

ROSIERES

Four
RFZPD7886IN WIFI

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



ROSIÈRES

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ **EN 02**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES FOURS ENCASTRABLES _____ **FR 18**

Conseils De Sécurité

- Pendant la cuisson de l'humidité peut se créer dans la cavité ou sur la surface de la porte. Le cas décrit est normal. Si on veut réduire cet effet, il faut laisser réchauffer le four 10-15 minutes avant d'introduire les aliments. L'humidité va disparaître grâce à la juste température de cuisson.
- Nous vous conseillons de faire la cuisson des légumes dans un récipient avec couvercle pas sur un plateau.
- Une fois que la cuisson est terminée, nous vous conseillons de ne pas laisser les aliments à l'intérieur de la cavité pour plus de 15/20 minutes
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four. **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacée en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et

Vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

- Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou en contactant le service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
- Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaudes que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité.

Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité

- **AVERTISSEMENT** : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.

Instructions Générales

21

- 1.1 Indications de sécurité
- 1.2 Sécurité électrique
- 1.3 Recommandations
- 1.4 Installation
- 1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement
- 1.6 Déclaration de conformité

Description du produit

23

- 2.1 Vue d'ensemble
- 2.2 Accessoires
- 2.3 Première utilisation

Utilisation du Four

26

- 3.1 Description de l'affichage
- 3.2 Mode de cuisson

Nettoyage du four et maintenance

31

- 4.1 Remarques générales concernant le nettoyage
- 4.2 Pyrolyse
- 4.3 Entretien
 - Retrait de la porte du four
 - Retrait et nettoyage des vitres

Dépannage

34

- 5.1 F.A.Q.

1. Instructions générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des



enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

1.1 Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme inappropriée et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

1.2 Sécurité électrique

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

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 230 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le 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 la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four 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.

1.3 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.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée 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.

1.4 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 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).

1.5 La gestion des déchets et la protection de l'environnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

1.6 Déclaration 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.

En utilisant le symbole **CE** sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

2. Description du produit

2.1. Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Positions des gradins
(gradins fils si inclus)
3. Tournebroche
4. Grille métallique
5. Le plat à pâtisserie
6. Léchefrite
7. Ventilateur
(derrière la plaque d'acier)
8. Sonde à viande
9. Porte du four

2.2. Accessoires (selon modèle)

1 Grille métallique



La grille métallique sert de support aux plats.

2 Lèche-frite



Recueille le jus des grillades. Le lèche frite ne doit pas être utilisé pour les cuissons autres que Grill et grill pulsé (Il va provoquer un écran de température entre le bas et le haut de la cavité). Rien ne doit être posé sur la sole du four (risque de déformation de l'émail). En cas de non respect de ces conseils, nous ne pourrions être tenus pour responsable.

3 Le plat à pâtisserie

Le plat à pâtisserie - on y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, genoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



4 Led vision



Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrées dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

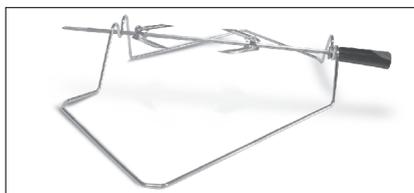
Les avantages :

-Visibilité optimale des plats

-Durée de vie prolongée

-Consommation énergétique extrêmement basse " - 95%" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four « les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 :1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 :1994 + A1 :2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».

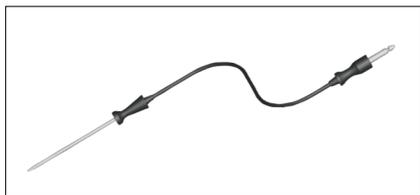
5 Tournebroche



Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche. Les cuissons au tournebroche se font porte fermée. Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.

- Dévisser les crochets
- Insérer la broche dans la viande à cuire
- Fixer la viande grâce aux crochets
- Serrer les vis
- Insérer la broche dans le trou où se trouve le moteur
- Enlever la poignée

6 Sonde à viande (selon modèle)



Mesure de la température interne de la nourriture en cours de cuisson. Insérez la sonde à viande dans l'embout prévu à cet effet.

– Préparez l'aliment et ajoutez proprement la sonde à viande dans l'aliment. Ne pas préchauffer ou commencer à cuire avant d'insérer proprement la sonde à viande. La sonde doit être insérée dans l'aliment et son réceptacle lorsque le four est encore froid.

– Ne pas insérer la sonde à viande dans l'aliment congelé.

– Ne pas laisser la sonde à viande dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée: elle peut être endommagée.

7 La Technologie Pro/exp'r

La technologie et l'expérience de notre marque ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaaleur 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.



2.3 Première 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.

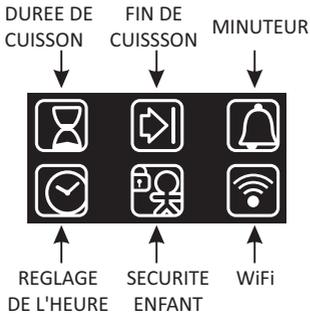
3. Utilisation du Four

3.1 Description de l'affichage



ON / OFF (power button icon) → Le four s'allume et s'éteint avec ce bouton.

EXTRA (EXTRA)



Si le four s'éteint, l'écran affiche l'heure. Quand le four est inactif, toutes les fonctions s'affichent sur l'écran à l'exception de la fonction de durée de cuisson et de fin de cuisson. Si l'heure n'est pas réglée, le four ne fonctionne pas et l'heure 12:00 se met à clignoter sur l'écran. A cet instant, la seule fonction qui marche est la fonction EXTRA. Le symbole EXTRA, permet le réglage de plusieurs fonctions (Voir le tableau à la page suivante).

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT LE DESACTIVER	FONCTION PRINCIPALE	POURQUOI QUELS BESOINS ?
DUREE DE CUSSION 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez deux fois de suite sur le bouton EXTRA et déterminez le temps de cuisson en vous aidant des touches "+" et "-". Une fois que le temps souhaité est atteint, appuyez sur la touche SELECT. L'écran affiche "00:00" si la durée de cuisson n'a pas été insérée. Dans le cas échéant, l'écran affiche le temps restant.</p>	<p>Pour modifier le temps de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton EXTRA et choisissez le nouveau temps de cuisson en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler le temps de cuisson restant, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche " E N D " (l ' i c o n e d u programme de cuisson reste allumée) . Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off. Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Lors que le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement et une alarme se déclenche et dure quelques secondes.</p>
FIN DE CUSSION 	<p>NB : ce dispositif est fonctionnel une fois que le programme de cuisson est activé.</p> <p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que l'icone s'allume. Déterminez la fin du temps de cuisson en utilisant les boutons "<" et ">" et confirmez la sélection en appuyant sur le bouton "SELECT". La durée de cuisson est automatiquement calculée.</p>	<p>Pour modifier le temps de fin de cuisson, appuyez suffisamment longtemps sur le bouton EXTRA, jusqu'à ce que le voyant s'allume. Ensuite, choisissez le nouveau temps de cuisson restant en vous aidant des touches "<" et ">", appuyez sur le bouton "SELECT" pour confirmer le nouveau temps choisi.</p> <p>Pour annuler la fin de cuisson, il suffit de réinitialiser l'écran à 00:00</p>	<p>Quand le programme de cuisson prend fin, le four s'éteint et l'écran affiche " E N D " (l ' i c o n e d u programme de cuisson reste allumée). Pour l'éteindre il faut appuyer sur le bouton On/Off.</p> <p>Une alarme retentit pour vous prévenir que le programme de cuisson est terminé.</p>	<p>Cette fonction peut aussi être utilisée pour les cuissons qui peuvent être programmées en avance.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné, n'appuyez pas sur le bouton "F", sinon vos données seront perdues.</p> <p>Si le départ différé est programmé, le four s'éteint et l'écran affiche l'heure pendant que les fonctions de cuisson, temps de cuisson et fin de cuisson sont allumés.</p> <p>Si un programme de cuisson est sélectionné en cliquant sur les touches "<" et ">", vous pourrez voir la température en appuyant une première fois, et la modifier en appuyant de nouveau.</p>
MINUTEUR 	<p>Si aucun temps n'a été inséré ou si le temps restant de cuisson est écoulé l'écran affiche 00:00</p>	<p>Pour modifier le minuteur, appuyer sur la touche EXTRA assez longtemps jusqu'à ce qu'elle s'allume. Une fois allumée, vous pouvez régler la durée de cuisson en appuyant sur les boutons "<" et ">". Une fois le temps recherché obtenu, appuyer sur "SELECT" pour confirmer votre sélection.</p>	<p>Cette fonction sert à activer une alarme qui se déclenche une fois que le temps de cuisson prendra fin. Attention : cette fonction n'éteint pas le four. Vous pouvez choisir une période de temps qui varie de 00:00 à 23:53</p>	<p>Le minuteur s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
REGLAGE DE L'HEURE 	<p>Quand on met en marche cette fonction pour la première fois, l'écran s'allume et indique 12:00. Pour modifier l'heure appuyez sur EXTRA suffisamment longtemps jusqu'à ce que le voyant s'allume puis utiliser les touches "<" et ">".</p>		<p>Cette fonction permet de sélectionner le temps qui apparaîtra sur votre écran.</p>	<p>L'alarme s'enclenche même si le four n'est pas allumé.</p>
SECURITE ENFANT 	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyez sur la touche "<" ou ">" pour activer cette fonction. L'écran affichera "ON", pour confirmer la sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Appuyez sur le bouton EXTRA suffisamment longtemps pour que le voyant s'allume. Puis appuyez sur la touche "<" ou ">" pour désactiver cette fonction. L'écran affichera "OFF", pour confirmer votre sélection il suffit d'appuyer sur le bouton "SELECT".</p>	<p>Si la fonction est activée , seules les touches EXTRA et On/Off peuvent alors être utilisées.</p>	<p>Cette fonction est utile lorsque les enfants sont à la maison.</p>

WiFi (selon modèle du four) → La touche "EXTRA" qui se trouve sur l'écran d'affichage permet de sélectionner le menu WIFI. Si vous appuyez sur les boutons "<>" vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes :

- **Off** (Wi-fi non connecté) : Le four ne peut pas être contrôlé par l'application
- **On** (Wi-fi connecté) : le WIFI est activé et uniquement l'application contrôle le four, ce qui signifie qu'il est impossible de sélectionner les fonctions : cuisson, recette et température sur l'écran d'affichage. Le menu WIFI s'affiche uniquement lorsque vous appuyez sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application.
- **Reset** (Réinitialisation) : Cette fonction doit être utilisée lors de la première connexion du four au réseau WI-FI ou lorsqu'il faut réinitialiser le réseau WIFI si l'on veut que le four se connecte automatiquement à un autre réseau. Une fois le réseau WIFI choisi, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'enregistrement. Lors de ce processus, les fonctions : cuisson, recette et température ne sont pas accessibles à partir de l'écran d'affichage. Seul le menu WIFI est disponible, si l'on appuie sur la touche "EXTRA". Vous pouvez éteindre le four en utilisant les boutons Marche/Arrêt mais vous ne pouvez pas le rallumer à partir de l'écran d'affichage. Vous ne pouvez allumer le four qu'à partir de l'application. Pour sortir du processus d'inscription ou réinitialiser la procédure à travers l'écran d'affichage, il faut appuyer sur le bouton "EXTRA" et utiliser les boutons "<>" pour sélectionner la fonction "Off". Après 5 minutes, le dispositif quitte la procédure d'inscription et réinitialise la procédure automatiquement.
- **Read** (Lecture) : Le four envoie ses statuts à l'application mais il ne peut être contrôlé à distance. La procédure d'inscription doit être faite en amont.

Si le réseau WIFI n'est pas configuré, seules les fonctions Off et Réinitialisation peuvent être utilisées. Quand le four est connecté au réseau WIFI, le temps de cuisson par défaut est de 5 heures, mais il peut être modifié par l'utilisateur.

Inscription au réseau WI-FI :

Pour s'inscrire au réseau WI-FI, il faut appuyer sur la touche "EXTRA" présente sur l'écran d'affichage jusqu'à ce que l'icône WI-FI s'allume, il faut ensuite sélectionner la touche "RESET" en s'aidant des touches "<>". Sur l'application, la procédure se met à jour. Une fois sélectionné, vous avez 5 minutes pour compléter le processus d'inscription depuis l'application.

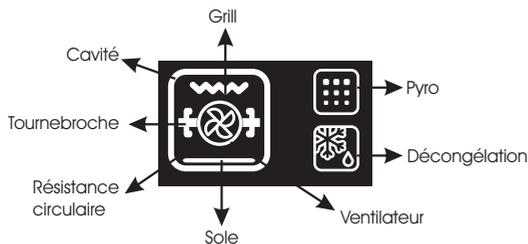
L'icône de la WI-FI

- L'icône n'est pas illuminée : Le WI-FI est désactivé
- L'icône s'allume pendant 1 seconde et s'éteint la seconde qui suit : Le four détecte un accès à votre réseau WI-FI et est prêt à s'enregistrer. Si l'enregistrement échoue, l'icône s'éteindra après 5 minutes.
- L'icône est en permanence illuminée : Le four est connecté à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant 3 secondes et s'éteint pendant une seconde : le four tente de se connecter à votre routeur WI-FI.
- L'icône s'illumine pendant une seconde et s'éteint pendant 3 secondes : Le four est en mode lecture.



ROSIERES E-PICURIEN :

Pour obtenir des informations détaillées concernant le mode de fonctionnement de EPICURIEN et pour savoir comment cette application s'utilise, il suffit d'aller sur le site www.rosieresepicurien.com



CHOIX DE LA LANGUE → Une fois que le four est éteint, il est possible de définir la langue de votre choix. Il faut appuyer de manière simultanée sur le bouton EXTRA, SELECT pendant 3 secondes. La langue actuelle s'affiche sur l'écran, et il est possible de la changer en appuyant sur les touches "<" et ">". Une fois que la nouvelle langue est choisie, il suffit d'appuyer sur la touche SELECT pour valider son choix. Les langues disponibles sont : Italien, Anglais, Français, et Allemand.

SELECT → Tous les choix doivent être validés. Si vous ne validez pas votre sélection dans les 15 secondes, la sélection s'annule. Si vous changez de menu, toutes les sélections non validées seront perdues.

ICONE "HOT" → Si le four est encore chaud à la fin d'une cuisson ou lorsque le four est éteint, l'écran indique l'heure et alterne avec un message stipulant "CHAUD" à intervalles de 3 sec.

SONDE A VIANDE (selon modèle) → Si la sonde à viande est insérée dans l'emplacement prévu à cet effet, l'écran affiche le mot "SONDE". Lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée, l'écran affiche une température par défaut qui ne peut être supérieure à 200°C. La sélection du degré de température ne peut dépasser 200°C. Pour confirmer un degré de température, en appuyant sur le bouton "SELECT", l'écran affiche "Q 40". Il est alors possible de sélectionner la température souhaitée de la sonde à viande, variable de 30 à 90°C, avec un intervalle de 1°C. Pour confirmer la température de la sonde à viande choisie, il suffit d'appuyer sur la touche "SELECT". L'écran affiche alors "Q" suivie de la température réelle de coeur de la sonde à viande. Une fois que la sonde atteint la température sélectionnée, le programme de cuisson prend fin automatiquement. Si un programme de cuisson est sélectionnée avec utilisation de la sonde, en appuyant sur les touches "-" et "+", vous pouvez à tout moment vérifier ou modifier la température de la sonde à viande.

Par une simple pression d'une des deux touches, le display indique la température finale que la sonde à viande devra atteindre. Si vous pressez de nouveau l'une des deux touches, vous pouvez modifier la température finale de la sonde à viande.

Si l'utilisateur change de programme de cuisson, la température de la sonde à viande se réinitialise. Il faut recommencer la manipulation avec la température voulue. La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec un programme de cuisson pré-programmé ou avec un séparateur de cavité (selon modèle). Dans le cas échéant, l'écran affiche "Q.NO" et aucune fonction ne pourra être sélectionnée avant que la sonde à viande soit retirée. Les fonctions décongélation, grill, tournebroche, pyrolyse, et tous les programmes de cuisson pré-programmés ne peuvent pas être effectués avec une sonde à viande. (elles ne s'affichent pas sur le menu).

TEMPÉRATURES CONSEILLÉES POUR LA CUISSON AVEC SONDE (°C)

Viande rouge	
Bleu	50
Saignant	56
Mi-saignant	58
A point	60
Bien Cuit	62
Saumon	35
Poulet	min 68

RECETTES PREREGLÉES → Quand une recette est sélectionnée, l'écran affiche "R" suivi du numéro de la recette et gère automatiquement la cuisson.

Les recettes disponibles sont les suivantes:

RECETTE	MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
R1- Lasagne	Chaleur+tournante	150°	45'
R2 - Poulet Rôti	Chaleur+tournante	180°	40'
R3 - Filet de lieu	Chaleur+tournante	180°	40'
R4 - Tomates farcies	Chaleur+tournante	180°	45'
R5 - Quiche lorraine	Statique	160°	25'
R6 - Tarte aux pommes	Chaleur+tournante	180°	45'

REMARQUE: Il n'est possible de modifier ni la température, ni la durée de cuisson.

3.2 Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C plage	Fonction (selon modèle)
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
	40	40 ÷ 40	DÉCONGÉLATION: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
 	180 210	50 ÷ 240 50 ÷ 240	CHALEUR PULSÉE: 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.
* 	220	50 ÷ 280	CONVECTION: 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 ÷ 230	RÉSISTANCE INFÉRIEURE + VENTILATEUR: 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.
* 	200	150 ÷ 220	GRILL + VENTILATEUR: 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.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le four a deux positions de gril : Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L5	L1 ÷ L5	GRILL + TOURNEBROCHE: l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-Gril, elles n'en seront que meilleures. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
	220	150 ÷ 220	GRILL + VENTILATEUR + TOURNEBROCHE: Conseillé pour la cuisson de viandes volumineuses à la broche, ce programme permet de cuire plus rapidement et de façon plus uniforme la pièce.
	ECO	ECO÷SUPER	PYROLYSE

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

4. Nettoyage du four et maintenance

4.1 Remarques générales sur le nettoyage

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITREE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Eviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser 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.

4.2 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 de verrouillage de porte est allumé.

REMARQUE: 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 d'exécuter un cycle de pyrolyse:

- **Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse; en particulier les grilles, et les rails télescopiques (se référer au chapitre retrait des grilles et rails télescopiques).**
- **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.**
- **Nettoyer la porte du four.**
- **Enlever avec une éponge humide les résidus les plus gros. Ne pas utiliser de détergents.**
- **Sortir tous les accessoires ainsi que le kit éventuel de glissières coulissantes.**
- **Ne pas placer de torchons ou de maniques sur la poignée du four.**

En utilisant le cycle de pyrolyse:

Si un cycle de pyrolyse est choisi l'écran affiche "ECO" (90 min) en clignotant. En utilisant le "<" ou ">" , il est possible de changer la pyrolyse en «SUPER» (120 min).

Si une pyrolyse est déjà démarrée, il n'est plus possible de changer de "ECO" pour "SUPER" et vice versa.

Il est impossible de modifier une durée de pyrolyse, mais le temps de fin peut être modifié.

Durant la pyrolyse le buzzer ne sonne pas.

Une pyrolyse ne peut pas démarrer si le séparateur, les grilles latérales ou la sonde sont détectés.

Une pyrolyse ne peut pas être programmée par Wi-Fi.

4.3 Entretien

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les pinces du boîtier de charnière sur le côté droit et gauche de la fenêtre avant en les poussant vers le bas.
3. Remplacez la porte en procédant en sens inverse.

RETRAIT ET NETTOYAGE DES VITRES

1. Ouvrez la porte du four.

2.3.4. Bloquer les charnières, enlever les vis et retirez le couvercle métallique supérieur en le tirant vers le haut.

5.6. Retirez le verre, l'extraire soigneusement de la porte du four (NB: dans les fours de pyrolyse, retirez également les deuxième et troisième verre (le cas échéant)).

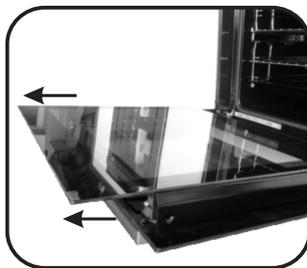
7. A la fin du nettoyage, remonter les pièces dans l'ordre inverse.

Sur toutes les vitres, l'indication "Pyro" doit être lisible et positionnée sur le côté gauche de la porte, à proximité de la charnière latérale gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée du premier verre sera à l'intérieur de la porte.

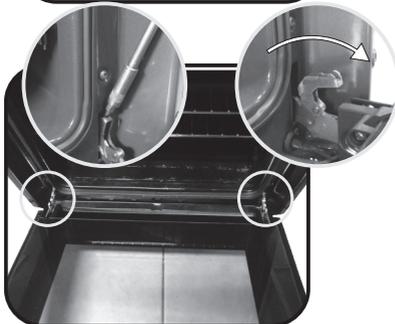
1.



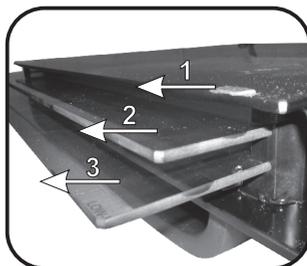
5.



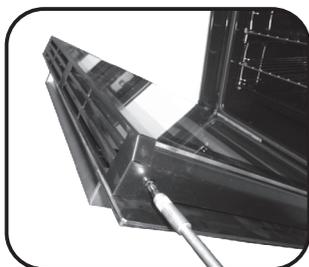
2.



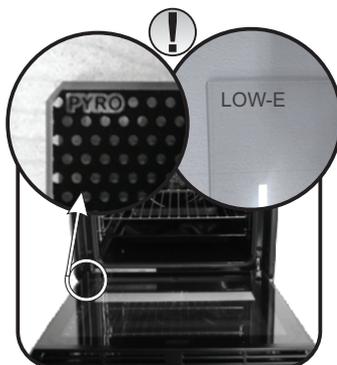
6.



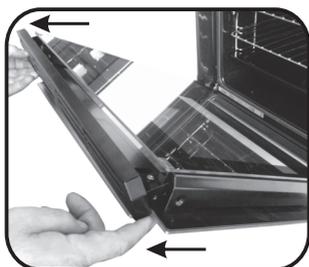
3.



7.



4.



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

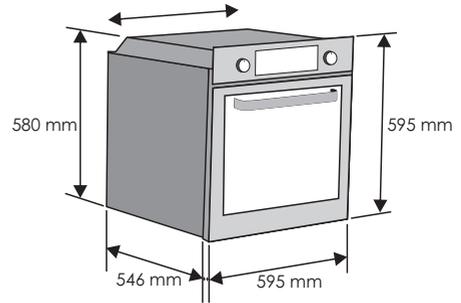
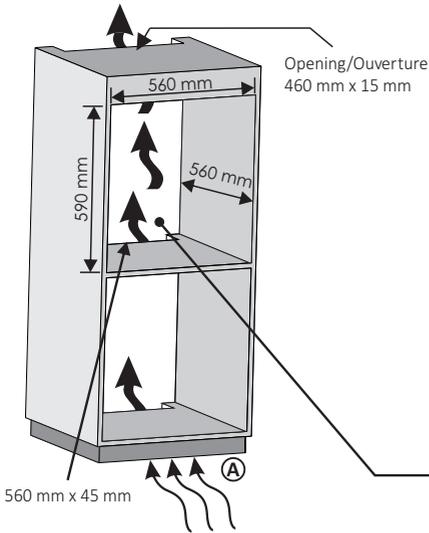
1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.



5. Dépannage

5.1 FAQ

PROBLEMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactivez la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects
Aucune réaction de l'écran tactile	Vapeur et de la condensation sur l'écran tactile	Nettoyez avec un chiffon en microfibres l'écran tactile pour enlever la couche de condensation



A GB If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

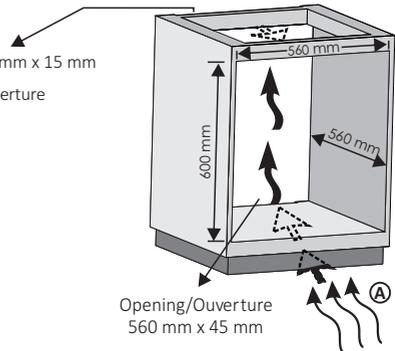
A FR Si le montage du socle ne permet pas la circulation d'air, pour obtenir la performance maximale du four, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou la même surface dans 5.000 mm²

GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm



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.

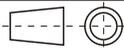
FR

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.

PAPER TECHNICAL DATA SHEET / KAĞIT MALZEMESİ

Parameter	Value	Tolerance	Comment
Basis Weight	50 to 90 g/m ²	+/- 4 g/m ²	As specified by Customer
Bulk / Volume	1.6 / 16 to 2.3 / 23		As specified by Customer
Caliper	80 to 180 micron	+/- 3 micron	180 micron maximum
Brightness	75 iso	+/- 0.75	
Shade	9 (Cream)	+/- 0.5	As specified by customer
Opacity	84 to 94	+/- 1	Dependant on grammage/caliper
Moisture	8%	+/- 0.5	
Tear	275 to 450 Nm	+/- 0.4	
Tensile	2.75 to 4.50 kN/m	+/- 0.4	
Main furnish	85 to 90% mechanical groundwood		Produced from Norwegian Spruce
Secondary furnish	10 to 15% Cellulose (Spruce)		Purchased from Rottneros, Sweden
Wrapping	Kraft wrappers		2 layers
Cores	76mm strawboard		152mm cores on request
Joins	Maimum 2 joins per reel		Marked by red line on reel
Reel Diameter	1000mm or 1150mm		As specified by customer
Accreditation	FSC	Volume Credit	FSC Paper on request

RELEASE LEVEL
PRODUCTION RELEASED

(M)							
(L)							
(K)							
(J)							
55013	(I)	03.05.19	Fonksiyon isimleri ve logo revize edildi./Function names and logo have been revised.			Y.GÜLTÜRK	
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION			MODIFIED BY	
SPECIFICATION		DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF	CANDY·HOOVER GROUP	
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m		01.12.2016	DRAWN -		NAME	USER MANUAL HALO FULL T. FR-GB-AR	
		01.12.2016	CHECKED -		FOR ROSIERES OVEN		
BASE CODE		-		(LOCAL LANGUAGE) KULLANMA KILAVUZU HALO FULL T. FR-GB-AR			
TREATMENT		WEIGHT	SCALE	PART CODE		SHEET	
-		Kg.	1:1	4 2 8 2 1 1 4 4		1/1	
MATERIAL		SIZE	FR	REPLACE No	ORIGIN	CL No	Class Specification
70 gr/m²		A5		-----	-----	XXXXX	SC 000-000

MATERIALS IN COMPLIANCE WITH REQUIREMENTS
 OF EU DIRECTIVE 2002/95/CE + AMENDMENTS
 ALL RIGHTS RESERVED. THE REPRODUCTION OF ANY PART
 WITHOUT OUR WRITTEN CONSENT IS FORBIDDEN



CREATION NEW SPECIFIQUE

FNAC DARTY

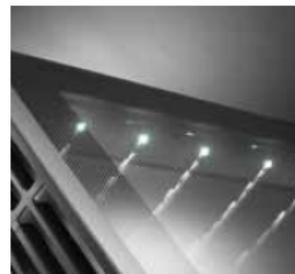




- Volume 70 L
- Classe A
- Ch. Pulsée
- 8 Fonctions
- Électronique full-sensitive
- Porte froide
- Fermeture douce
- R. télescopiques
- Sonde de cuisson
- LEDS (double éclairage)
- Recettes auto.
- WFI

○ E-PICURIEN, LA GAMME CONNECTÉE DE ROSIÈRES

Grâce à l'application dédiée enregistrez et conservez à vie toutes vos recettes préférées, bénéficiez de plus de 90 recettes automatiques et retrouvez des trucs et astuces pour utiliser au mieux vos appareils : votre four n'aura plus de secret pour vous !



○ ECLAIRAGE LEDVISION

Un éclairage par LEDS exclusif, appelé « LEDVISION ».

Naturel et fonctionnel, cet éclairage de 10 leds permet de mesurer aisément l'avancement de la cuisson de vos préparations sur toute la hauteur du four.

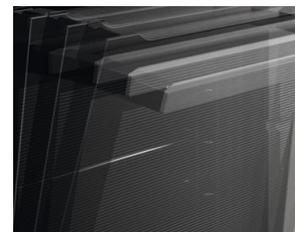
Esthétique, cet éclairage contribue à une baisse de vos consommations énergétiques et offre une durée de vie supérieure à une ampoule classique.



○ ÉLECTRONIQUE 100% TACTILE

Rosières a développé une électronique tactile qui vous permet d'un seul geste de gérer la température et le temps selon la fonction de cuisson choisie !

Egalement doté de recettes automatiques intégrées, votre four se transforme en véritable assistant personnel de cuisson !



○ FERMETURE DOUCE

Pratique, surtout lorsqu'on a les mains pleines, cette finition haut de gamme permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence.



○ SONDE DE CUISSON ÉLECTRONIQUE

Grâce à la sonde de cuisson électronique (30°C - 90°C), réussissez tous vos plats comme un Chef.

C'est l'accessoire indispensable pour maîtriser parfaitement les cuissons et obtenir des résultats professionnels à votre goût. Viandes dorées et saignantes à cœur, poulet rôti cuit à point, poissons ou encore pâtisseries ; la sonde de cuisson sera votre meilleure alliée.

SUBLIME



E-PICURIEN

COLLECTION

**Le 1^{er} Four Connecté !!
Plus un appareil de cuisson
encore plus intuitif ..**

ROSIÈRES

SUBLIME

Application gratuite et compatible



E-PICURIEN
COLLECTION



ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

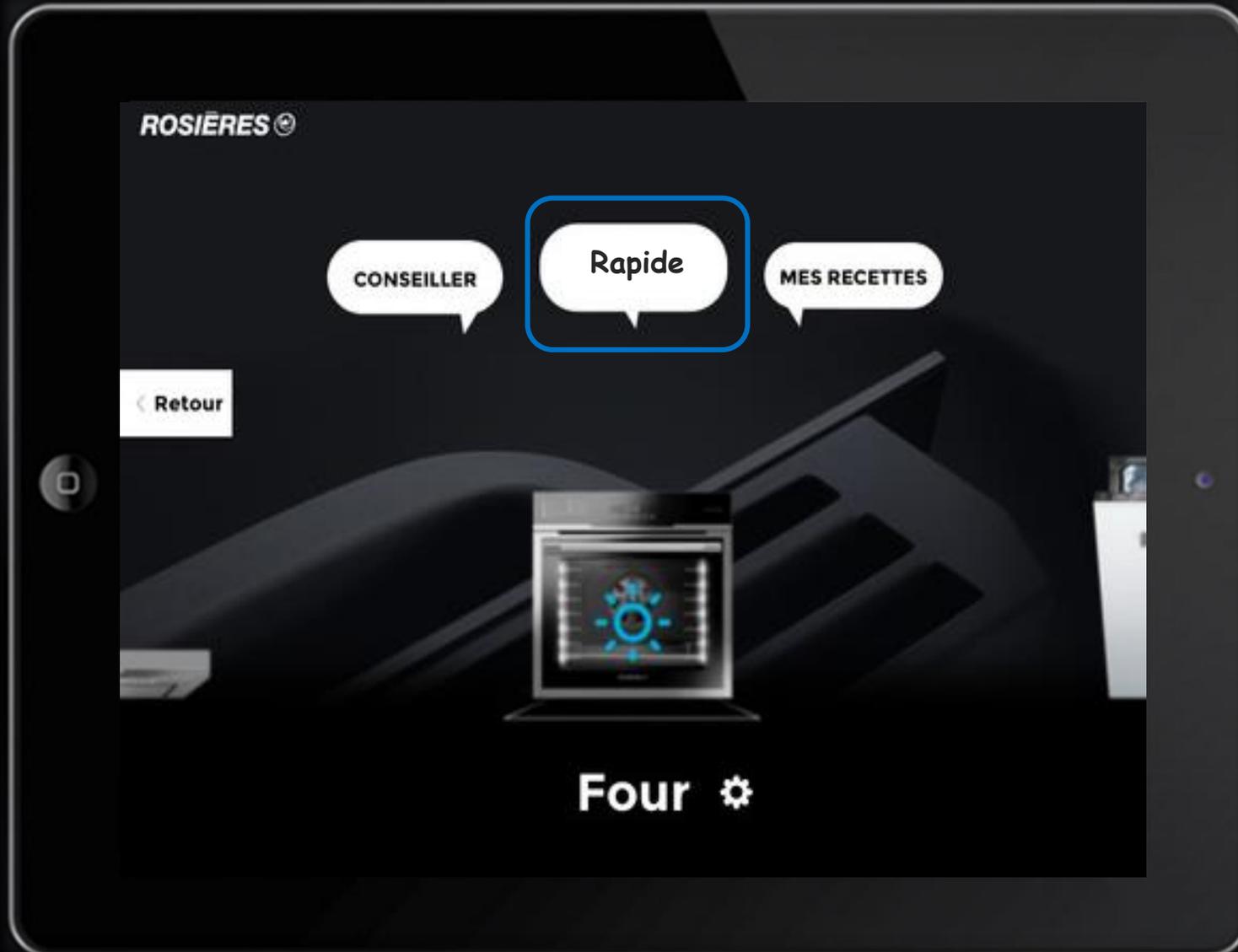


ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

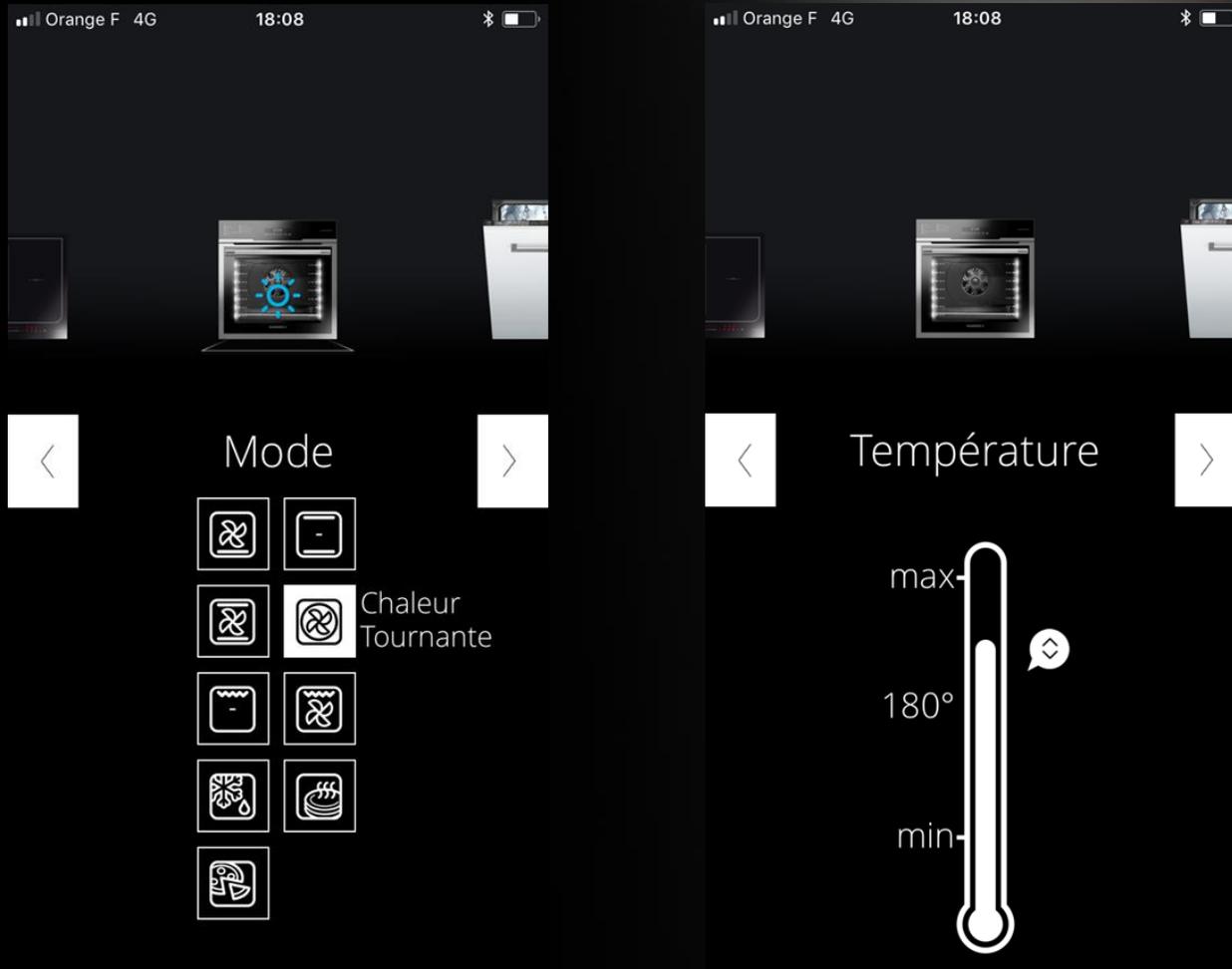
Pilotez, sélectionnez vos paramètres de cuisson à distance !!



ROSIÈRES

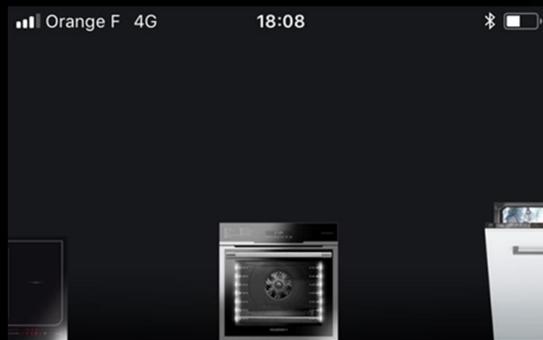
Pilotez, sélectionnez vos paramètres et lancez la cuisson à distance !!

Mode de cuisson
Température
Le temps



Pilotez, sélectionnez vos paramètres et lancez la cuisson à distance !!

Mode de cuisson
Température
Le temps



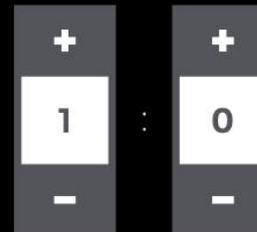
< Vous avez sélectionné



Démarrer Gestionnaire de temps



< Départ différé



Démarrer à 19:14



ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

Pilotez, sélectionnez vos paramètres et lancez la cuisson à distance !!

je gère les paramètres
à distance tout en
profitant de mes amis !!!



ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

Quelle cuisson pour réaliser tous ces plats .. ?

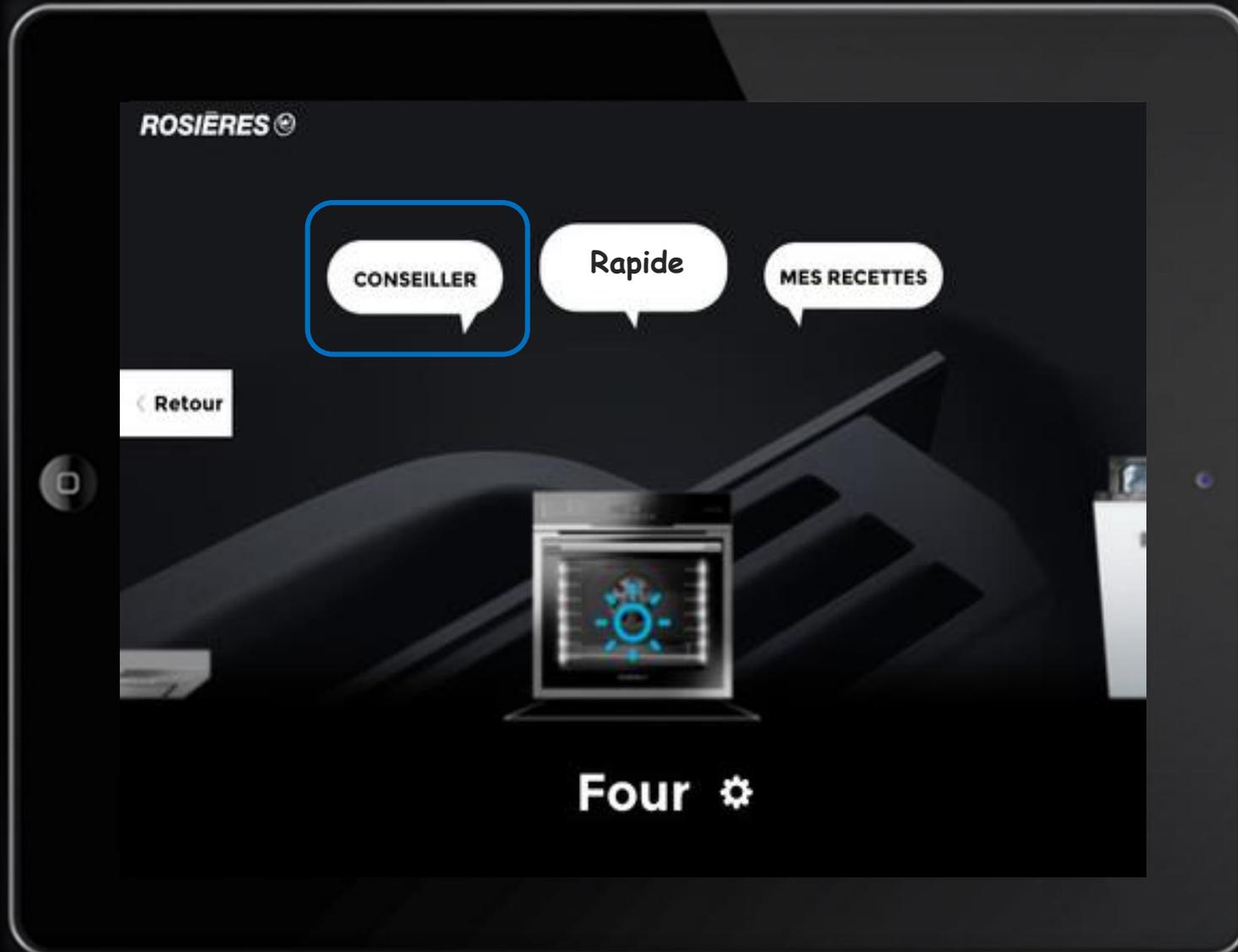


ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

un Assistant culinaire qui vous accompagne au quotidien !!



ROSIÈRES

SUBLIME

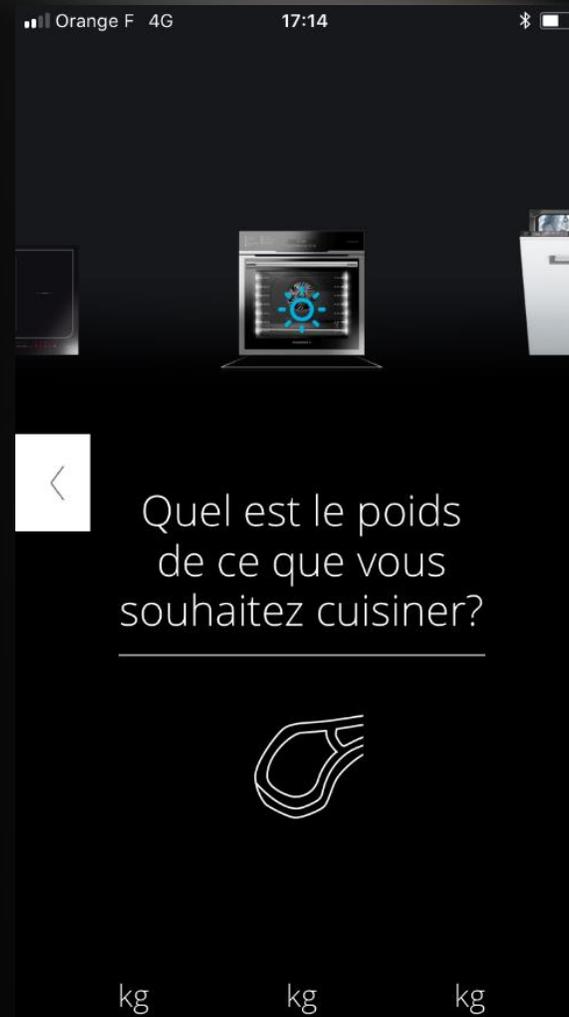
E-PICURIEN
COLLECTION

Sélection de la catégorie de Recette !!

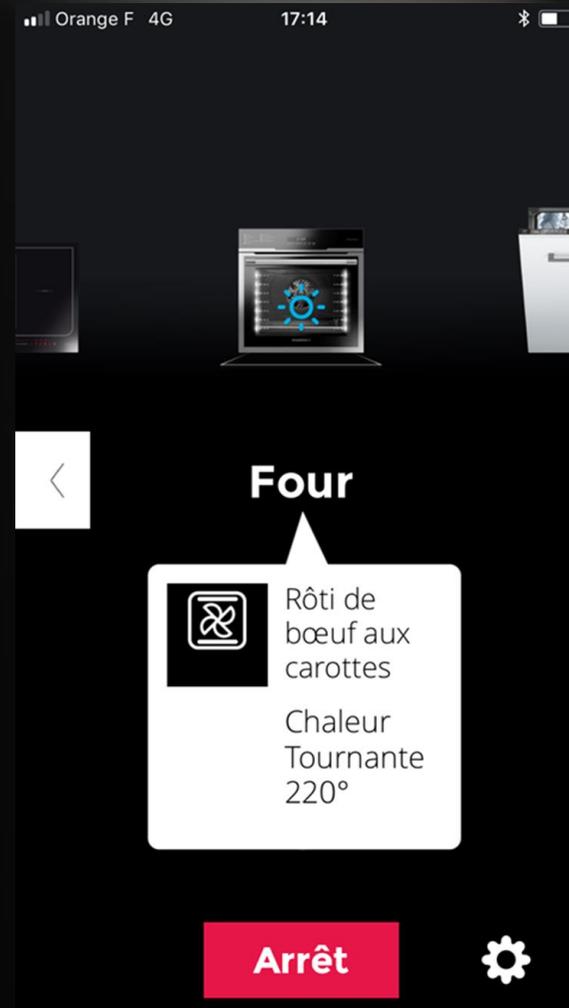
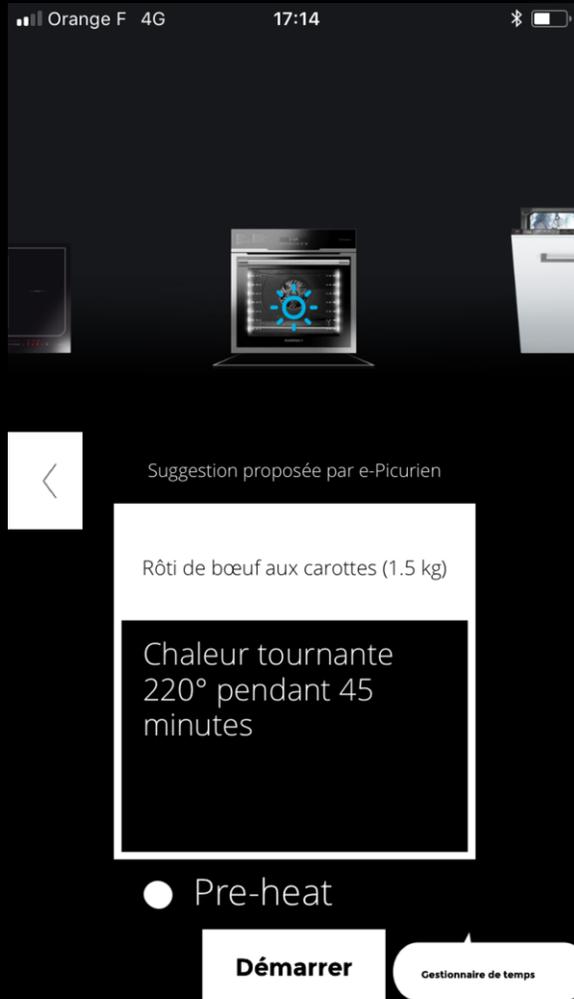


ROSIÈRES

Sélectionnez de la Recette et lancez pour un résultat Parfait !!



Sélectionnez de la Recette et lancez pour un résultat Parfait !!



Plus de 90 Recettes Automatiques ..



Plus de 90 Recettes Automatiques élaborées par les Mof et DEMAIN ...



Mof



Véritable caution représentant magnifiquement l'excellence professionnelle, Rosières est fière de pouvoir régulièrement collaborer avec des MOFs et des MAFs d'exception.

Un Partenariat Fort !!

ROSIÈRES

SUBLIME

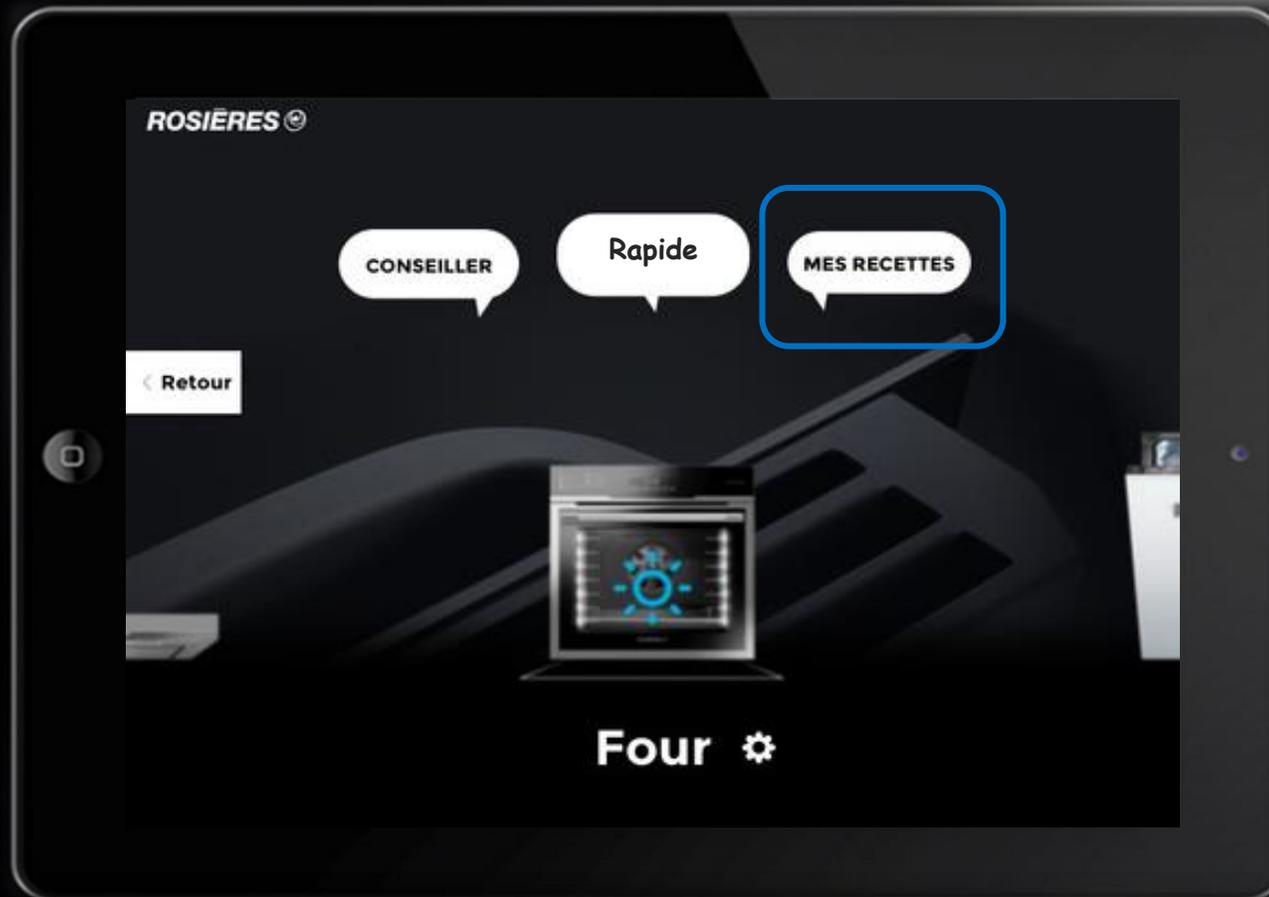
E-PICURIEN
COLLECTION

Un véritable chef à Domicile évolutif ..!!

un véritable gain de temps et
l'assurance de réussir tous
mes plats préférés !!!

ROSIÈRES

Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Tapez le nom de
la recette

Insérez le nom de votr...



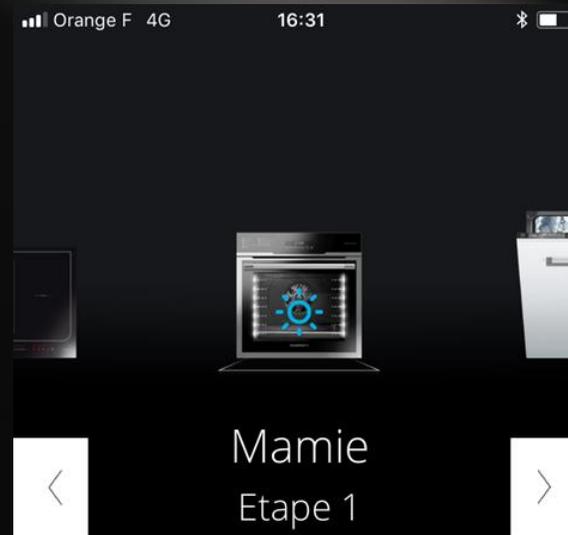
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Sélection Mode :



Turbogrill

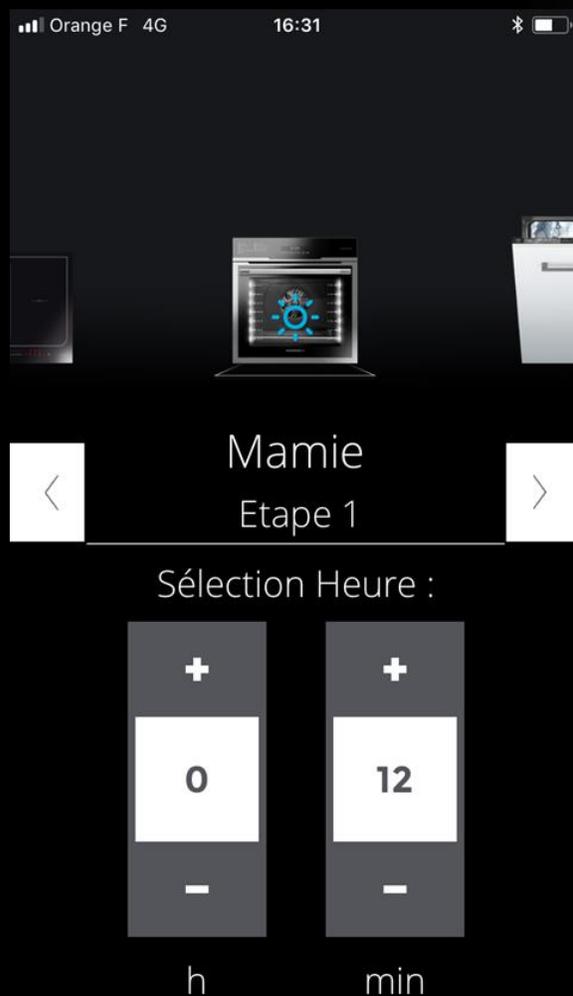


Sélection Température :

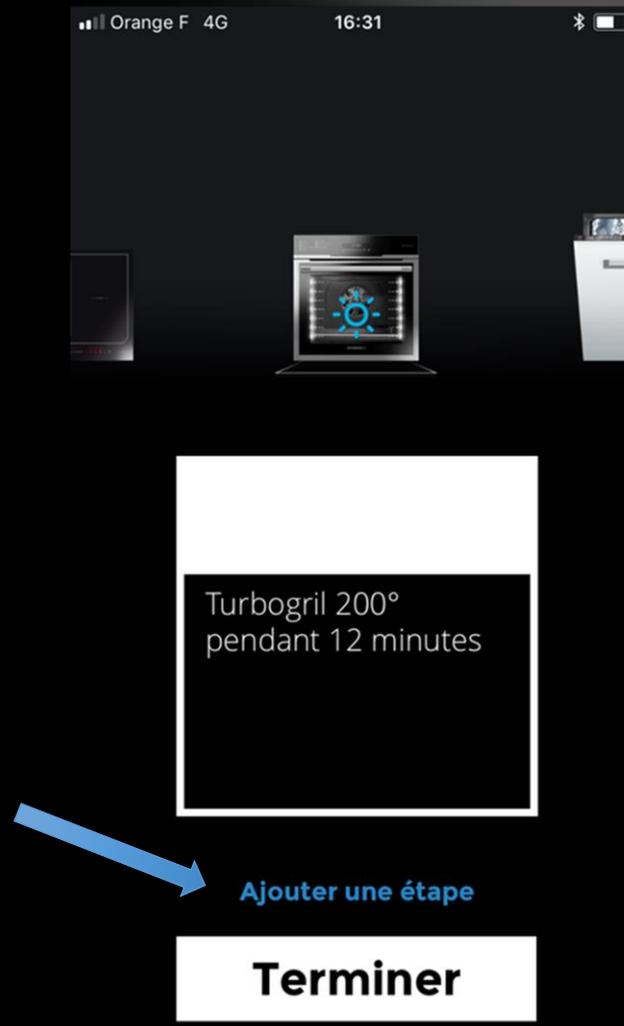


ROSIÈRES

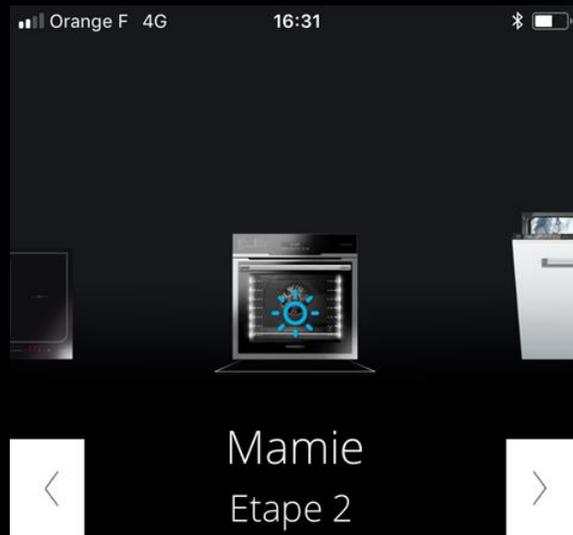
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



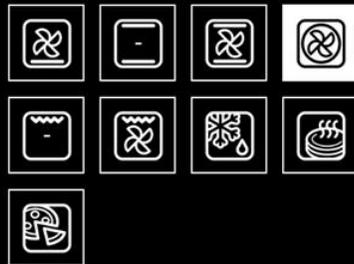
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



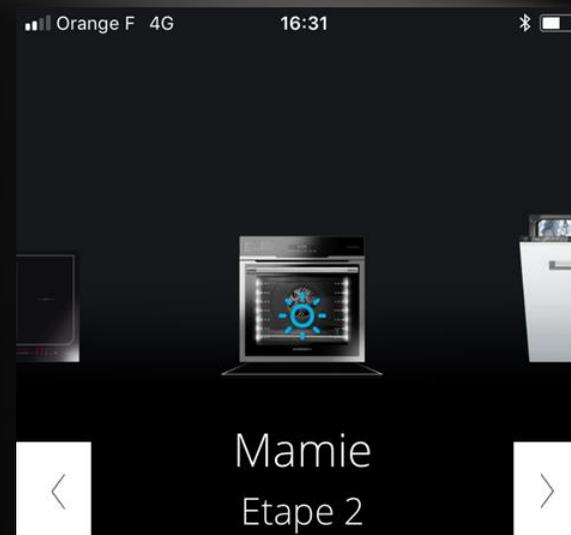
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Sélection Mode :



Chaleur tournante

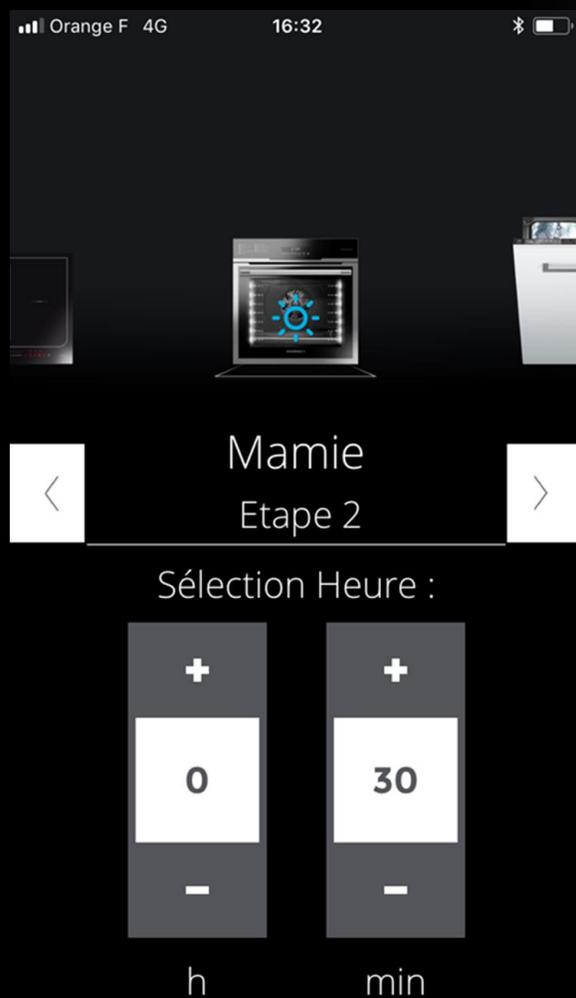


Sélection Température :

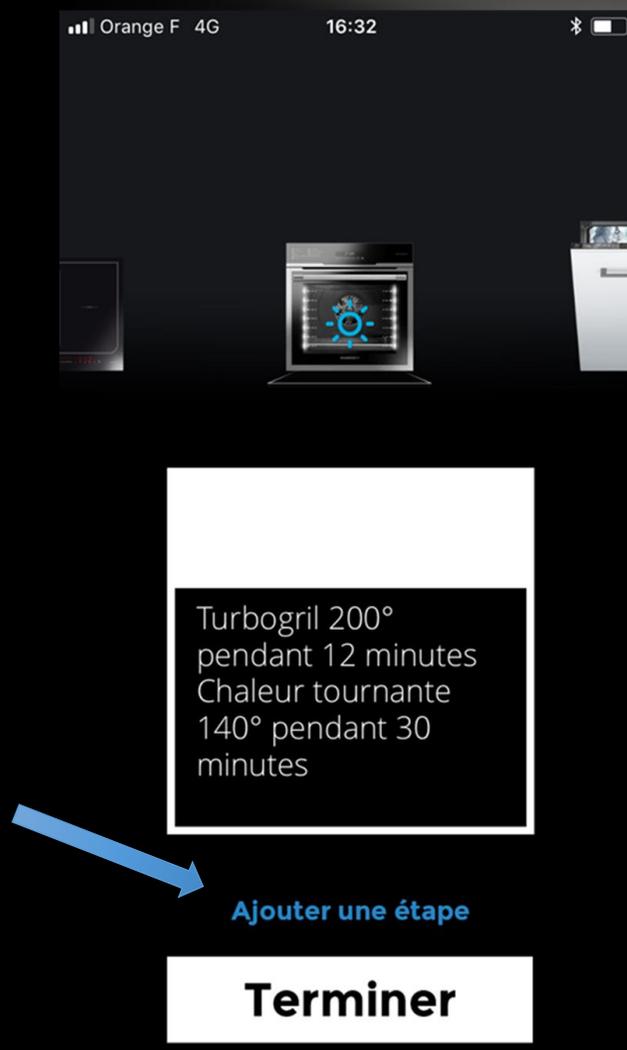


ROSIÈRES

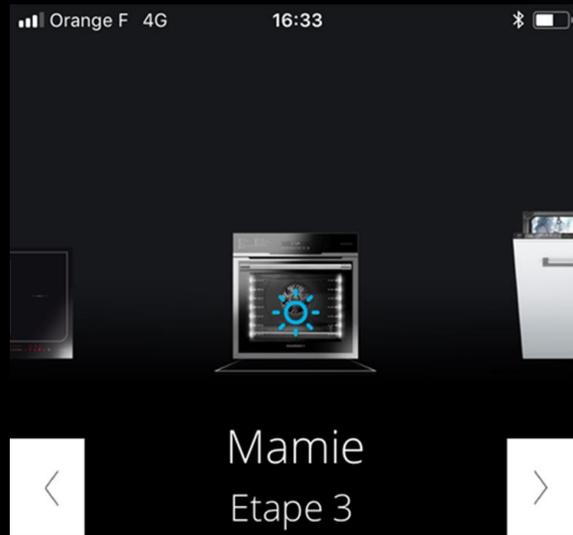
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



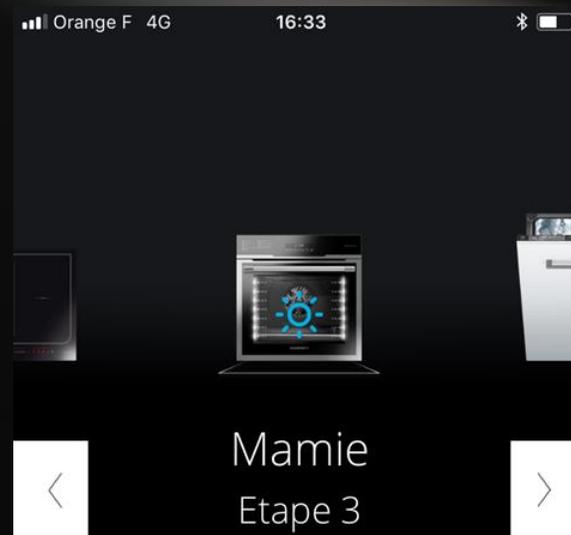
Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



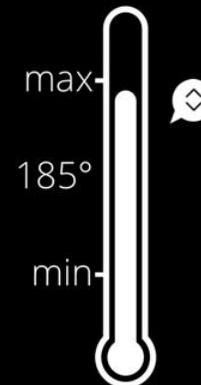
Sélection Mode :



Turbogrill

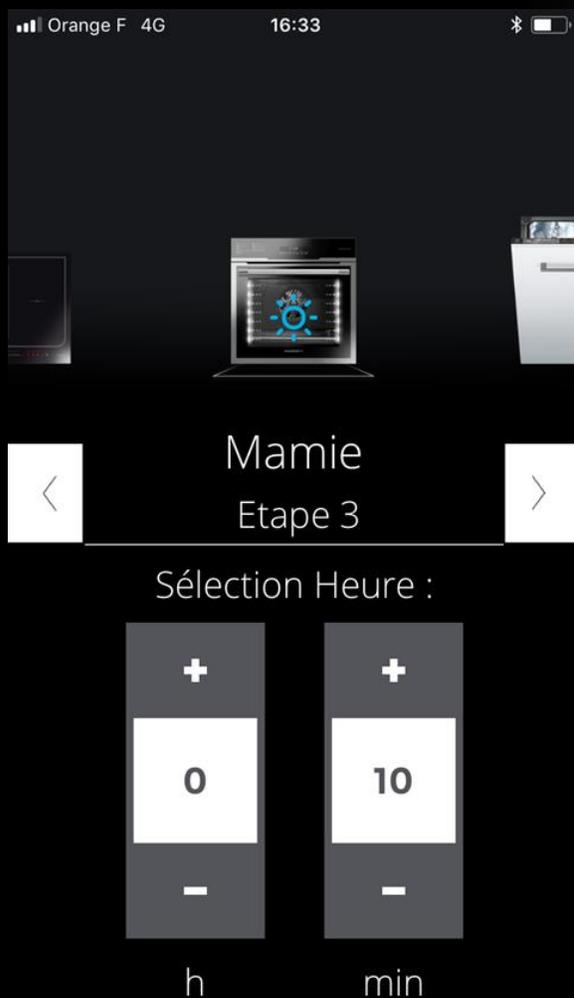


Sélection Température :



ROSIÈRES

Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



Créez Vos propres Recettes Automatiques !!



pendant 12 minutes
Chaleur tournante
140° pendant 30
minutes
Turbogril 185°
pendant 10 minutes

Ajouter une étape

Terminer



Mes Recettes

mamie

1 - Turbogril 200°
pendant 15 minutes
2 - Chaleur tournante
110° pendant 40
minutes
3 - Turbogril 200°

Sélectionner

Ajouter une recette

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION

Créez Vos propres Recettes Automatiques !!

C'est vous le Chef !!

**Créez, automatisez
vos propres Recettes
Et**

PARTAGEZ !!!



ROSIÈRES

SUBLIME

E-PICURIEN
COLLECTION



Le 1er Four avec assistant personnel
à distance et EVOLUTIF
sans limite !!!

ROSIÈRES



L'Art Culinaire à la Française !!!

ROSIÈRES



Merci

