

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four
encastrable
multifonctions
à pyrolyse

F 8530

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42.5
Hauteur : 29.5
Profondeur : 38

Volume du four : 47 l

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance

| | |
|---------------------------|---------|
| Four convection naturelle | 2.42 kW |
| Four chaleur brassée | 2.45 kW |
| Grilloir | 2.14 kW |
| Turbo-grill | 2.17 kW |

Puissance totale absorbée : 2.45 kW

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Consommation

– en convection naturelle
de montée à 200 °C : 0.45 kWh
de maintien pendant
1 heure à 200 °C : 0.60 kWh
total 1.05 kWh

Consommation cycle pyrolyse
(80 min) : 3.3 kW

Sommaire

| | pages |
|---|-------|
| <i>Partie destinée à l'utilisateur</i> | |
| PRESENTATION | 3 |
| UTILISATION | |
| Le programmeur | 4-7 |
| Les commandes du four | |
| – la convection naturelle | 8 |
| – la chaleur brassée | 9 |
| – le grilloir | 10 |
| – le turbo-grill | 11 |
| – le tournebroche | |
| Le thermostat | 12-13 |
| Les accessoires du four | 14 |
| Conseils de cuisson | 15 |
| ENTRETIEN | 16-17 |
| <i>Partie destinée à l'installateur</i> | |
| Installation | 18 |
| Raccordement électrique | 19-20 |
| GARANTIE | 22 |
| PIECES DE RECHANGE | 23 |

PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

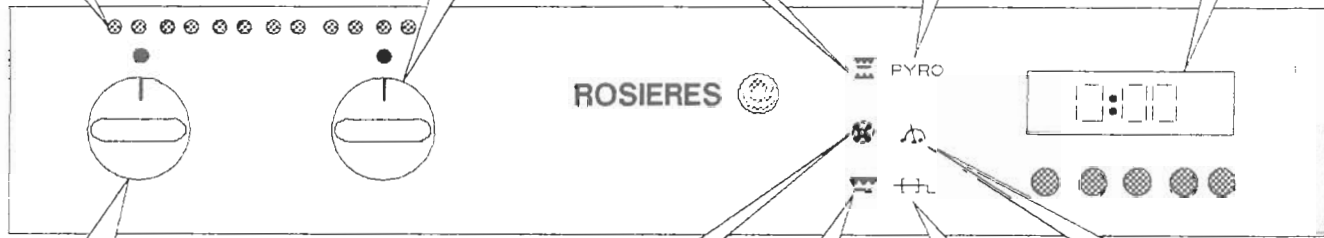
rampe lumineuse :
visualisation de la
température choisie
en tournant la manette
de thermostat.

manette de thermostat :
en la tournant, vous affichez
sur la rampe lumineuse
la température souhaitée.

voyant de
convection
naturelle

voyant de pyrolyse

programmeur agissant
sur le four, et le nettoyage
par pyrolyse



manette de sélection du mode de cuisson. C'est en la tournant que vous allumerez les voyants correspondants aux modes de cuisson : convection naturelle, chaleur brassée, grilloir, turbo-grill, tournebroche et au nettoyage par pyrolyse. L'éclairage du four se fait dès que vous tournez la manette (sauf en pyrolyse).

voyant de
chaleur
brassée

voyant de
grilloir

voyant de
tournebroche

voyant de
régulation

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES 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.

UTILISATION

Le programmeur

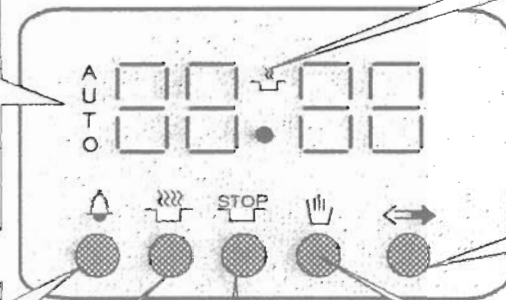
PRESENTATION

Indication "AUTO" :

- Lorsqu'elle est éteinte : le programmeur est sur manuel
- Lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours
- Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le programmeur est toujours sur la position automatique - remettre sur manuel ou effectuer une nouvelle programmation.

Touche d'affichage pour la minuterie sonore indépendante

Touche d'affichage de la durée de cuisson



Symbole visualisant lorsqu'il est allumé que l'appareil est en période de cuisson.

Lorsqu'il est éteint, cela indique que la cuisson est finie.

Touche de réglage de toutes les fonctions. Peut-être tournée dans un sens ou dans l'autre

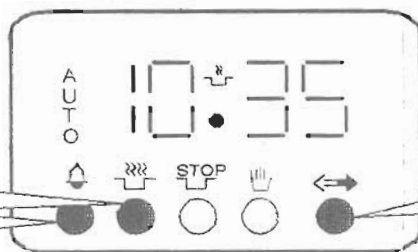
Touche d'affichage de la fin de cuisson

Touche de mise sur position manuelle

UTILISATION Le programmateur

MISE A L'HEURE


1 - Appuyer sur deux touches en même temps, relacher.



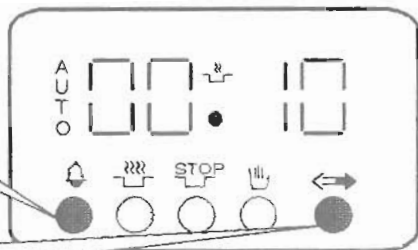
2 - Tourner cette touche pour afficher l'heure ici. 10h 35min

UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE INDEPENDANTE

Vous pouvez utiliser la minuterie sonore indépendamment de l'utilisation du four. Pour cela :

1 - Appuyer sur la touche , relacher,

2 - tourner la manette pour afficher un temps
- ici 10 min -



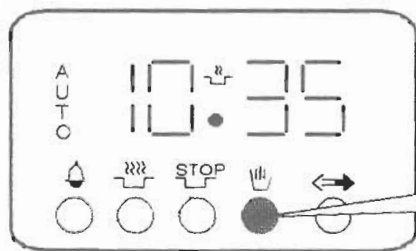
Lorsque vous relâcherez les deux touches, c'est l'heure du moment qui apparaîtra. Aucun voyant n'est allumé.

Lorsque le temps sera écoulé, une sonnerie vous préviendra. Pour l'arrêter, appuyer sur l'une des touches. Cette sonnerie dure 1 min, environ.


UTILISATION

Le programmeur

UTILISATION DU FOUR SANS LE PROGRAMMATEUR (POSITION MANUELLE)



La cuisson commence dès que les manettes de sélection et de thermostat sont sur la position choisie.

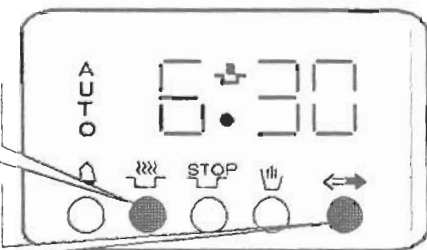
Appuyer sur la touche  de façon que le symbole "auto" ne soit pas lumineux


UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 6h30.
Vous désirez
que votre
cuisson
commence
immédiatement
et finisse à 8h,
vous devez
donc afficher
une durée de
cuisson.

1 - Afficher une durée. Appuyer sur la touche, relacher

2 - Tourner de façon à afficher une durée



Le symbole "AUTO" et le symbole cuisson  s'allument dès que vous avez affiché une durée. Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel. La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

La cuisson commence dès que les manettes sont sur la position choisie pour la cuisson.

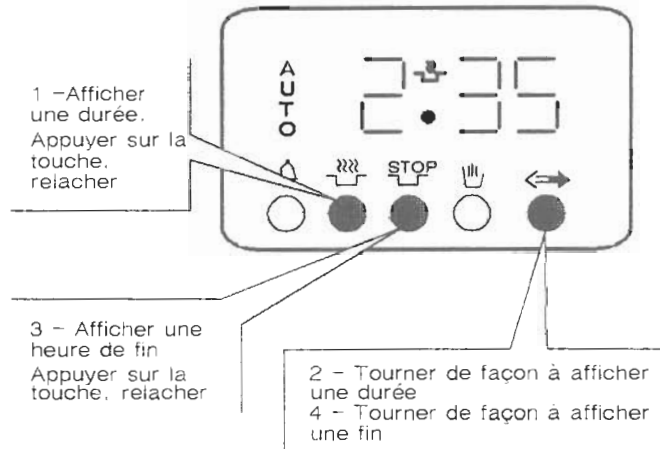
Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8 heures après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

UTILISATION

Le programmeur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

est 2h35.
ous désirez
aire une
uisson de 1
eure et qui
nisse à 8 h.
ous devez
onc afficher
heure de
n de cuisson
t la durée.



Le symbole "AUTO" s'allume dès que vous aurez affiché une durée et une fin. Le symbole de cuisson s'allumera dès que la cuisson commencera.

Quand la cuisson est finie, le symbole cuisson s'éteint et le symbole "AUTO" clignote tant que vous n'aurez pas remis le programmeur sur manuel.

La sonnerie vous prévient de la fin de la cuisson. Pour l'arrêter, appuyer sur n'importe quelle touche.

La cuisson débutera toute seule à 7 heures et s'arrêtera d'elle-même à 8 heures après 1 h de fonctionnement.

RAPPEL : en dehors du fonctionnement en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.

Nota : Ne pas oublier de tourner les manettes du sélecteur et du thermostat.

UTILISATION

Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

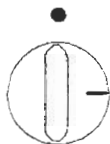
Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la température choisie.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

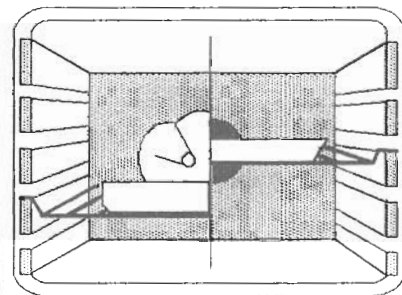
Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de convection naturelle reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



placer la pièce à cuire
au centre du four

UTILISATION

Les commandes du four

CHALEUR BRASSEE



60 80 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Notre expérience nous fait recommander la chaleur brassée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume.

Tourner la manette du thermostat, les diodes rouges s'allument jusqu'à la température choisie.

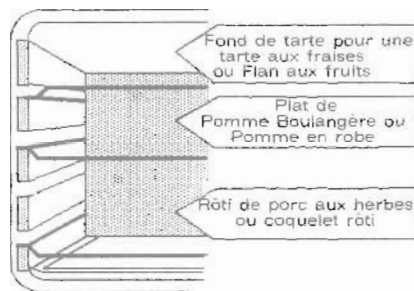
Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de chaleur brassée reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Attention : En chaleur brassée ne pas dépasser la position 240° C.
En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.



Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR

Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

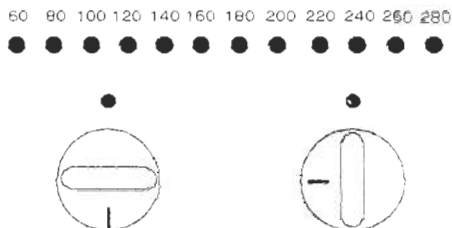
Tourner la manette du sélecteur de façon que le voyant correspondant au mode de cuisson désirée s'allume. Tourner la manette du thermostat sur 280 °C. La rampe lumineuse est complètement allumée.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson. Dès ce moment, le four chauffe.

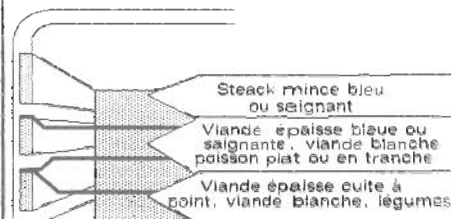
Le voyant de grilloir régule.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

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



Les cuissons au grilloir peuvent être faites porte ouverte ou entr'ouverte



Placer la grille du four à la bonne hauteur et glisser ce récolte sauce dans les rails de la grille.

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourmer les plats

Attention : En turbo-grill, ne pas dépasser la position 240° C. En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

Les cuissons au turbo-grill, peuvent être faites porte fermée.

Le turbo-grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Tourner la manette du sélecteur de façon que les voyants "chaleur brassée" et "grilloir" soient allumés, et tourner la manette du thermostat entre 180 et 240 °C sur la rampe lumineuse.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant "chaleur brassée" reste allumé pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange et le voyant de grilloir indiquent la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Ils s'allument et s'éteignent régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL



60 90 100 120 140 160 180 200 220 240 260 280



Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson et glisser ce récolte sauce dans les rails de la grille.

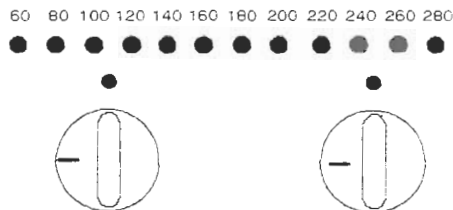
UTILISATION

Les commandes du four

LE TOURNEBROCHE

- retirer du four les grilles, les plaques à pâtisserie.
 - embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes.
 - en posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manoeuvre.
 - glisser le support et la broche sur le 3eme gradin en partant du bas.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- avec le levier de manoeuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.
 - placer le récolte sauce dans le bas du four.
 - ensuite procéder comme pour l'utilisation au grilloir, mais tourner la manette de façon que le voyant correspondant au tournebroche s'allume.

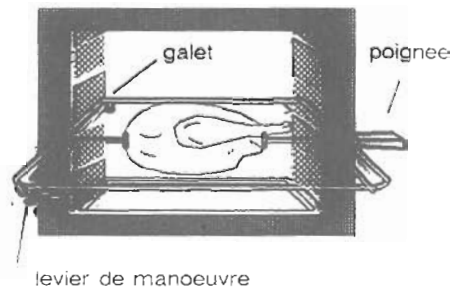
Le voyant de tournebroche reste allumé pendant toute la durée de l'opération.



Temps de cuisson

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau, mouton
- 50 min par kg de veau, volaille.
- 55 min par kg de porc.

Les cuissons au tournebroche peuvent être faites porte ouverte ou entr'ouverte



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.

UTILISATION

Le thermostat

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

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

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

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

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

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 220 et 280 °C
- 15 min pour les températures entre 140 et 200 °C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120 °C.



Convection naturelle

| Nature des mets | Manette | | Durée de cuisson |
|--|-------------------|-----------|------------------|
| | Température | | |
| | préchauf- tage | cuisson | |
| Poissons entiers rôtis ou braisés | | | |
| Bar - Dorade - Lotte | 180 | 180-200 | selon grosseur |
| Viandes - Légumes | | | |
| Boeuf aux carottes | 220 | 180-200 | 4 h environ |
| Boeuf bourguignon | 220 | 180-200 | 4 h environ |
| Canard | 228 | 180-200 | 1 h - 1h 30 |
| Choux braisés | 220 | 180-200 | 1 h environ |
| Flamiche poireaux | 200 | 160-180 | 35 à 40 min |
| Gigot de mouton | 240 | 180-200 | 15 min par livre |
| Oie - Dinde | 200 | 160-180 | 60 à 80 min |
| Pâté en croûte | 200 | 180-200 | 1 h par kilo |
| Pâté en terrine | 220 | 180-200 | 1 h 30 à 2 h |
| Poulet moyen roti | 220 | 180-205/0 | 45 min à 1 h |
| Quiche Lorraine | 220 | 180-200 | 30 à 40 min |
| Rôti de boeuf | 280 | 240-260 | 15 min par livre |
| Pâtisseries | | | |
| Cake | 180 | 140-160 | 50 à 60 min |
| Ciafoutis aux fruits | 200 | 180-200 | 35 à 40 min |
| Crème renversée | 120 | 60-80 | 45 min au B.M. |
| Quatre-quarts | 220 | 180-200 | 35 à 45 min |
| Sablés | 220 | 180-200 | 18 min |
| Tarte garnie | 260 | 200-220 | 35 à 40 mn |

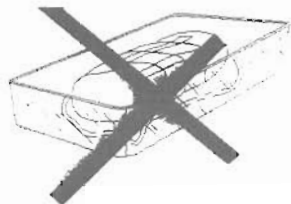
Chaleur brassée



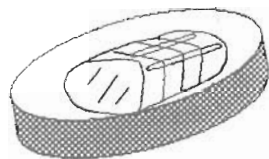
| Nature des mets | Manette | | Durée de cuisson |
|---------------------------|-------------------|---------|----------------------|
| | Température | | |
| | préchauf- tage | cuisson | |
| Poissons en filet | | | |
| Darne de saumon | 180 | 140-160 | 5 à 8 min |
| Filet de sole | 180 | 140-160 | 5 min environ |
| Viandes - Légumes | | | |
| Choux farcis braisés | 220 | 180-200 | 1 h 30 à 2 h |
| Endives au gruyère | 200 | 160-180 | 25 à 30 min |
| Gratins | 220 | 180-200 | 15 à 20 min |
| Lapin roti | 220 | 180-200 | 50 à 60 min |
| Pigeon rôti | 180 | 160-180 | 15 à 25 min |
| Pommes de terre en robe | 220 | 180-200 | 1 h environ |
| Rôti de viande blanche | 220 | 180-205 | 15 à 20 min p/ livre |
| Soufflé salé-sucré | 200 | 160-180 | 35 à 45 min |
| Tomates farcies | 220 | 180-200 | 30 à 40 min |
| Pâtisseries | | | |
| Biscuit roulé | 220 | 180-200 | 10 à 15 min |
| Brioche | 220 | 180-200 | 40 à 45 min |
| Flan | 200 | 180-200 | 30 min |
| Gateau de Savoie | 200 | 160-180 | 35 à 40 min |
| Meringues | 60 | 60-80 | 60 à 90 min |
| Pâte à choux | 220 | 180-200 | 35 à 45 min |
| Pâte à tarte (non garnie) | 220 | 180-200 | 20 à 30 min |
| Pâte feuilletée | 220 | 180-200 | 15 à 20 min |

UTILISATION

Les accessoires de four

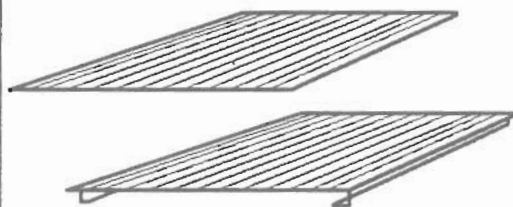


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

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 du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



Les grilles porte-plats

Servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill.

le plat récolte-sauce.



La plaque à pâtisserie

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



Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades, ou des cuissons en turbo-grill.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCES COMME PLAT A ROTIR en cuisson traditionnelle ; il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES PATISSERIES

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 du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. 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, 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.

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.

POUR LES GRILLADES

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 alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

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

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

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau) l'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.

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

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

ENTRETIEN

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

REMARQUES :

Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce.

Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Durée de nettoyage

Four peu sale : 1h30 min
cette durée s'affiche automatiquement

Four moyennement sale : 1h45 min

Four très sale : 2 heures

Le temps de programmation peut être modulable suivant les besoins.

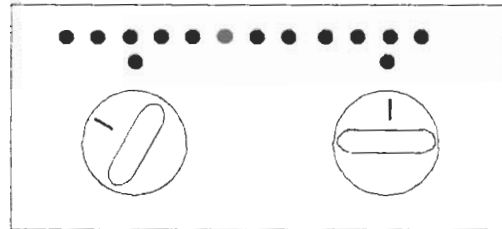
LE FOUR

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est à dire par destruction à haute température des salissures.

Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur.

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

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.



Tourner la manette de sélection vers la gauche, d'un cran pour faire apparaître le repère "P 1:30" sur le programmeur.

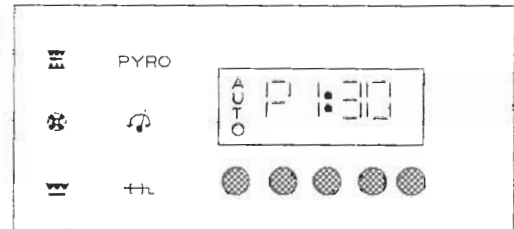
Laisser la manette de thermostat sur arrêt, la rampe lumineuse restera éteinte.

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU DESSUS DU FOUR, NE JAMAIS UTILISER LES BRULEURS GAZ OU LES PLAQUES ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

- retirer du four les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- fermer la porte du four.

Ensuite :



et modifier la durée de nettoyage si besoin sur le programmeur.

ENTRETIEN

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette, la porte est verrouillée.

La montée en température commence. Lorsque la température de 320 °C est atteinte, le voyant "pyro" de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte.

Quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant "pyro" de verrouillage **reste allumé**. Au cours du refroidissement, il **s'éteindra** pour indiquer que la température est inférieure à 320 °C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur O.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque vous placez la manette sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

Lorsque le nettoyage est fini :

Le programmeur clignote et affiche " P 0.00 ". Replacer la manette de sélection sur arrêt (l'heure apparait automatiquement).

Pendant le nettoyage, la température 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 rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôts de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position manuelle.

Les parties émaillées

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid.

Essuyez-les avec un chiffon ou avec une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

Le verre de porte de four

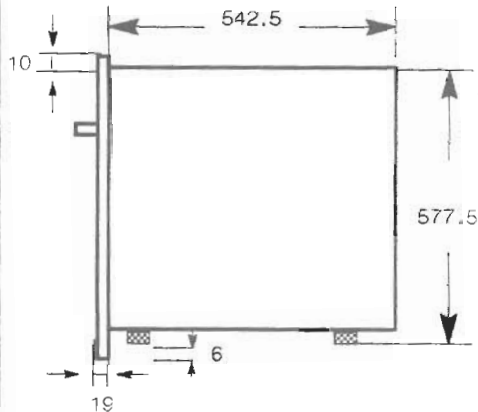
Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure du four à l'aide d'un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

INSTALLATION

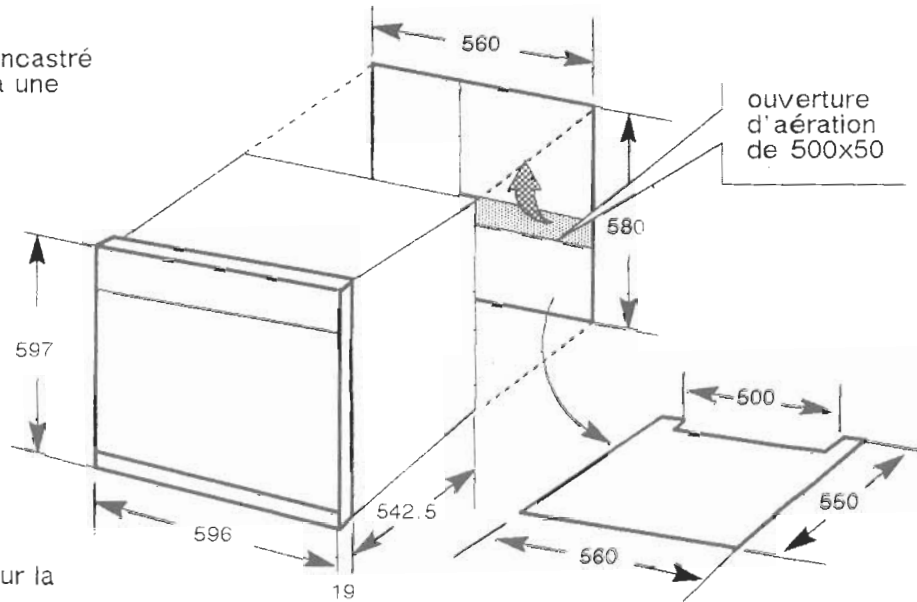
Encastrement

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



La fixation du four sur le meuble se fait sur la partie basse des montants.

Dans le cas d'un four monté sous plan en duo avec une table de cuisson, il est nécessaire de mettre en place le panneau isolant livré en option.



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

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2.5 mm².

RACCORDEMENT :

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

- au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères)
- ou d'un boîtier de connexion.

Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

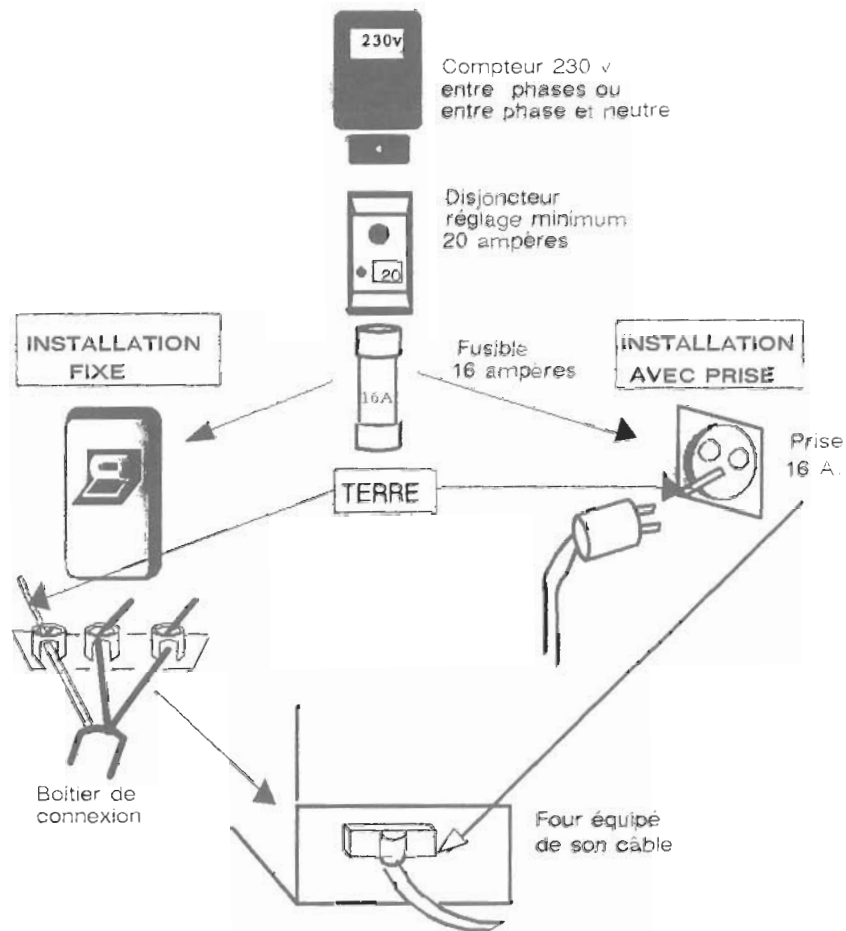
Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

NOTA :

N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V.

Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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



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.

DUREE

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'oeuvre, 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.

APRES 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 LEGALE

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.

APPAREIL TYPE : *

F 8530

DATE DE LIVRAISON :

**Pour bénéficier de la
garantie contractuelle
ROSIERES
nous vous demandons :**

de nous retourner sous
8 jours votre
"inscription de garantie
ROSIERES"
ci-contre