

**Notice d'emploi
du four
à pyrolyse
F 223**

**S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
N° SIRET 553 720 053 00014**

Garantie

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous, ou à sa remise en état, après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DURÉE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie, sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRÈS LA GARANTIE :

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LÉGALE :

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

- de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : F 223

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE DEFLECTEUR DE MANETTES.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

- Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

- En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
ROSIÈRES — 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. (48) 55.00.93

- Ou pour la région parisienne :

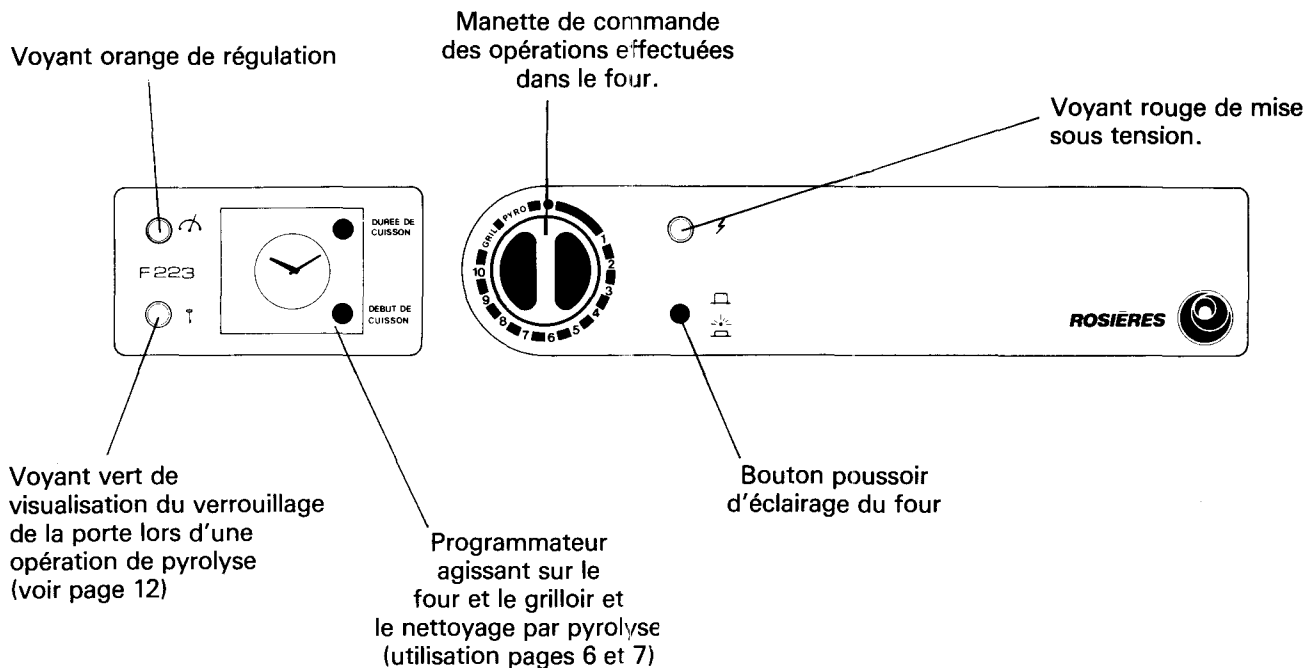
31, avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS
Tél. : (1) 833.57.30

Fiche technique

Présentation générale

Afin d'harmoniser votre four avec le reste de votre cuisine, ROSIÈRES vous propose un kit d'habillage à installer sur le four F 223 couleur et comprenant : la façade de la porte et le tableau de bord, de couleur : BRUN LABOUR, FEUILLE D'AUTOMNE, VERT MARAIS, TOURTERELLE et GRIS TRADITION. (Mise en place page 17).

Commande de l'appareil



Le four

Le four de votre appareil est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse (voir entretien pages 12-13).

Dimensions utiles du four (en cm)

- Largeur : 43,2
- Hauteur : 29,5
- Profondeur : 40,3

Volume utile du four : 51 l

Equipement du four

- Eclairage du four.
- Accessoires comprenant : 1 grille porte-plat, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat lèchefrite.
- Tournebroche.

Tension d'alimentation

Ce four doit être raccordé en 220 volts monophasé.

Puissance :

- Four : 2,4 kW
- Grilloir : 2,50 kW

Puissance totale absorbée : 2,99 kW - 13,6 A

Consommation du four :

- de montée à 200°C
- de maintien pendant 1 heure à 200°C

0,6 kWh

0,7 kWh

Consommation du cycle de nettoyage : 3,8 kWh

Total 1,3 kWh

	Pages
FICHE TECHNIQUE	4

Partie destinée à l'utilisateur :

UTILISATION :

– Comment utiliser le four - Conseil de cuisson	5
– Comment utiliser le programmateur	6-7
– Utilisation du thermostat	8
– Comment utiliser les accessoires de four .	9
– Comment utiliser le grilloir	10
– Comment utiliser le tournebroche	11

ENTRETIEN	12-13-14
-----------------	----------

AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	14
---------------------------------	----

Partie destinée à l'installateur :

INSTALLATION :

– Encastrement	15
– Raccordement électrique	16
– Raccordement au réseau	16
– Tableau de raccordement	16

MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE	17
---	----

SCHÉMA DE CÂBLAGE	19
-------------------------	----

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	19
------------------------------------	----

Appareil conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

COLLER ICI L'ÉTIQUETTE DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE JOINTE A LA NOTICE DE VOTRE APPAREIL.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage est correctement effectué lors le voyant de régulation s'étient, soit un temps de :

- 20 mn pour les positions de 7 à 10 ;
- 15 mn pour les positions de 4 à 6 ;
- 10 mn pour les positions de 1 à 2.

EXEMPLE : pour un rôti de bœuf

- Préchauffage : 20 mn position 10 ;
- Cuisson : position 8 ;
- Temps de cuisson : 15 mn par livre de viande.

UN BON PRÉCHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.

Pour les viandes blanches et poissons

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 la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce de viande.

Conseils de cuisson

NOTA IMPORTANT POUR UNE CUISSON AU FOUR :

- Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir ;
- Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.

Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande. Le verre crée en effet de concentration, de chaleur et il en résulte des projections très importantes.

De même, il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagement de fumées et d'encrassement du four.

Pour les 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 d'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 reflètera 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.

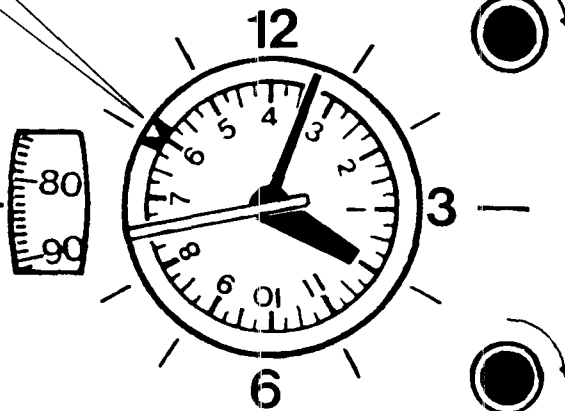
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson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

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM DANS LE CAS CONTRAIRE, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTÉRIORATION DÉFINITIVE DE L'ÉMAIL.

PRÉSENTATION

Index blanc permettant d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici, 6 heures).

Ce bouton permet d'afficher le temps de cuisson (jusqu'à 180 mm), ou la position manuelle (I).



Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson,
I : position manuelle.

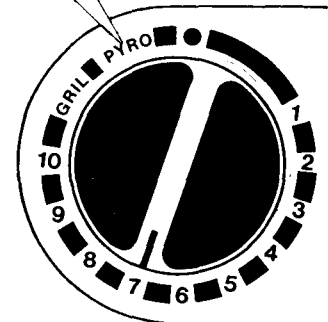
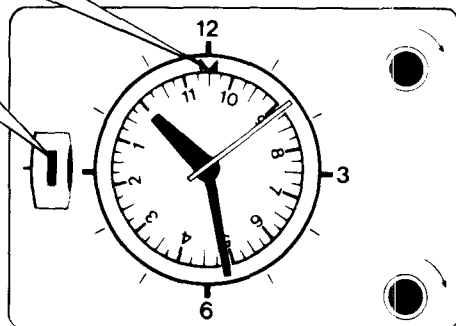
Bouton qui permet la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner) et qui permet d'afficher l'heure de début de cuisson (bouton en position normale).

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

b) Amener l'index blanc sur 12 h grâce au bouton inférieur.

c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur.



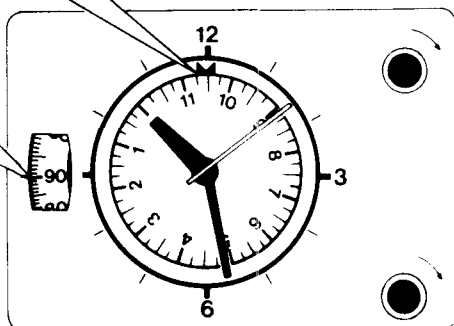
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LE VOYANT JAUNE S'ALLUME, LE FOUR CHAUFFE.

UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

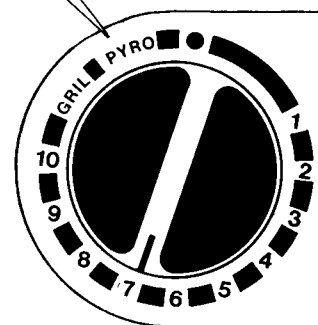
(avec arrêt du temps de cuisson avec le programmateur).

b) L'index blanc doit rester sur 12 h (l'amener avec le bouton inférieur).

a) Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes).



c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



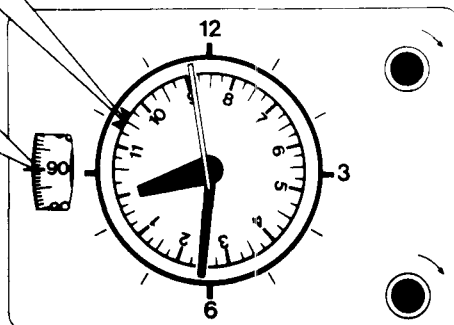
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LE VOYANT JAUNE S'ALLUME, LE FOUR CHAUFFE. IL S'ARRÊTERA AUTOMATIQUÉMENT APRÈS ÉCOULEMENT DU TEMPS AFFICHÉ DANS LE CADRAN.

UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

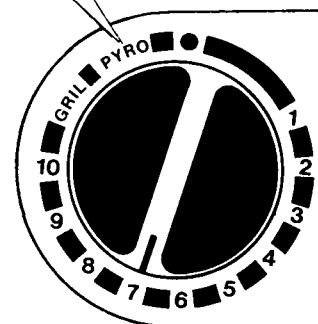
(départ et arrêt du temps de cuisson avec le programmateur)

a) Positionnez l'index blanc face à l'heure de début de cuisson choisie (sur le disque intérieur) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 mn).

b) Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).



c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



Après avoir programmé de cette façon, vous pouvez partir. La cuisson débutera toute seule à 10 h 30 mn et s'arrêtera d'elle-même à 12 h après 90 minutes de fonctionnement.

RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position « 1 », et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

Utilisation

Utilisation du thermostat

Les positions de la manette 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.

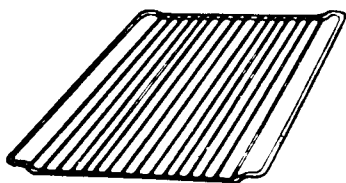
La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.

Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Température correspondant aux repères (en °C)	Temps de cuisson	Mes réglages	
	position préchauf.	position cuisson			Positions	Temps de cuisson
Poissons	10	8-9	235 à 260	suivant épaisseur		
Viandes - Légumes						
Canard	9	7-8	210 à 235	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	8	6-7	185 à 210	15 à 20 mn		
Endives au gruyère jambon	8	6-7	185 à 210	25 à 30 mn		
Gigot de mouton	10	8-9	235 à 260	15 mn par livre		
Gratins	10	8-9	235 à 260	10 à 15 mn		
Oie - Dinde	9	7-8	210 à 235	60 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	9	7-8	210 à 235	1 h à 1 h 30 mn		
Pâté en croûte	9	7-8	210 à 235	1 h par kilo		
Pâté en terrine	9	7-8	210 à 235	1 h par kilo		
Petits choux farcis braisés	7	5-6	160 à 185	1 h 40 à 2 h		
Poulet moyen	9	7-8	210 à 235	45 à 60 mn		
Quiche lorraine	8	6-7	185 à 210	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	8	6-7	185 à 210	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	10	8-9	235 à 260	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	10	8-9	235 à 260	1 h pour 5 livres		
Soufflé	9	7-8	210 à 235	30 mn		
Tomates farcies	10	8-9	235 à 260	30 à 40 mn		
Pâtisseries						
Amandine	9	7-8	210 à 235	45 mn		
Biscuit à la cuiller	4	2-3	85 à 100	30 mn		
Biscuit roulé	9	7-8	210 à 235	7 à 8 mn		
Brioche	6	4-5	135 à 160	40 mn		
Cake	6	4-5	135 à 160	50 à 60 mn		
Clafoutis aux cerises	8	6-7	185 à 210	1 heure		
Crème renversée	6	4-5	135 à 160	15 mn à 20 mn au BM		
Croquets	7	5-6	160 à 185	20 mn		
Flan	7	5-6	160 à 185	30 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise	6	4-5	135 à 160	35 à 40 mn		
Macarons	6	4-5	135 à 160	20 à 25 mn		
Meringues	3	1-2	60 à 85	60 à 90 mn		
Pâte à chou	6	4-5	135 à 160	25 mn		
Pâte feuilletée	10	8-9	235 à 260	15 mn		
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	6-7	185 à 210	30 mn		
Pâte à tarte sablée	7	5-6	160 à 185	15 mn		
Quatre-quarts	5	3-4	110 à 135	60 mn		
Rochers noix de coco	5	3-4	110 à 135	15 mn		
Sablés	6	4-5	135 à 160	15 mn		
Tarte garnie	8	6-7	185 à 210	45 mn		

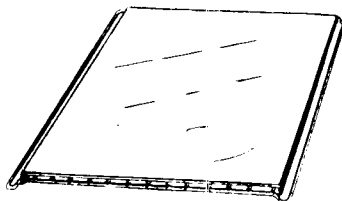
Comment utiliser les accessoires de four **Utilisation**

LES ACCESSOIRES DU FOUR



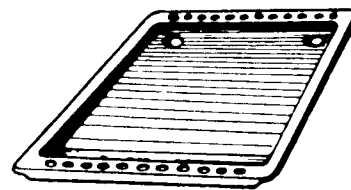
LA GRILLE PORTE-PLATS :

sert de support aux moules à pâtisseries, aux plats à gratter, et à la plaque à pâtisseries; sert également à recevoir les viandes à griller.



LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

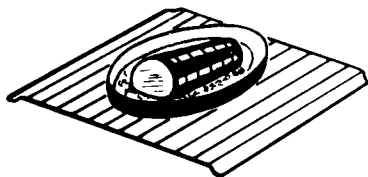
qui sera placée sur la grille porte-plats et sur laquelle on disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



LA LÈCHEFRITE ;

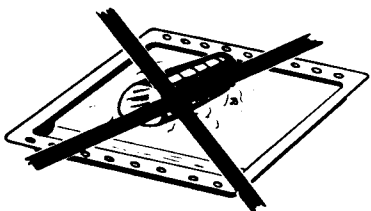
est destinée à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).

LEURS UTILISATIONS



Placer directement sur la grille au milieu du four les mets dans des plats en terre de préférence.

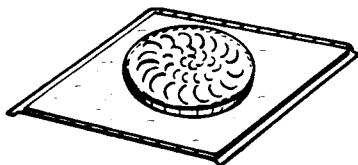
Employer toujours des plats très creux.



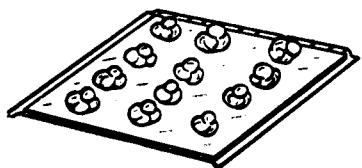
Nous déconseillons l'emploi du plat lèche-frite comme plat de cuisson car il en résulte :

- des projections de graisse importantes;
- les sauces sont rapidement brûlées;
- des dégagements de fumées;
- un encrassement rapide du four.

Les tartes aux fruits et pâtisseries en moules sont placées sur la plaque pâtisserie ou sur la grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas).

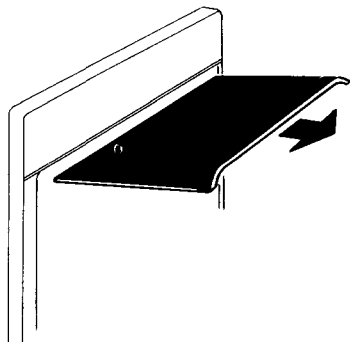


Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui, en tombant sur la sole, se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

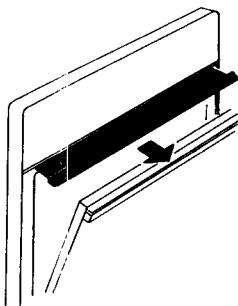


Les meringues, sablés, macarons, petits fours, etc... sont placés directement sur la plaque à pâtisserie.

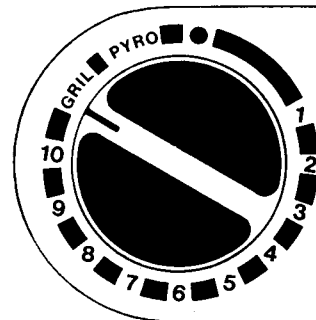
L'utilisation du grilloir se fait toujours porte OUVRETE ou ENTR'OUVERTE, après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



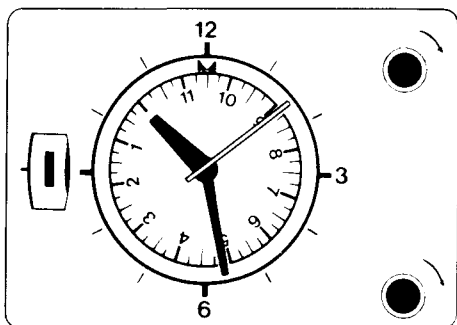
a) Enlever l'écran de grilloir en le tirant vers l'avant.



b) Avancer le déflecteur de manettes, et laisser la porte OUVRETE ou ENTR'OUVERTE.



c) Placer la manette du four sur la position « Gril ».



d) Laisser le programmateur sur la position manuelle ou le programmer sur un temps de cuisson (voir page 8).

CONSEILS D'UTILISATION

Pour apprécier le mode de cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être brûlant.

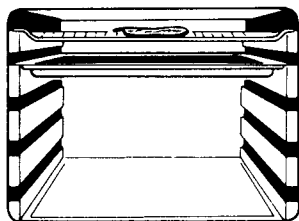
Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes sont réussis sans problème.

(Ex. : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu.)

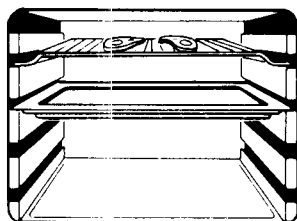
Vous pouvez également griller des petites brochettes.

Les viandes rouges, coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

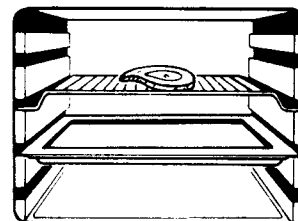
Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera un peu plus longue.



Steak mince bleu ou saignant : aussi haut que possible.



Viande épaisse bleue ou saignante : position moyenne.



Viande épaisse cuite à point : position basse.

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

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

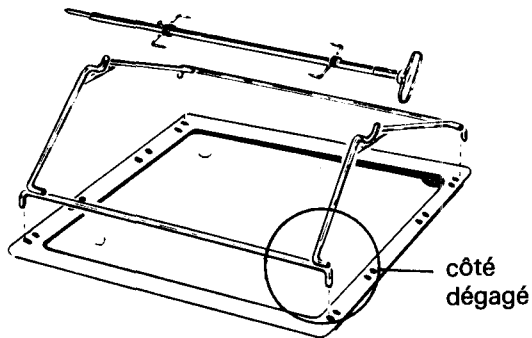
LE GRATIN

2 gratins différents :

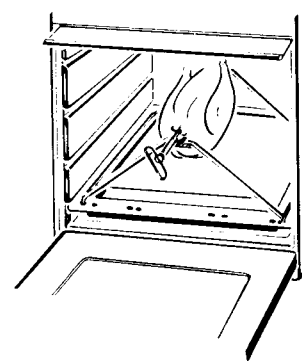
1 aliment déjà cuit : (choux-fleurs, poissons ou viandes...) auquel on ajoute une sauce, du fromage râpé, ou de la chapelure. Cette préparation ne nécessite donc pas une cuisson prolongée.

1 aliment cru (pommes de terre pour gratins Dauphinois par exemple). Là, la cuisson est un peu plus longue. Il faut compter près d'une heure.

MISE EN PLACE DU TOURNEBROCHE



- Retirer du four la grille porte-plat et la plaque à pâtisserie.
 - Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant bien soin de placer le côté dégagé du support du côté de la gorge de récupération des sauces.
 - Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
 - Poser la broche sur le support de broche, la poignée étant située côté guide avant.
 - Glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur du four en s'assurant que le côté dégagé du support vers l'avant du four. L'extrémité de la broche se trouve alors en face l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement, jusqu'en butée.
 - Ensuite procéder comme pour l'utilisation du grilloir : enlever l'écran de grilloir, avancer l'écran de protection des manettes.
 - C'est lorsque vous placerez la manette du four sur la position « Gril. » que la broche se mettra en rotation.
 - L'utilisation du programmeur est la même que pour l'utilisation en grilloir.



RAPPEL :

IL EST IMPERATIF DE LAISSER LA PORTE OUVERTE OU ENTR'OUVERTE ET D'AVANCER LE DEFLECTEUR DE MANETTES.

Temps de cuisson approximatif :

- 20 mn par kg de bœuf;
- 30 mn par kg d'agneau, mouton;
- 50 mn par kg de veau;
- 55 mn par kg de porc.

On ne fait pas de préchauffage pour une cuisson au tournebroche.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

TOURNEBROCHETTES (sur demande) :

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche

RAPPEL :

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR, ET SURTOUT LA SOLE, AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS LE CAS CONTRAIRE, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR RISQUE DE DÉTÉRIORER DÉFINITIVEMENT L'ÉMAIL.

Le four de cette cuisinière est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température inférieure du four dépasse 300°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Trois voyants permettent de suivre l'opération de nettoyage. Le tableau ci-dessous indique la signification de l'allumage ou de l'extinction de ces voyants lorsque le commutateur de four est sur la position « PYRO ».

Voyants	Allumé	Éteint
Vert	Possibilité d'ouvrir la porte du four après l'opération pyrolyse.	Impossibilité d'ouvrir la porte du four (température dépassant 300°C).
Orange	Four en période de chauffe	Température de pyrolyse atteinte.
	Visualisation de l'opération pyrolyse. Mise sous tension pyrolyse.	

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU-DESSUS DU FOUR NE JAMAIS UTILISER LES BRÛLEURS GAZ OU LES PLAQUES ÉLECTRIQUES PENDANT L'OPÉRATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'ÉVITER UN ÉCHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

RECOMMANDATIONS :

Avant la mise en route du nettoyage qui peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses » grâce au programmeur), il y a lieu de prendre les quelques précautions suivantes :

- retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long ;
- vérifier que l'orifice du tournebroche est bien fermé.

Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner. Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

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

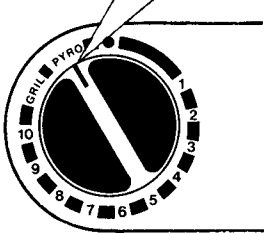
Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce léger rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

TEMPS DE PYROLYSE :

Four peu sale	Four normalement sale	Four très sale
90 minutes	105 minutes	120 minutes

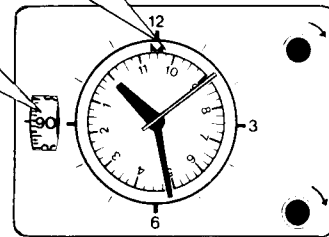
MISE EN ROUTE POUR UN NETTOYAGE IMMEDIAT.

tourner la manette vers la droite sur la position "PYRO"



L'index blanc doit rester sur 12 h (l'amener avec le bouton inférieur)

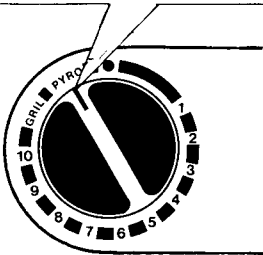
Faire apparaître le temps de pyrolyse désiré, sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).



Lorsque le voyant vert s'allume, (une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur "PYRO"), il indique que le verrouillage automatique s'est normalement effectué. En cas de non allumage du voyant vert, appuyer sur la porte s'assurer de la bonne fermeture.

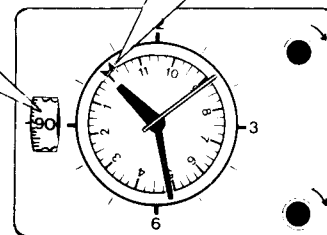
MISE EN ROUTE POUR UN NETTOYAGE EN DIFFERE

Tourner la manette vers la droite sur la position "PYRO"



Positionner l'index blanc face à l'heure de début de pyrolyse choisie (sur le disque intérieur) à l'aide du bouton inférieur. (ici, 10 h 30).

Faire apparaître le temps de pyrolyse désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes)



Après avoir programmé de cette façon, vous pouvez partir. Le nettoyage du four s'effectuera tout seul et s'arrêtera après 90 minutes de fonctionnement.

RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position "I" et s'assurer que l'index blanc est sur 12 heures au cadran extérieur.

DÉROULEMENT :

Au début de l'opération de nettoyage, les 3 voyants sont allumés.

- Lorsque la température 300°C est atteinte, le voyant vert s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus ouvrir la porte du four.
- Dès que la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint. Cette température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage. Le voyant indique, en se rallumant, les périodes de chauffe.
- Lorsque le temps de nettoyage affiché au programmeur est écoulé, les voyants rouge et orange s'éteignent. La période de nettoyage est terminée et le four amorce son refroidissement.

Au cours du refroidissement, le voyant vert se rallume dès que la température du four est inférieure à 300°C. Dès ce moment vous pouvez déverrouiller la porte du four en ramenant la manette de commande sur la position arrêt ou sur une position de cuisson. Vous pourrez ouvrir la porte du four une dizaine de secondes après cette opération.

LORSQUE LE NETTOYAGE EST TERMINÉ :

- Ramener la manette du four sur position « ARRÊT ».
- Replacer le programmeur sur la position « MANUELLE » (II)
- A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Entretien

PIÈCES ÉMAILLÉES ET TABLEAU DE BORD

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre de la porte de four, avec l'aide d'un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Nota : Éviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

Avant d'appeler votre revendeur...

Votre four ne fonctionne pas :

- Vérifier s'il est branché au réseau
- Vérifier que le programmeur est bien :
 - sur la position "manuelle" si vous désirez faire une cuisson sans vous servir du programmeur.
 - sur la position "automatique" si vous désirez programmer une cuisson.
- Vérifiez que vous avez bien tourné la manette de commande du four.

En fonction pyrolyse, le voyant vert ne s'allume pas :

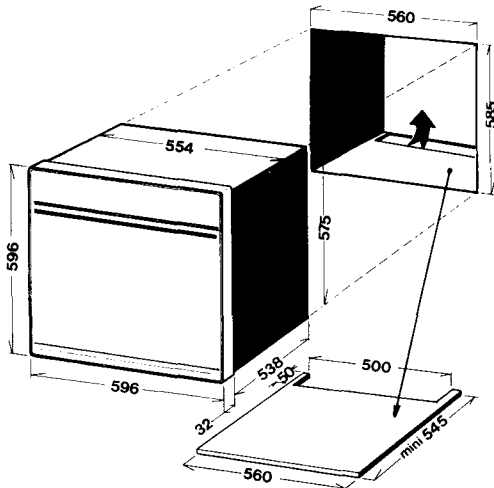
- Appuyer sur la porte pour assurer une bonne fermeture.

Installation

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

ENCASTREMENT

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

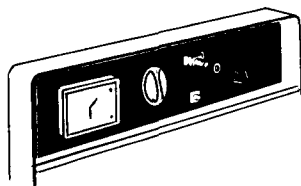


DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

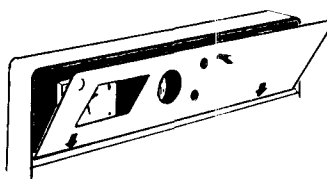
POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 MM DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE), AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

DANS LE CAS D'UN FOUR MONTE SOUS PLAN EN DUO AVEC UNE TABLE DE CUISSON, IL EST NECESSAIRE DE METTRE EN PLACE LE PANNEAU ISOLANT LIVRE EN OPTION.

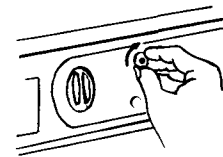
MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE



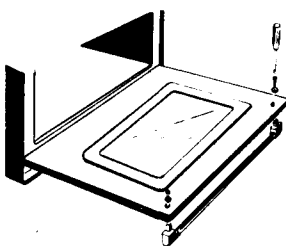
— Dévisser l'écrou du voyant rouge.



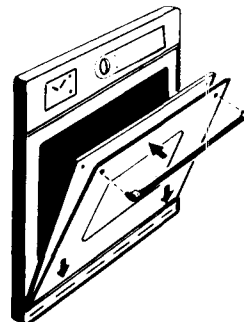
— Mettre en place le tableau de bord.



— Revisser l'écrou du voyant rouge.



— Dévisser les vis de fixation de la poignée
— Retirer le carton



— Mettre en place la façade.
— Replacer la poignée.

Installation

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les éléments chauffants doivent fonctionner exclusivement en 220 volts. Dans tous les cas l'appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil aux normes en vigueur conformément.

L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible de l'appareil. On peut utiliser : soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.


Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

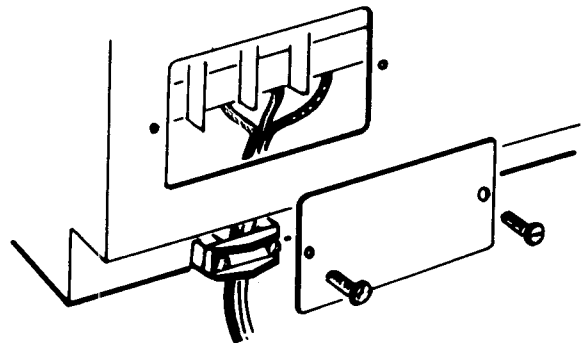
RACCORDEMENT AU RÉSEAU

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position du neutre sur la prise de courant.

Ensuite :

- enlever la trappe arrière (2 vis),
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement,
- le fil de terre doit être raccordé à la borne repère, ,
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remettre le capot.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

TABLEAU DE RACCORDEMENT

- 220 V entre phase
ou 1 phase 380 V et un neutre

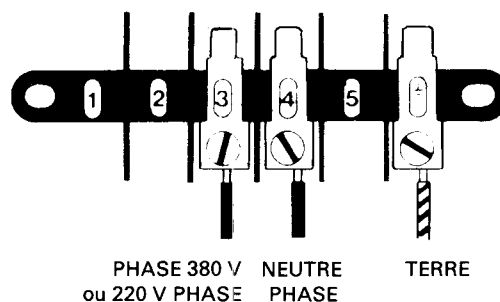
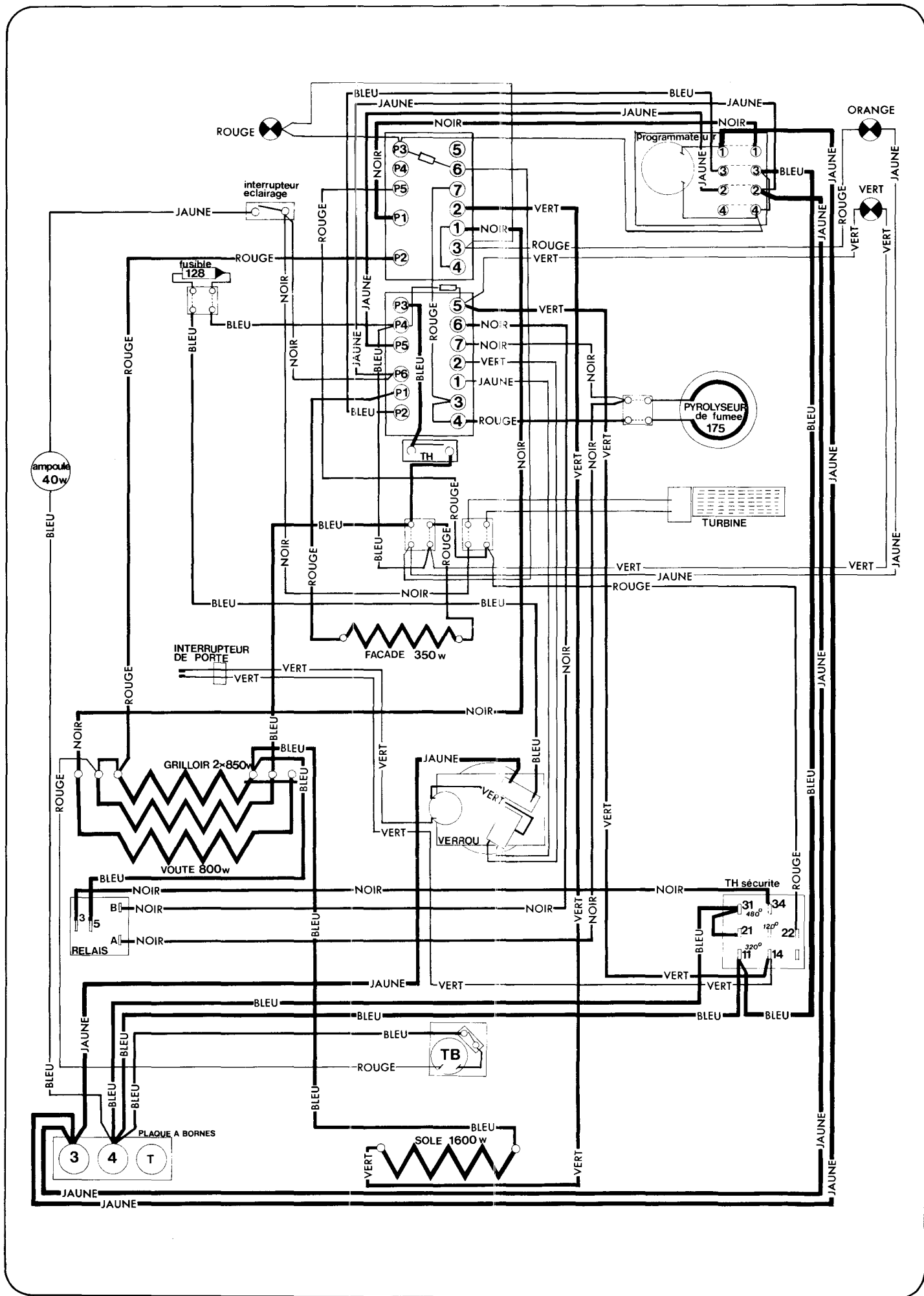


Schéma de câblage



Liste des pièces de rechange

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR la désignation et le code de la, nou des pièces, que vous désirez remplacer sur votre appareil.

Désignation des pièces Références

1 TABLEAU DE BORD

– Tableau de bord GT	05665
– Tableau de bord BL	05666
– Tableau de bord FA	05667
– Tableau de bord VM	05668
– Tableau de bord TR	05669
– Programmeur	05657
– Jeu de manettes du programmeur ..	00155
– Manette du four	04452
– Bouton poussoir d'éclairage	04453
– Voyant rouge de pyrolyse	04454
– Voyant orange	04455
– Voyant vert	05658

Désignation des pièces Références

2 FOUR

– Grille porte-plat	04507
– Plaque à pâtisserie	00093
– Plat lèchefrite	04629
– Ecran de grilloir	04410
– Sole de four	05659
– Ampoule d'éclairage	00447
– Façade de porte GT	04478
– Façade de porte BL	04473
– Façade de porte FA	04474
– Façade de porte VM	04476
– Façade de porte TR	04475
– Verre intérieur de porte	05660
– Verre extérieur de porte	04459
– Poignée de porte	04465
– Thermostat	05664
– Pyrolyseur	05662
– Système de verrouillage	05663
– Parois latérales	04408
– Tournebroche	04616
– Support de tournebroche	04615
– Verre intermédiaire	05661

