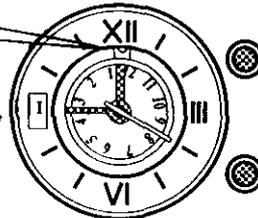
USING MANUAL POSITION

(without timer)

The cooking starts when the thermostat control knob is on the required setting.

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

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



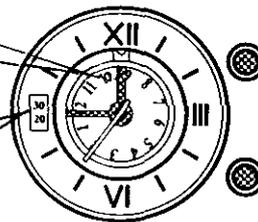
USING SEMI-AUTOMATIC POSITION

(stop of the cooking time by the timer)

The cooking starts when the thermostat control knob is on the required setting.
It is 11h45 a.m. You wish to carry on a cooking starting immediately and lasting 25 mins. You must :

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

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



It will stop immediately after 25 mins of working.

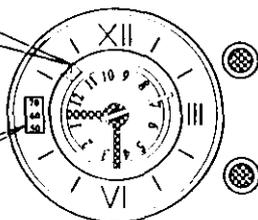
USING AUTOMATIC POSITION

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

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

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

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



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

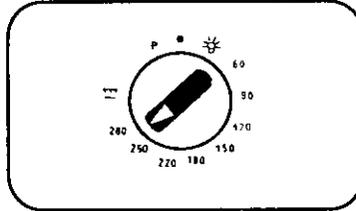
LA CONVECTION NATURELLE

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....

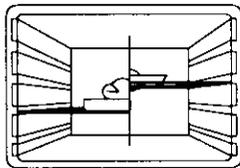
Placer la manette du thermostat sur la température choisie.

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.

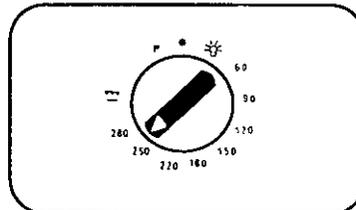
THE NATURAL CONVECTION OVEN

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.

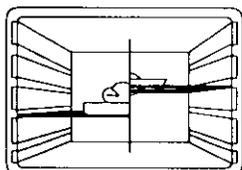
Place the thermostat control knob on a required temperature.

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.

LA CHALEUR BRASSÉE



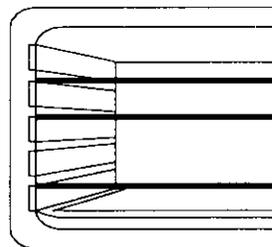
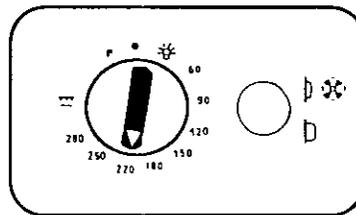
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

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.

Appuyer sur le bouton chaleur brassée représenté par  et placer 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.



Fond de tarte pour une tarte aux fraises ou Flan aux fruits
Plat de Pomme boulangère ou Pomme en robe
Rôti de porc aux herbes ou coquelet rôti

THE FAN CONVECTION



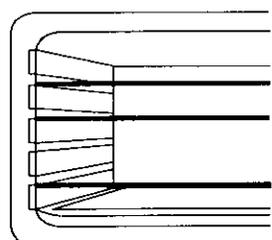
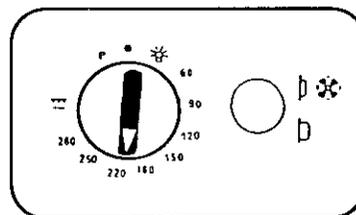
WARNING : The oven doors are hot when the oven are on, young children must be kept at a safe distance.

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.

Switch on the button "fan convection"  and set 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 come 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.



Fruit tart
Jacket potatoes
Roasted pork with herbs

LE GRILLOIR

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

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

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

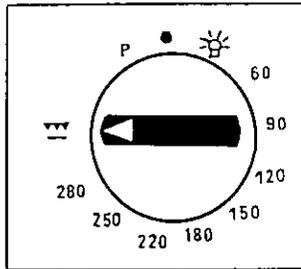
Placer la manette du sélecteur sur la position "grilloir" .
Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.
Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.
Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. 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.



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.

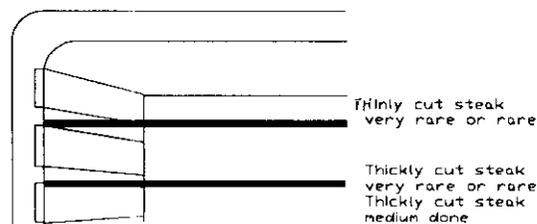
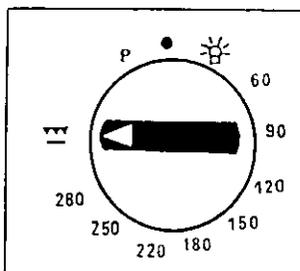
Keep the traditional grill for cooking food such as pork or lamb chops, or flat fish.

Place the selector knob on "GRILL" position .
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.

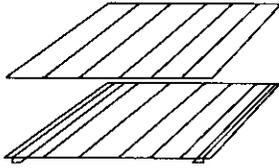
LEAVE TO HEAT UP FOR ABOUT 5 MINS BEFORE PUTTING DISHES IN.
*To appreciate cooking on grill, you must submit to this compulsory rule :
the grill must be red.*

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.



LES ACCESSOIRES



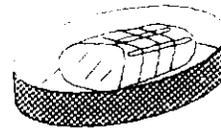
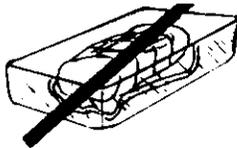
Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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

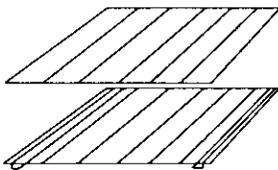
Ne pas utiliser le plat profond comme plat à rôtir en cuisson traditionnelle. Il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

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



Utiliser des plats creux en terre de préférence

THE OVEN ACCESSORIES

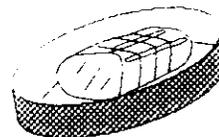
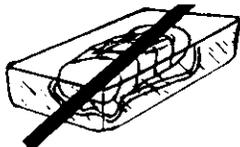


Oven racks - Larger pastry dishes, casserole dishes, etc can be placed directly on the oven rack. The second is particularly used for receiving meats cooking with grill or with turbogrill because this oven rack have rails which allow to slide the saucepan.



The saucepan is destined to receive the juice of grilling. It is placed on the oven rack, slide under it, or placed on the sole. Never use the saucepan as a dish to roast..

Avoid using glass dishes to cook meat.



Use deep dishes rather made of earthenware.

LE THERMOSTAT

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

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

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

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

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

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

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

THE THERMOSTAT

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

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

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

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

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

PRE-HEATING TIME :

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

FARENHEIT SCALE :

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

TEMPERATURE CORRESPONDING CENTIGRADE SCALE TO FARENHEIT SCALE

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

THE THERMOSTAT - CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-210	selon grosseur
Viandes-Légumes			
Bœuf aux carottes	220	180-210	4 h environ
Bœuf 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 bœuf	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
Merisques	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 fillet	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
R o a s t	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
P A S T R I E S			
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 without filling	180	120-150	20-30 mins
Puff pastry	220	150-180	15-20 mins

ENTRETIEN

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

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

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

LE FOUR - Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Cet entretien peut être grandement facilité dans le cas de parois démontables que vous poserez directement sur l'évier.

LES PAROIS DU FOUR - 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.

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

PAROIS DE FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE -

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur. Entretien régulier : l'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viande de rincer les parois du four sur l'évier. Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280°C pendant 1/4 d'heure. En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité. Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite faites chauffer le four pendant une heure à 280°C. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

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

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 irremediably damaged. Simply clean the enamelled parts with soapy water when the cooker is cold and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled when it is hot, you may tarnish it.

THE OVEN DOOR GLASS - We recommend the wiping of the glass with paper towel each time you use the oven. This small precaution will help keeping the glass clean much easier.

If the door has been splashed extensively, you may in this case clean it with a sponge and a detergent.

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

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

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

CATALYTIC ENAMEL OVEN LINERS -

This system enables the oven to clean itself during the cooking operation. The oven liners are 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 oven liners in very hot water. This cleaning operation is greatly simplified by the fact that the oven liners may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the oven liners, the oven should be turned on at setting 280°C for a quarter of an hour to dry the enamel.

AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING - The enamel needs to be cleaned to become effective once again. This is what you must do : wipe off all spilt food or large splashes with a sponge that has been soaked in very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If some stains persist, rub them away with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then put the oven on at setting 280°C for one hour. It may sometimes prove necessary to repeat these operations several times, if considerable staining has occurred.

N.B. - If after cooking you observe slightly darker rings on the oven, do not worry : this phenomenon is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

ENTRETIEN PAR PYROLYSE (F151)

Le nettoyage par pyrolyse est la destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

NOTA : Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

Mise en route du nettoyage -

Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;

- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

- fermer la porte du four, ensuite, tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P",

- afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

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

Durée de nettoyage :

- peu sale : 90 min

- moyennement sale : 105 min

- très sale : 120 min

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

DEROULEMENT DU NETTOYAGE -

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée. La montée en température commence. Lorsque la température de 320°C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température. Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur 0 et le programmeur sur la position manuelle. Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération. Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

PYROLYTIC CLEANING (F151)

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

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

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

Cleaning time :

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

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

CLEANING PROCEDURE

You set the knob on "P", and after 10 secondes the door is locked. The temperature then starts rising. When it reaches 320°C, the red light, indicating the locking of the door, is on.

When the temperature for pyrolysis is reached, the orange light goes off and on, according to the temperature regulation. When the cleaning cycle ends, the red indicator light keeps on. While cooling cycle, it will go off when the temperature is under 320°C. At this stage only, you can unlock the door by setting the knob on "0". The safety device is released 10 secondes after.

When you set the knob on "stop", the fan goes on working till complete cooling of the oven, this is quite normal. The complete stop of the cycle will automatically be done by the thermostat stop.

AFTER CLEANING

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

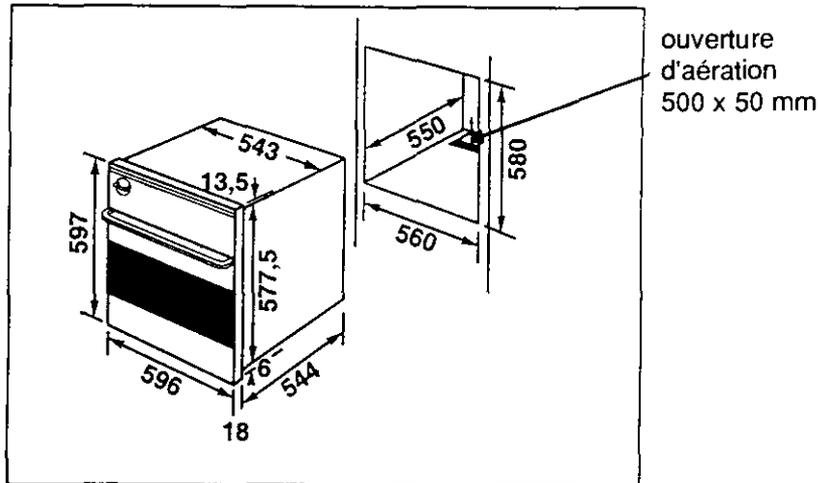
After the cleaning cycle is off, you will notice white deposits on the liners. When the oven is fully cooled, you can wipe these deposits off with a wet sponge.

Do not forget to set the programmer back to manual.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

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

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



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

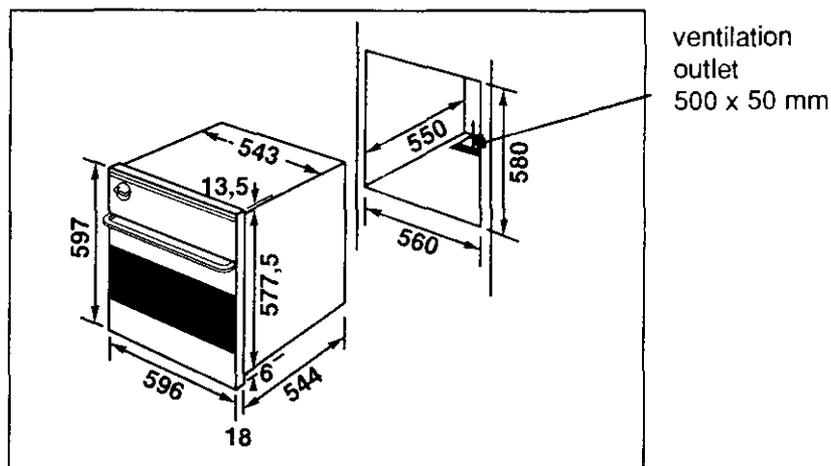
Dans tous les cas, assurez au maximum de l'aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement.

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.

INSTALLATION - BUILDING-IN

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

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



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

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

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

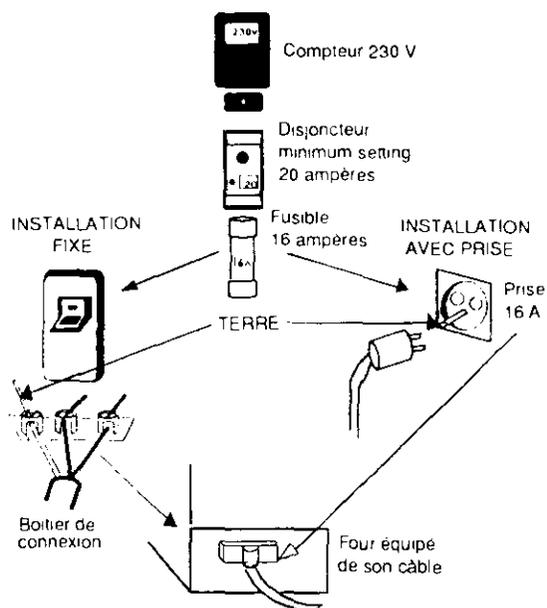
Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm².

RACCORDEMENT : Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) 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.



ELECTRICAL CONNECTION

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.

CONNECTION : 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 a 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 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.

