



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

FR

**USER INSTRUCTIONS
OVENS _____**

GB

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.

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

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.

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 Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les 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.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants, nous recommandons donc la prudence. Eloigner les jeunes enfants. 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.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• 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.

• 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 du constructeur.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

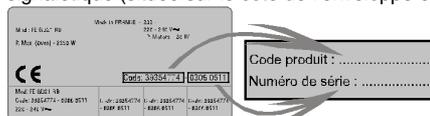
RECOMMANDATIONS

• 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.

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)



- 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 la température.
- Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

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.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures. 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. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire vérifier 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.

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, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• 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 230V~ entre phases ou entre phase et neutre.

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

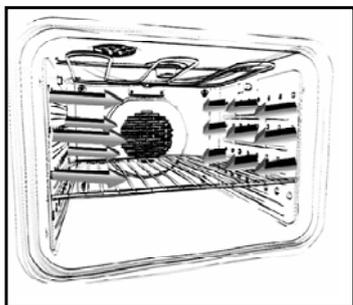
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

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.

La Technologie PRO selon modèle

La technologie et l'expérience de ROSIERES ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique ; un système de ventilation latérale "Multi-chaleur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement. Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



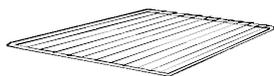
EQUIPEMENT DU FOUR selon modèle

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.



Modèle PRO



Le Gril plat est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie pour permettre de retirer l'ensemble sans vous brûler.

Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.



Modèle PRO



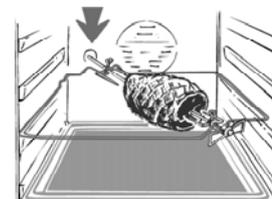
TOURNEBROCHE

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

La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.

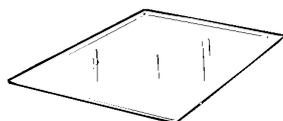


Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.



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.

ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- **Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.**
- **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.**
- **N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.**
- **Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.**

LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

ECLAIRAGE DU FOUR

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.

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.



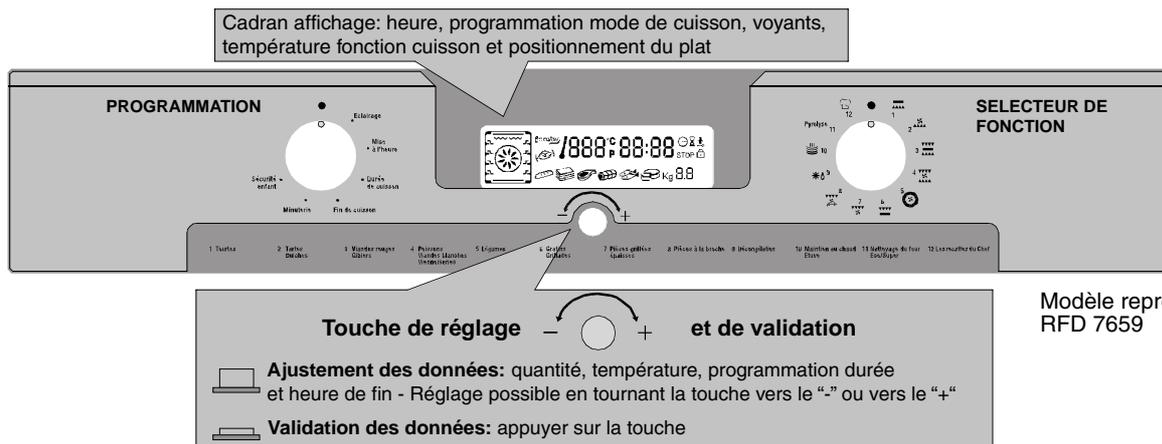
Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

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.

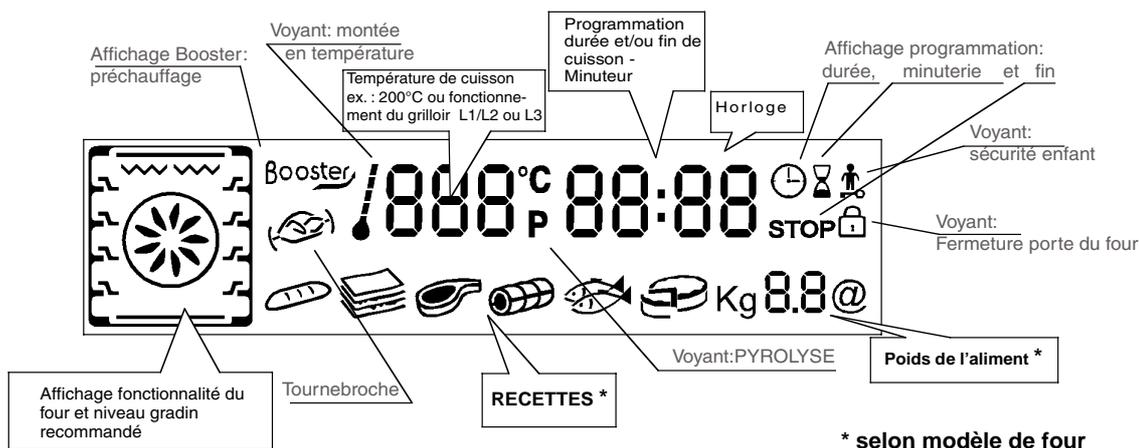
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

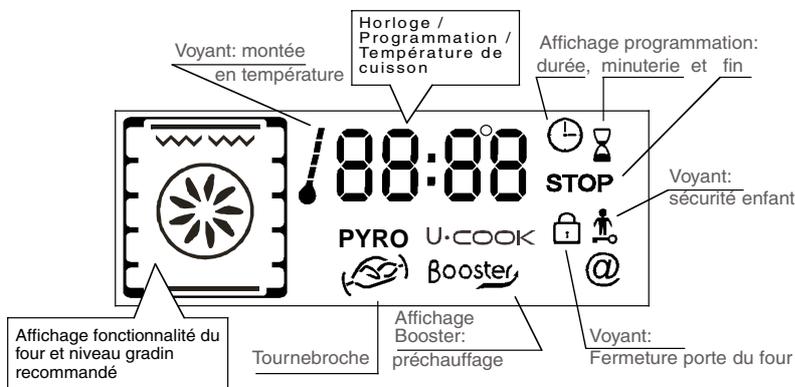


PRESENTATION DU CADRAN D'AFFICHAGE

TYPE A • PROGRAMMATEUR LCD / LCD 6 RECETTES



TYPE B • PROGRAMMATEUR LCD SMART



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation :
 - . passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
 - . nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
 - . faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

• CE QU'IL FAUT SAVOIR

Validation des opérations sur Programmateur Type A:
toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale, pendant 1 seconde.

Arrêt du four:

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne.

Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position arrêt "•".

La sécurité «enfant»:

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La programmation - La sécurité enfant".

Turbine de refroidissement:

elle protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

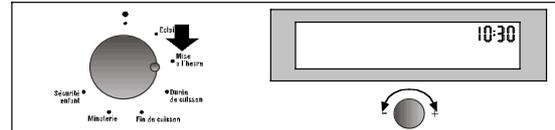
Eclairage du four:

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

• REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmateur doit impérativement être ajustée.

- . Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :
 - 1 - Tourner la manette du programmateur jusqu'au repère "Mise à l'heure":



PROGRAMMATEUR TYPE A:

2 - Les minutes clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

3 - Les heures clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

4 - Ramener la manette du programmateur sur la position "•", la nouvelle heure est enregistrée.

PROGRAMMATEUR TYPE B:

2 - Ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+".

3 - Ramener la manette du programmateur sur la position "•".

UTILISATION DU FOUR

• LE MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

| MODES DE FONCTION selon modèle de four | Température pré-réglée °C | Température plage de réglage °C | Fonction Booster* |
|--|---------------------------|---------------------------------|-------------------|
| SOLE | 160 | 50-240 | BOOSTER |
| SOLE BRASSEE | 210 | 50-240 | BOOSTER |
| CONVECTION NATURELLE | 220 | 50-280 | |
| CHALEUR BRASSEE | 210 | 50-240 | |
| CHALEUR PULSEE | 180 | 50-240 | |
| GRIL | L2 | L1-L3 | |
| TURBO GRIL | 210 | 180-230 | BOOSTER |
| TURBO BROCHE | 240 | 180-240 | BOOSTER |
| DECONGELATION | 40 | non | |
| ETUVE | 60 | non | |

* Booster : montée rapide en température

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale vers le "+" ou "-" et, sur le programmateur Type A valider en appuyant sur cette même touche.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.



Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

3- Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider sur le programmateur Type A.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "•" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur "•". Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

• LES MODES DE CUISSON

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -

SOLE SEULE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...).

SOLE BRASSEE - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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 cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

CONVECTION NATURELLE - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

☼ CHALEUR BRASSEE - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est 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. 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.

☼ CHALEUR PULSEE - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.

☼ GRIL - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le roussissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

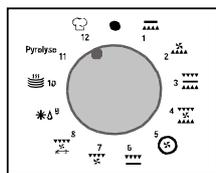
☼ TURBO GRIL - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... 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.

☼ TOURNEBROCHE VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

• LE MODE "LES RECETTES DU CHEF" selon modèle de four

Les recettes de cuisson proposées en mode Automatique sont décrites dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle est non modifiable.

- 1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le repère "Les recettes du chef".



Le premier symbole Recette "Pain" s'affiche et clignote. Avec la touche centrale choisir la recette adaptée pour votre cuisson puis valider en appuyant sur cette même touche. Le symbole de la recette sélectionnée devient fixe.

| RECETTES | AFFICHAGE SYMBOLE |
|----------|-------------------|
| PAIN | |
| LASAGNE | |
| VIANDE | |
| ROTI | |
| POISSON | |
| TARTE | |



Selon le choix effectué, le four détermine le mode d'utilisation des éléments chauffants, et le positionnement de la grille et la température.

Dès lors, l'indication de la quantité proposée clignote.

- 2- Choisir le poids de l'aliment à cuire en tournant le bouton central puis valider en appuyant sur cette même touche. En fonction du poids, le four détermine le temps de cuisson, il est non modifiable.
... Enfourner le plat.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.



Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

- 3- Chaque recette est enregistrée avec une durée de cuisson.



Le voyant durée et **STOP** Le voyant fin s'affichent.

Il est possible de modifier ces données, pour cela tourner la manette de programmation sur "durée" ou sur "l'heure de fin". L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "•" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

- 4- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

La turbine de refroidissement continue de tourner et ne s'arrête que lorsque les composants électroniques seront suffisamment refroidis.

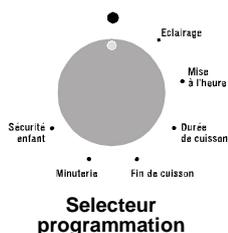
A la fin de la phase cuisson, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

NB: il est à noter que toutes les cuissons en mode Recettes sont réalisées sans préchauffage. Il faut donc enfourner le plat dès le lancement du programme sauf pour la recette du "Pain".

* Attention : la réalisation du pain est une opération délicate qui ne peut se faire sans préchauffage.

Introduire la pâte dans le four une fois que le préchauffage est terminé, soit lorsque le bip sonore a retentit.

LA PROGRAMMATION



AFFICHAGE SYMBOLES

-  **Fonctionnement du minuteur**
-  **Programmation durée**
-  **Programmation heure de fin**
-  **Programmation sécurité enfant**
-  **Verrouillage porte de four**

MINUTEUR :

son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.
- Ramener la manette du programmeur sur la position "•". Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écourter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

PROGRAMMATION D'UNE DUREE :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement.
- Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole Durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.
- Ramener la manette du programmeur sur "•" pour **valider la nouvelle durée**. Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.
- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).
- Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.
- Ramener la manette du programmeur sur "•" pour **valider la nouvelle heure de fin**.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.

• Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis sur le programmeur type A valider en appuyant sur cette même touche.

Attention : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

• Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

• Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

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. 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 :** sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..).

• **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.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention : si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES : éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment 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 réfléchira 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 la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

PYROLYSE

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du 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'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché. **NOTA** : Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

. **PYRO ECO** : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

. **PYRO SUP** : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

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

Avant de réaliser une Pyrolyse

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

- **Enlever les débordements importants ou gros déchets** dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.

Mise en route du cycle Pyrolyse

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "PYROLYSE".

Le symbole correspondant "P" (Type A) ou "PYRO" (Type B) s'affiche. L'affichage en mode ECO clignote.

Rappel : ECO - cycle de 90 minutes four moyennement sale
SUP - cycle de 120 minutes four très sale

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure : **ECO** ou **SUP**.

- Sur le programmeur Type A, valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.... Le four démarre le cycle PYROLYSE. Sur le cadran, s'affiche l'heure du moment et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

- Sur le programmeur Type B, votre choix est validé après 3 secondes... Le four démarre le cycle PYROLYSE. Sur le cadran, clignote le mode de pyrolyse sélectionné et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Tourner la manette du programmeur sur la position heure de fin de cycle et programmer l'heure de fin souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter. Le symbole "P" ou "PYRO" (Pyrolyse) disparaît ainsi que sur le type B l'indication du mode Pyrolyse sélectionné.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable. A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

NIVEAU 1 : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant

. Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.

. Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

. Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

. Action : toutes les commandes sont inactives*.

. Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation. Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D'AFFICHAGE

Le contraste du cadran d'affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est "C5". Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

- Positionner la manette de programmation sur "Eclairage" et le sélecteur des modes de cuisson sur "O". Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l'indication "CX" (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

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 | Conv naturelle | 1kg entier | 220° C | 30 minutes | 1 |
| Lotte ou Saumon | Conv naturelle | 1kg braisé | 220° C | 30 minutes | 1 |
| Darne de saumon | Chaleur brassée | 6 pièces | 140-160° C | 10-15 minutes | 1 |
| Filet de sole | Chaleur brassée | 6 pièces | 160° C | 15-20 minutes | 1 |
| Poisson grillé | Gril | 6 filets | 275° C | 2x5 minutes | 4 |

LEGUMES - DIVERS

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

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

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

DECLARATION OF COMPLIANCE

• The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

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.

• All accessible parts and heating elements are hot during the functioning. Take care to not touch these elements.

• 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 H05RRR-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.

• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.

Identification plate (located on the side of the oven)



• In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

INSTALLATION

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.

The manufacturer 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, in compliance with the installation country.

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.**

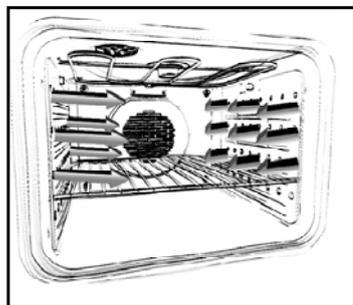
NB: Do not forget that the oven may require after-sales service. Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

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.

PRO Technology

Rosières's technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home - a Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.

This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



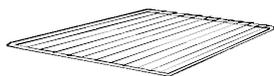
OVEN EQUIPMENT ACCORDING TO THE MODEL

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The shelf can take moulds and dishes.

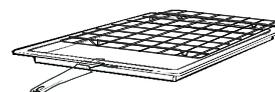


The PRO model



The Gril pan can be used for all types of grilling and is also suitable for toasting. The grill pan is supplied with a detachable handle for removing it from the oven without the risk of burning yourself.

Never leave the handle inside the oven.



The drip tray catches the juices from grilled foods.



The PRO model

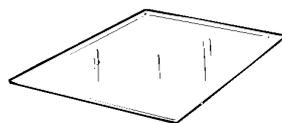


Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.

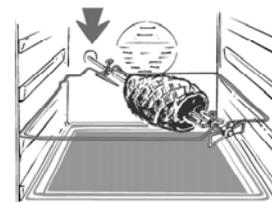


The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc... Never place the pastry tray directly on the oven bottom.



ROTISSERIE

No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed.



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

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.
- . Never line the oven sides with aluminium foil.

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

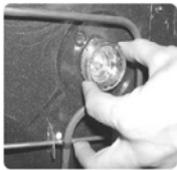
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned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

Never place a soiled drip tray in the oven.

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.

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.

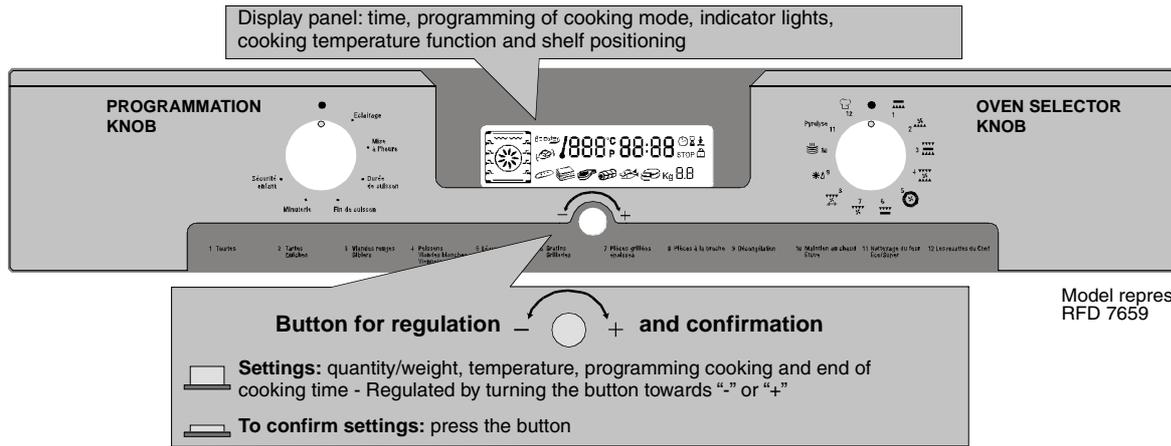
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

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.



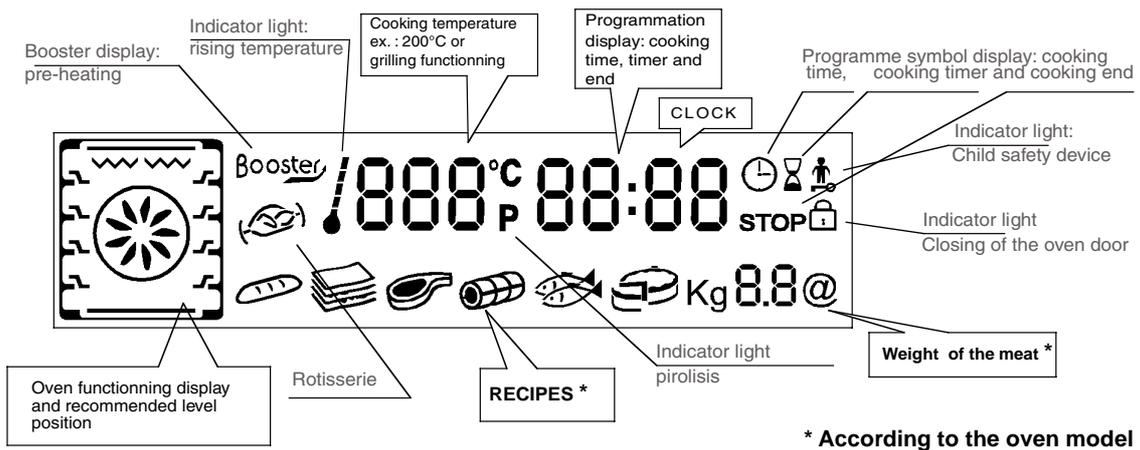
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by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

CONTROL PANEL DESCRIPTION

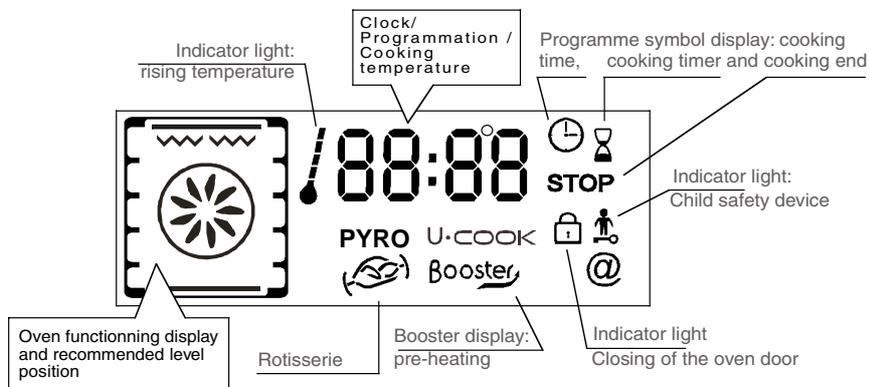


DESCRIPTION OF THE DISPLAY

TYPE A • THE TIMER LCD / LCD 6 RECIPES



TYPE B • THE TIMER LCD SMART



BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

• PRELIMINARY CLEANING

- clean the oven before using for the first time:
- . wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
- . Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- . Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

• THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer Type A: modification must be confirmed by pressing the central button.

Stopping the oven: this may be necessary if you have input an incorrect instruction.
To stop the oven turn back the function selector knob to the Stop Position.

Child safety device: To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

The cooling fan :

this protects the control panel and electronics from heat damage. It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

Oven lighting :

by turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

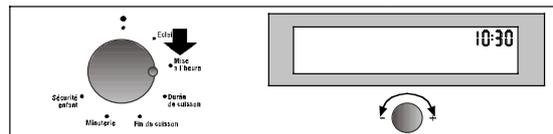
When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

• CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

. To set the clock :

1 - Turn the control knob to the "Clock" symbol :



TIMER TYPE A:

2 - When the minutes flash, set the central button by turning to the "-" or "+" symbol. Confirm by pressing the central button.
3 - The hours will then flash, set with the central button by turning to the "-" or "+", confirm by pressing the central button.
4 - Turn back the control knob to the STOP position, the new hour is set.

TIMER TYPE B:

2 - set the clock with the central button by turning to the "-" or "+",
3 - Turn back the control knob to the STOP position.

HOW TO USE THE OVEN

• THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

| FUNCTION MODE according to the oven model | Pre-set Temperature °C | Pre-determined Temperature °C | Function Booster* |
|---|------------------------|-------------------------------|-------------------|
| BOTTOM HEAT | 160 | 50-240 | BOOSTER |
| BOTTOM HEAT + FAN | 210 | 50-240 | BOOSTER |
| NATURAL CONVECTION | 220 | 50-280 | |
| FAN ASSISTED COOKING | 210 | 50-240 | |
| FAN COOKING | 180 | 50-240 | |
| GRILL | L2 | L1-L3 | |
| GRILL + FAN | 210 | 180-230 | BOOSTER |
| ROTISSERIE + FAN | 240 | 180-240 | BOOSTER |
| DEFROST | 40 | no | |
| KEEP WARM | 60 | no | |

* Booster: rapid temperature raised

1 - Turn the oven selector knob to the function required to the cooking.

The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

2 - The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

To modify the temperature setting, turn the central button and on the timer Type A confirm the setting by pressing the same button.

... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking and will start to heat up.



The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.

3- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and on the timer type A confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to "stop position" to confirm the new setting.

For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.

4- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to "stop position".

The indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

• COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.

BOTTOM HEAT -

Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.

BOTTOM HEAT + FAN -

The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.

NATURAL CONVECTION -

Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.

FAN ASSISTED COOKING -

Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.

FAN COOKING - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the circular heating element, which circulates hot air throughout the oven. Its definition is the same as that of the Fan Cooking method.

GRILL -

using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.

GRILL + FAN -

The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf. By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

ROTISSERIE + FAN -

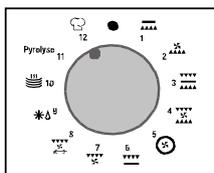
The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.

• RECIPE MODE

according to the oven model

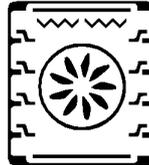
The recipes are described on the table below. For each mode of cooking a temperature is pre-programmed according to the weight, it is not adjustable.

1- Turn the oven selector knob to the Recipe position .



The first Recipe display "Bread"  will start flashing. With the central button, select the most appropriate recipe to the food to be cooked and confirm by pressing the same button. The Recipe display becomes fixed.

| RECIPE | DISPLAY SYMBOL |
|------------|---|
| BREAD |  |
| LASAGNE |  |
| MEAT |  |
| ROAST MEAT |  |
| FISH |  |
| TART |  |



According to the recipe selected, the oven determines the heating elements, as well as the suggested shelf position to the food and the temperature.

Then, the indication of the weight of the food to be cooked flashes. 2- Select the most appropriate setting by turning the central button and confirm by pressing the same button. According to the weight, the oven determines the cooking time, it is not adjustable.

... Place the food in the oven.

The oven begins the cooking and the oven starts to heat up.

 The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator becomes fixed.

3- Each recipe is recorded with a cooking time.

 The cooking time indicator light and the End of cooking time indicator light appear on the display.

These settings can be adjusted by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking". The "cooking time" or "end of cooking" display will start flashing. Using the central button, modify the settings as required and then confirm them. When you have finished, do not forget to turn the programme selector knob back to "Stop position", **to confirm a new programme.** For more details about programming, refer to the chapter entitled PROGRAMMING.

4- When the cooking time is up, the oven switches itself off automatically. An audible signal sounds for 15 seconds to tell you the cycle has ended and the "cooking time" and STOP symbols flash.

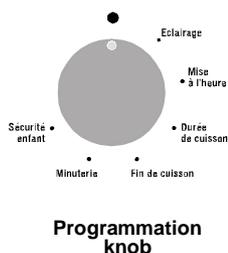
Turn the function selector knob to Stop position. If you do not do this the "cooking time" and STOP symbols will continue flashing.

The cooling fan will continue operating for a while and will only stop when the oven has cooled down sufficiently. At the end of the cooking, the indicator flashes again and stays lighted even if the oven is switched off. It disappears only when the temperature is sufficiently low.

NB: please note that all Recipe cooking programmes are done without preheating. This means that the food must be placed in the oven right at beginning of the programme except for the "Bread".

* WARNING: baking bread is a delicate process and cannot be done without the oven having been pre-heated. Place the dough in the oven when the pre-heating is finished, or when the audible signal sounds.

THE PROGRAMMATION



DISPLAY SYMBOLS

- Timer in operation
- Cooking time programming
- End of cooking time programming
- Child safety device operational
- Locking oven door

THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and on the timer Type A confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and on the timer Type A confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the Stop position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

PROGRAMMING THE COOKING TIME:

various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Keep warm Mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes and on the timer Type A confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and on the timer Type A confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the Stop position to confirm the new cooking time.

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme function knob back to Stop. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Keep warm mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob to confirm the end time.
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and on the timer Type A confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and on the timer Type A confirm your choice by pressing the same button.

NB : with a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function Recipe mode of the oven remains. The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to Stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing.

COOKING TIPS

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 searing, 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.

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.

PYROLYTIC CYCLE

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTA : if a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

. **ECO PYROCLEAN** : cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

. **SUPER PYROCLEAN** : cleans an heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

Tip : carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

- Remove all accessories from the oven : they cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic-cycle.
- Close the oven door.

Using the pyrolytic cycle :

1- Turn the function selector knob to "Pyrolytic Mode". The symbol "P" (Type A) or "PYRO" (Type B) will appear.

ECO mode flashes.

*Remember : ECO - cycle of 90 minutes - moderately stained oven
SUP - cycle of 120 minutes - heavily stained oven*

2- By using the central button select the required Pyrolytic mode, according the degree of staining : ECO or SUP.

- On the timer Type A, confirm the choice by pressing the central button..... the oven starts the pyrolytic cycle. On the display, the time of the day and the "time" and "stop" indicator lights will appear.
- On the timer Type B, your choice is confirmed after 3 seconds... the oven starts the pyrolytic cycle. the pyrolytic mode selected flashes and the "time" and "stop" indicator lights will appear.

During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate. The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

* The start of the pyrolytic cycle can be delayed by selecting an end of time. Turn the programming control knob to the end of time and set the end of time required.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "time" and "Stop" indicator lights will flash.

. Turn the function knob to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol "P" or "Pyro" disappears and also on the Timer B, the pyrolytic mode.

The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened. The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

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.

CHILD SAFETY

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the pre-set programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

There are two levels of safety :

LIVEL 1 : Locking selector control knob and the central button.

. To activate : turn the programming control knob to child safety.

. Action : the control knobs are inactive*.

. To deactivate : turn the programming control knob to 0.

LIVEL 2 : Locking function selector knobs

. To activate : turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.

. Action : all the controls are inactive*.

. To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.

*Nota : in all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

The display contrast can be adjusted at any time.

The default setting is "C5". To adjust the setting, carry out the following:

- Turn the programme selector to "Light" and the function selector to "0". Press in the central key for 3 seconds and "CX" will appear on the display (where X = the contrast level). Turn the central key to adjust the contrast setting: the settings go from 1 to 9. Confirm the new setting by pressing the central key for 3 seconds.

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 | Conv cooking | 1kg whole | 220° C | 30 min | 1 |
| Monk fish or Salmon | Conv cooking | 1kg braised | 220° C | 30 min | 1 |
| Salmon steak | Fan cooking | 6 pieces | 140-160° C | 10-15 min | 1 |
| Fillet of sole | Fan cooking | 6 pieces | 160° C | 15-20 min | 1 |
| Grilled fish | Grill | 6 fillets | 275° C | 2x5 min | 4 |

VEGETABLES - OTHERS

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

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

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

BAKING

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

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

INSTALLATION DU FOUR

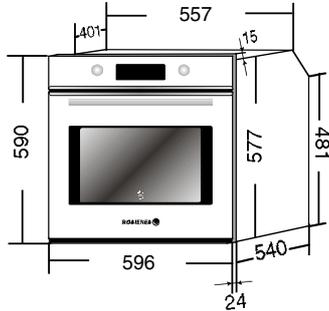
FR

INSTALLATION

GB

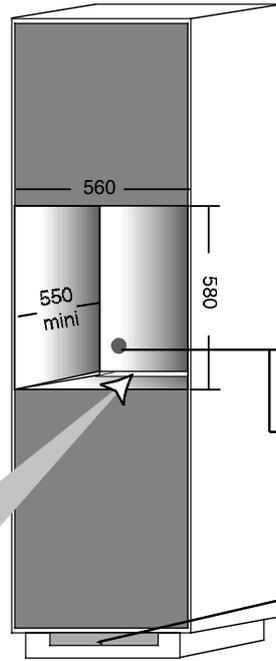
FR Four en colonne
(dimensions en mm)

GB Oven in column
(dimensions mm)



Ouverture 500 X 50 **FR**

Opening 500 X 50 **GB**



FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation

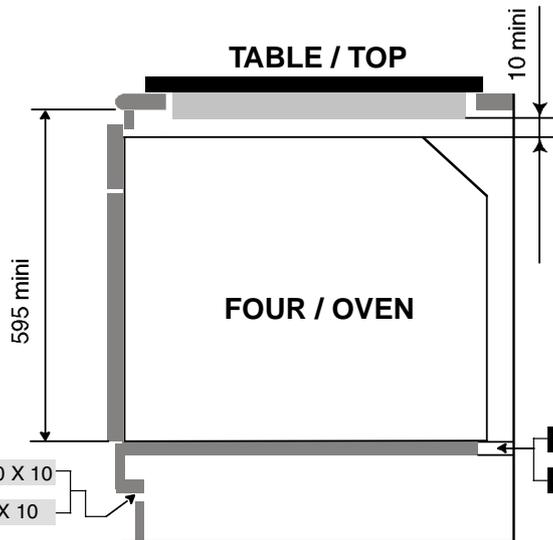
GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part : provide an opening for the power supply cable

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 50

GB Opening 500 X 50

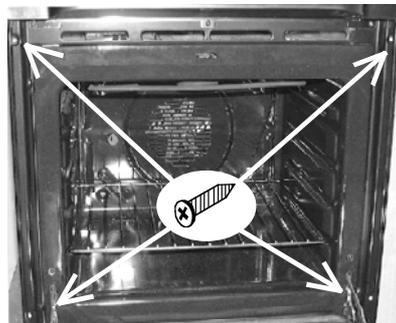
FR
Fixation dans la niche d'encastrement

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.