

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

**FR**

**USER INSTRUCTIONS  
OVENS**

**GB**

**QUELFOUR.COM**

## INSTRUCTIONS GENERALES

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

### ATTENTION

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants, nous recommandons donc de ne pas y toucher. Eloigner les jeunes enfants.

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

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



Code produit : .....  
Numéro de série : .....

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

### DECLARATION DE CONFORMITÉ:

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

**CE** Cet appareil est 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.

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 mouillées.
- 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 H05RN-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

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

- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- 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.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

### INSTALLATION

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

#### IMPORTANT:

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

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C. **Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.**

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

### RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

- L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

• Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur.

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

#### RACCORDEMENT:

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

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

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

#### Attention :

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

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

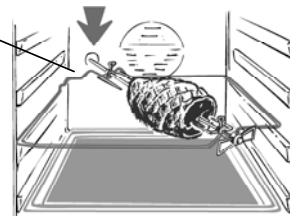
**NOTA:** Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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

## TOURNEBROCHE

### Bossage à l'arrière

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



## TEMPS DE CUISSON

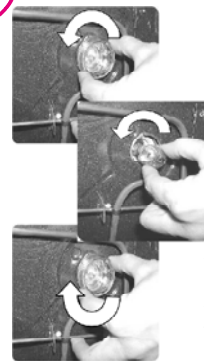
Dans les pages 6, 7, 8 un tableau récapitulatif indique les temps de cuisson et les températures selon les préparations.

## CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

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

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

Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Ne jamais utiliser de produits abrasifs d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage des verres de porte de 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.

## FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE - selon modèle -

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

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

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

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

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

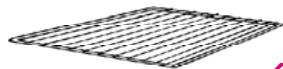
**N.B.:** Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

## EQUIPEMENT DU FOUR

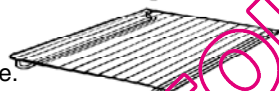
### EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

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

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



**La grille porte-plat** sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce.



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

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



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

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

### Le plat à pâtisserie

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



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

## LA CUISSON AU GRIL

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

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

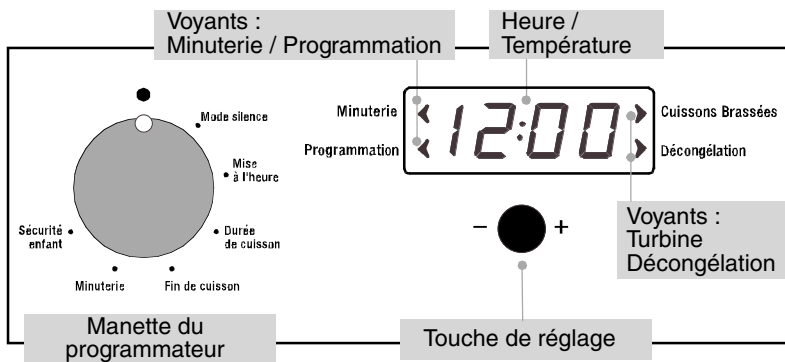
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.

Le lèche-frite permet la récupération du jus.

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



# UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

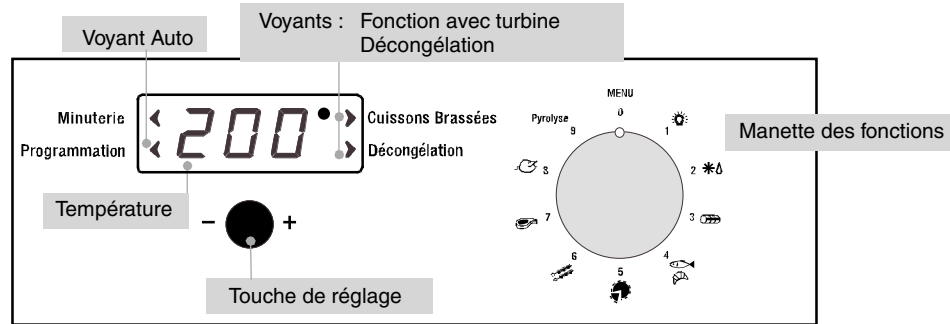


## ATTENTION !

La première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que l'afficheur est sur 12:00 et clignote) est le réglage de l'heure.

| FONCTION                    | COMMENT L'UTILISER?   | COMMENT L'ÉTEINDRE?  | BUT  | À QUOI SERT-IL ?  |
|-----------------------------|---|--|--|---|
| <b>Mode silence</b><br>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Positionner la manette du programmeur sur la position "Mode silence".</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de couper la sonnerie.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile pour couper la sonnerie.</li> </ul>   |
| <b>Mise à l'heure</b><br>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Mise à l'heure</b>.</li> <li>Utiliser la touche centrale + et - pour régler l'heure.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tourner la manette sur la position off.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure qui apparaît sur le display</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction vous permet de régler l'heure en utilisant la touche centrale + et -.</li> </ul> <p><b>NB: Régler l'heure lors de l'installation de votre four ou juste après une coupure de courant (12:00 clignote alors à l'écran).</b></p>  |
| <b>Durée de cuisson</b><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Durée de cuisson</b></li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant la touche centrale + et -.</li> <li><i>Le voyant Auto s'affiche.</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Une fois le temps écoulé, le four est automatiquement mis hors fonction. Pour arrêter la cuisson avant, il faut positionner la manette des fonctions sur off, ou régler le temps de cuisson sur 00:00, en plaçant la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>, et en utilisant la touche "-".</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler un temps de cuisson.</li> <li>Quand le temps de cuisson est réglé, positionner la manette sur off pour repasser à l'heure du jour.</li> <li>Pour visualiser le temps de cuisson sélectionné, tourner la manette sur la position <b>Durée de cuisson</b>.</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes.</li> </ul>  |
| <b>Fin de cuisson</b><br>   | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sélectionner une fonction de cuisson</b></li> <li>Régler la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> <li>Régler l'heure de fin de cuisson en utilisant la touche centrale + et -.</li> <li><i>Le voyant Auto s'affiche.</i></li> </ul>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>À la fin de la cuisson, le four s'arrête automatiquement. Pour arrêter la cuisson avant, positionner la manette des fonctions sur off.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Permet de régler l'heure de fin de cuisson.</li> <li>Quand l'heure de fin de cuisson est réglée, ramener la manette sur off pour revenir à l'heure du jour.</li> <li>Afin de visualiser l'heure de fin de cuisson, positionner la manette sur la position <b>Fin de cuisson</b>.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est aussi utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. <b>La cuisson commence automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement</b></li> </ul> |
| <b>Minuterie</b><br>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>.</li> <li>Régler le temps de cuisson en utilisant la touche centrale + et -.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler le temps sur 00:00, en plaçant la manette du programmeur sur la position <b>Minuterie</b>, et en utilisant la touche "-".</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction déclenchera une alarme sonore de quelques secondes à la fin du temps programmé.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utile comme "aide mémoire", l'alarme sonore fonctionne indépendamment du four, même si celui-ci est éteint.</li> </ul>   |
| <b>Sécurité enfant</b><br>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Régler la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité enfant</b>.</li> <li>Appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>La sécurité enfant est en fonction quand le display affiche "Stop".</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remettre la manette du programmeur sur la position <b>Sécurité Enfant</b> et appuyer sur la touche + pendant 3 secondes.</li> <li>L'indication Stop disparaît.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le four est hors fonction.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette fonction est utile surtout en présence de jeunes enfants.</li> </ul>   |

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION



**200°** Le led "°" de la température clignote tant que la température affichée n'est pas atteinte.

**HOT** Lorsqu'un programme est terminé, si le four est encore chaud, le display affiche "HOT", en alternance avec l'heure du moment, et ce même si les manettes sont positionnées sur "OFF"

| Bouton de sélection | T °C par défaut | Bouton de réglage de la température | Fonction (selon modèle)  |
|---------------------|-----------------|-------------------------------------|--|
|                     |                 |                                     | Allumage de l'éclairage du four.   |
|                     |                 |                                     | <b>Décongélation:</b><br>fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.   |
|                     | 220             | 50 ÷ 280                            | <b>Convection naturelle:</b> utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.   |
|                     | 210             | 50 ÷ 240                            | <b>Chaleur brassée:</b> fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.                               |
|                     | 210             | 50 ÷ 240                            | <b>Sole seule:</b><br>Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.   |
|                     | 210             | 50 ÷ 240                            | <b>Sole brassée :</b> idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.  |
|                     | Niveau 5        | 1 ÷ 5                               | <b>Gril:</b> l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le roussissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.   |
|                     | 210             | 180 ÷ 230                           | <b>Turbo-Gril:</b> l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson. |
|                     | Niveau 5        | 1 ÷ 5                               | <b>Tournebroche:</b> l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.  |
| <b>P</b>            |                 |                                     | Pyrolyse   |

\* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 50304

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

## 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<br>Retourner à mi-cuisson        | Gril plat        |

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

## VIANDES

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

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

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

### POUR LES GRILLADES

- Avant d'enfourner la grillade :

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

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

Enfourner la grillade.

- Pendant la cuisson :

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

| Recettes            | Mode de cuisson | Quantité    | °C cuisson | Temps de cuisson | Conseils                |
|---------------------|-----------------|-------------|------------|------------------|-------------------------|
| Bœuf aux carottes   | 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

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

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

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

| Recettes                       | Mode de cuisson    | Quantité  | °C cuisson | Temps de cuisson | Niveau gradin | Conseils       |
|--------------------------------|--------------------|-----------|------------|------------------|---------------|----------------|
| Cake                           | 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<br>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. Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and following changes.

## SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
  - All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
  - 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 H05RR-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.

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



Product Code:.....  
Serial N°: .....

- In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at too high a temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.
- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

## INSTALLATION

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

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

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

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

## ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker according with the standard in force in 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.

## 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 simple shelf** can take moulds and dishes.

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

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

**The drip tray** catches the juices from grilled foods.

It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

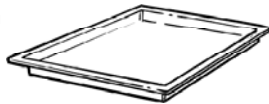
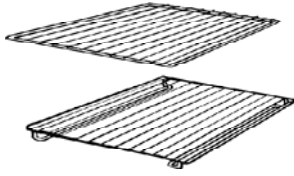
*Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.*

**The pastry tray** must be placed on the shelf.

It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

*Never place the pastry tray directly on the oven bottom.*

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



## GRILLING

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

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

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

## THE TURNSPIT

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



## COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on pages 14, 15 and 16. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

## CLEANING THE OVEN

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

### GLASS PARTS

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

### OVEN DOOR SEAL

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

### ACCESSORIES

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

### DRIP TRAY

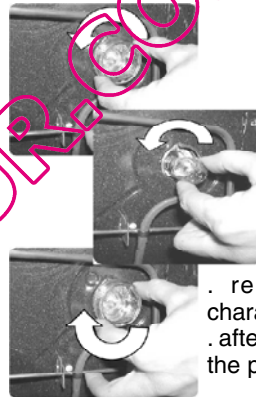
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid. If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned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

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

### OVEN LIGHTING

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

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



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

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

## SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

### - according to the model -

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

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

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

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

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

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

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

## CLEANING THE OVEN : PYROLYSIS - according to the model -

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

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

### IMPORTANT:

#### Before carrying out pyrolysis:

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

#### Open the oven door.:



**Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.**

#### Remarks:

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

The pyrolysis oven is fitted with a cooling fan which protects the control panel and electronics from heat damage. It begins when the pyrolysis cycle reaches high temperatures and continues to rotate after the oven has been switch off until the centre oven temperature is high.

## Activation of the PYROLYSIS

- Rotate the function selector to the position P. On the display, appears the indication " ECO " or " SUP "
- **The preset time is 1.30 hrs**, this can be varied from 1.30 hrs (Eco mode) to 2 hrs (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - ").  
If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 2 hrs, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 1.30 hr.
- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.
- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically.
- The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds)
- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication " END " until the door is locked then "  \_ \_ n "
- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "  \_ \_ n " indication appears to inform that the door is locked.

## SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

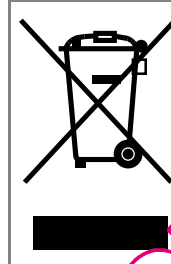
- you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

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

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

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

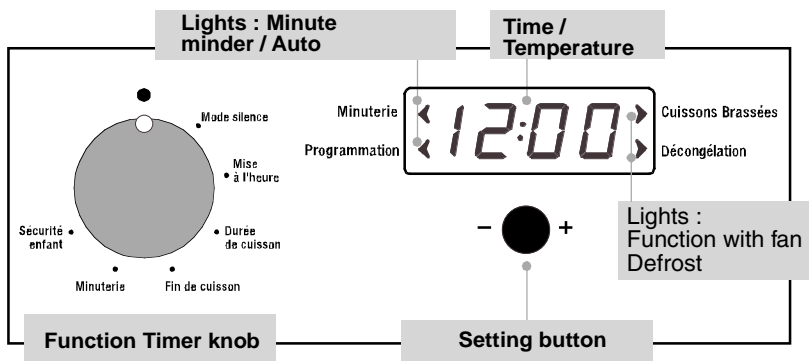


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by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

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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

# USE THE ELECTRONIC PROGRAMMER

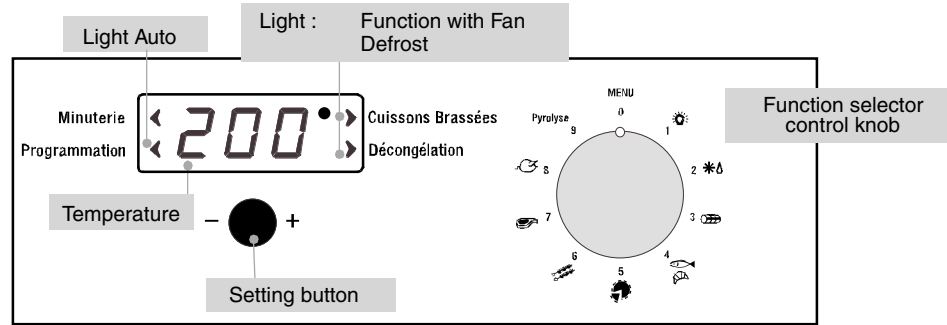


**⌚ WARNING !**

The first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time.

| FUNCTION   | HOW TO ACTIVATE IT?  | HOW TO SWITCH IT OFF?   | WHAT IT DOES ?   | WHAT IT IS FOR ?   |
|--|--|---|--|--|
| <b>SILENCE MODE</b><br>Mode silence              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Silence mode"</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to turn off the sound of the minute minder</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>To turn off the sound of the minute minder</li> </ul>   |
| <b>SET THE TIME</b><br>Mise à l'heure            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the left function selector to the position "Set the time".</li> <li>Use the setting button "+" or "-" to set the time</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rotate the function selector to the position OFF.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Enables you to set the time which appears on the display</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>To set the time</li> </ul> <p><b>NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)</b></p>  |
| <b>COOKING TIME DURATION</b><br>Durée de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Turn the right function selector to a cooking function</b></li> <li>Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration"</li> <li>Set the time of cooking by using the setting button "+" and "-"</li> <li>Lighting Auto appears</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds. To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00 ; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the setting button "+" and "-"</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking the desired recipes</li> </ul>  |
| <b>END OF COOKING TIME</b><br>Fin de cuisson     | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Turn the right function selector to a cooking function</b></li> <li>Rotate the left function selector to the position "End of cooking"</li> <li>Set the end time of cooking by using the setting button "+" and "-"</li> <li>Lighting Auto appears.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically.</li> <li>To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>It allows to preset the end of cooking time you want.</li> <li>When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time.</li> <li>To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>This function is used for cooking we want to program in advance. For example, your recipe needs to be cooked 45 min and to be ready at 12.30pm ; simply set the cooking time duration on 45 min and the end of cooking time on 12.30pm.</li> <li><b>The cooking will start automatically at 11.45 (12.30 minus 45 min) and will continue until the pre-set end of cooking time, then the oven will switch itself off automatically</b></li> </ul> |
| <b>MINUTE MINDER</b><br>Minuterie                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position <b>Minute Minder</b></li> <li>Set the time of cooking by using the setting button "+" and "-"</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the setting button "-"</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sounds an alarm at a few seconds at the end of the set time</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off</li> </ul>  |
| <b>CHILD LOCK</b><br>Sécurité enfant             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the left function selector to the position <b>Child lock</b>. Press the button on "+" during 3 seconds</li> <li>Child lock is available when "STOP" appears on display</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn back the left function selector to Child lock and press the setting button on "+" during 3 seconds</li> <li>Indication STOP disappears</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>The oven cannot be used</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Useful especially when children are at home</li> </ul>  |

# OPERATING INSTRUCTIONS



**200°** The temperature indicator “ ° ” pulsates until the pre-set temperature is not reached

**HOT** HOT : When a cooking program is finished, if the oven is still hot, « HOT » appears on the display, alternately with the time displays, even if the two function selectors are switched on OFF

| Function Dial | T °C pre setted | Thermostat dial | Function (according to the model)   |
|---------------|-----------------|-----------------|---|
|               |                 |                 | Turns on the oven light.  |
|               |                 |                 | <b>DEFROST</b><br>When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.   |
|               | 220             | 50 ÷ 280        | <b>CONVENTIONAL COOKING</b><br>Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.  |
|               | 210             | 50 ÷ 240        | <b>FAN COOKING</b><br>We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed.<br>Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.  |
|               | 210             | 50 ÷ 240        | <b>LOWER ELEMENT</b><br>Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. This allows you to cook dry tart pastry without over cooking the fruit filling. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.   |
|               | 210             | 50 ÷ 240        | <b>FAN + LOWER ELEMENT</b><br>The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté.<br>It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food.<br>Place the shelf in the bottom position.  |
|               | Niveau 5        | 1 ÷ 5           | <b>GRILL: use the grill with the door closed.</b><br>The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.  |
|               | 210             | 180 ÷ 230       | <b>FAN ASSISTED GRILL : use the turbo-grill with the door closed.</b><br>The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking. |
|               | Niveau 5        | 1 ÷ 5           | <b>ROTISSERIE: use the turnspit with the door closed.</b><br>The top heating element is used with the turnspit rotating the food to be cooked. The heating temperature can be adjusted as required. The turnspit is best used for medium-sized items. Ideal for rediscovering the taste of traditional roast. No preheating is required for turnspit cooking.   |
| <b>P</b>      |                 |                 | <b>PYROLYSIS</b>  |

\* Tested in accordance with the CENELEC EN 50304

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

## 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

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.

| 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

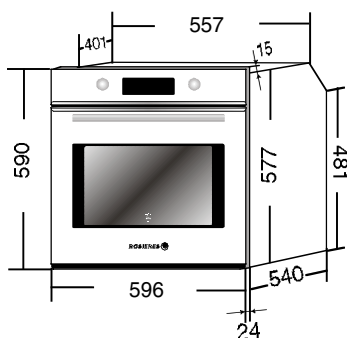
Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not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

| Recipes              | Cooking method     | Quantity  | Cooking °C | Cooking time | Shelf level | Tips           |
|----------------------|--------------------|-----------|------------|--------------|-------------|----------------|
| Cake                 | 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 | 45-60 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           |                |

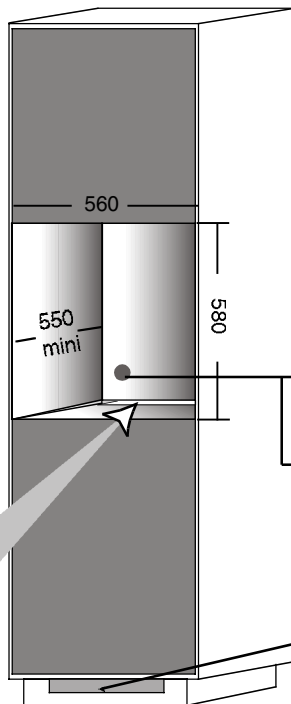
\* with fan and lower element, we recommend preheating with fan cooking to save time.

**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

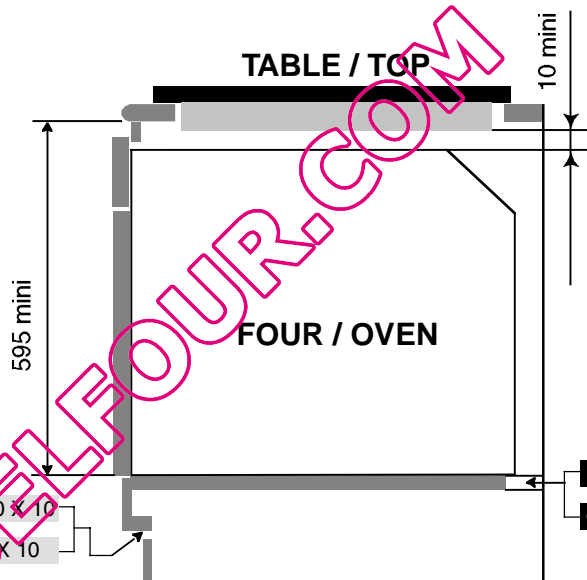
**GB** If the furniture is equipped with a bottom at the back part : provide an opening for the power supply cable

**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.