

**NOTICE  
D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN DU FOUR**



**ROSIS  
"FE 7186"**

# SOMMAIRE

## • PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

CONSIGNES DE SECURITE .....	3
RECOMMANDATIONS .....	4
PRESENTATION GENERALE DU FOUR.....	5
EQUIPEMENT DU FOUR .....	6
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	
. Premier nettoyage .....	7
. Ce qu'il faut savoir .....	7
. Réglage de l'heure .....	8
LES DIFFERENTS MODES D'UTILISATION .....	9
LES DIFFERENTES FONCTIONS CUISSON .....	10 à 12
LE MODE AUTO .....	13 / 14
LE MODE MANUEL	
. Utilisation des différentes fonctions .....	15 à 17
. Utilisation du tournebroche ou turbobroche.....	18
. Utilisation des fonctions enchaînées .....	19 à 21
LA PROGRAMMATION	
. Présentation .....	22
. Programmation avec un départ immédiat .....	23 / 24
. Programmation avec un départ différé .....	25
QUELQUES CONSEILS DE CUISSON .....	26 à 28
LE NETTOYAGE	
. La pyrolyse .....	29 / 30
. Entretien général .....	31
SECURITE DU FOUR	
. La porte du four .....	32
. Verrouillage du tableau de bord .....	32

## • PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

INSTALLATION	
. Encastrement .....	34 / 35
. Raccordement électrique .....	36 / 37
LA FICHE TECHNIQUE .....	38

## • LA GARANTIE .....

39

## CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement les instructions contenues dans la présente notice ; elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible de votre four. Conserver ce document avec soin pour toute consultation ultérieure.

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

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Pour une meilleure sécurité, surtout en présence de jeunes enfants, ROSIERES a doté le four ROSIS d'une porte à faible température (température inférieure à 45°C, en mode cuisson - température inférieure à 65°C, en mode pyrolyse). Cependant, de par sa nature, le four devient forcément chaud pendant son fonctionnement, nous recommandons donc d'éloigner les jeunes enfants.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur interne que dégage la pyrolyse.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique agréé ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne vous appuyez pas et ne laissez pas les enfants s'asseoir sur la porte du four.

## RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait de la pyrolyse.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

# PRESENTATION GENERALE DU FOUR

**LE FOUR ROSIS "FE 7186" :**

- Programmateur électronique
- Cadran d'affichage de toutes les commandes
- Manette du sélecteur des commandes du four

**PORTE DU FOUR AVEC HUBLOT PANORAMIQUE : "PORTE ANTI-BRULÛRE"**

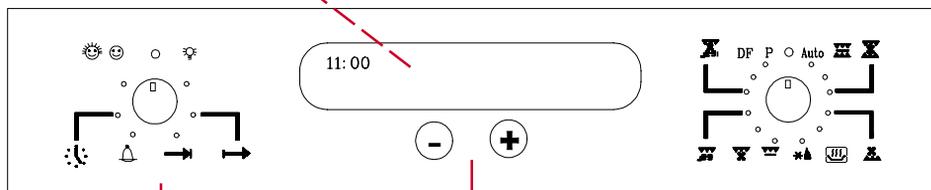
## ENCEINTE DU FOUR

**RESISTANCE DE VOÛTE**

**TURBINE DE CUISSON**

**RESISTANCE DE SOLE**

**Cadran d'affichage : heure, programmation, mode de cuisson, voyants, température, fonction cuisson**



**Manette du programmeur**

**Touches de réglage  
"-"/"+"**

**Manette du sélecteur des fonctions**

# EQUIPEMENT DU FOUR

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

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

❸ **Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

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

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

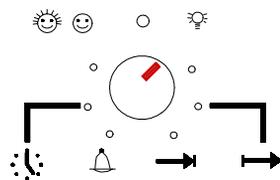
❹ **Le plat à pâtisserie** sera glissé directement dans les gradins du four. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Grâce à ses rebords, elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

❺ **Le gril-plat** est utilisé pour tous types de grillades mais également comme "toaster". Une poignée froide est fournie avec le gril-plat pour vous permettre de retirer l'ensemble sans vous brûler. Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.

❻ **Le tournebroche** est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. Quand la broche est enclenchée dans le carré d'entraînement, elle tourne le mets à cuire automatiquement.

## ❼ **Eclairage du four :**

- Lorsque le four ne fonctionne pas, vous pouvez visualiser l'intérieur du four sans ouvrir la porte .....
- Lorsque le four est en fonctionnement, excepté en mode Pyrolyse, la lumière reste allumée pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte.



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

# CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

## PREMIER NETTOYAGE

- . Réaliser un premier nettoyage du four avant 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.

Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

## CE QU'IL FAUT SAVOIR

- **Validation des opérations** : elle se fait automatiquement au bout de trois secondes. Pour toute opération liée au programmeur, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, minuterie, et horloge, la validation peut être écourtée en ramenant la manette du programmeur sur "○".

- **Arrêt du four** : il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Dans ce cas, arrêter le fonctionnement du four et, si besoin, renouveler l'opération.

- . Pour arrêter le four,

⇒ **Ramener la manette du sélecteur de fonctions sur la position "○" arrêt.**

- **L'affichage durée et fin de cuisson** : tant que vous n'aurez pas choisi un mode de cuisson avec la manette du sélecteur des fonctions, vous ne pourrez pas afficher une durée de cuisson ou une fin de cuisson.

- **La sécurité "Enfant"** : un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "Verrouillage des commandes du tableau de bord" en page "32".

- **La turbine de cuisson** : elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four. Elle s'arrête dès l'ouverture de la porte.

- **La turbine de refroidissement** : elle permet de protéger le tableau de bord ainsi que les commandes électroniques, de la chaleur. Elle démarre automatiquement dès le début de cycle cuisson ou pyrolyse et s'arrête automatiquement dès que la température centre four est inférieure à 160°C, ce qui explique qu'elle continue de tourner quelques minutes après l'arrêt du four.

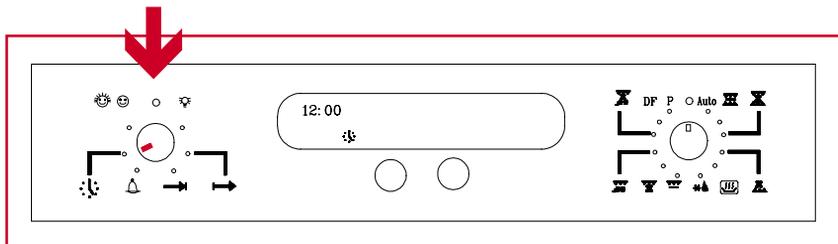
# CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

## REGLAGE DE L'HEURE

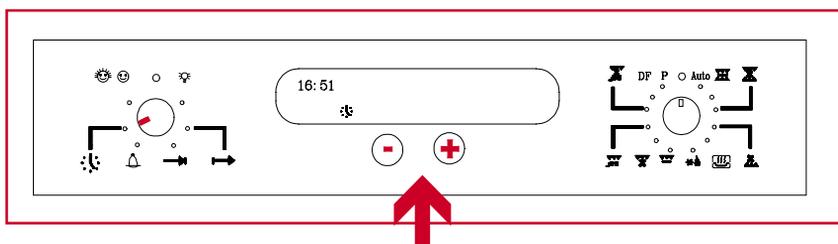
Dès la mise sous tension du four, l'horloge du programmateur affiche "12 : 00" clignotant.

. **Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :**

⇒ Tourner la manette du programmateur jusqu'au repère ⌚ :



⇒ Régler l'heure du moment, avec les touches "+" et "-"; elles feront défiler les heures et les minutes.



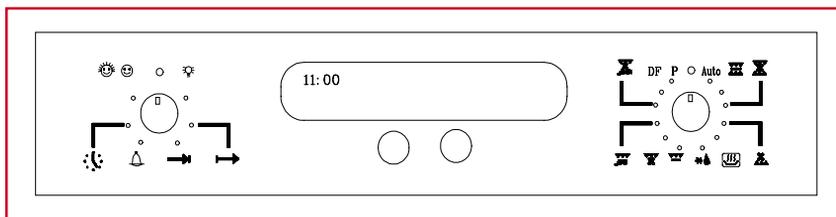
⇒ Après trois secondes, l'heure devient fixe.

⇒ Ramener la manette du programmateur sur la position "O".  
Le symbole ⌚ s'efface.

**Nota : le fait de maintenir la touche de réglage "-" ou "+" appuyées, permet l'accélération du défilement des heures ou des minutes.**

# LES DIFFERENTS MODES D'UTILISATION

## 3 MODES D'UTILISATION DU FOUR



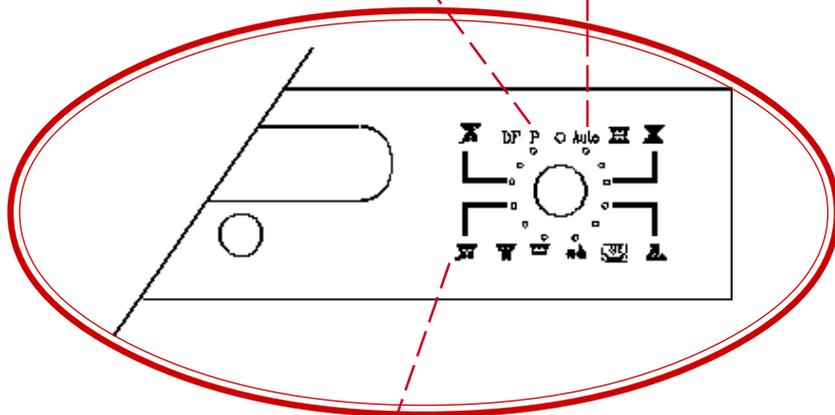
- Le mode **"PYRO"** :

Le four prend en charge le nettoyage intégral de l'enceinte du four.

Deux choix sont possibles, un cycle ECO, pour un four normalement sale, un cycle SUPER pour un four très sale.

- Le mode **"AUTO"** :

En fonction de la température affichée, le four adapte le mode de cuisson le plus approprié.



- Les modes **"MANUELS"** :

c'est l'accès direct aux fonctions "cuisson", représentées autour de la manette par différents symboles.

Le four vous laisse le libre choix parmi 12 fonctions cuisson, dont 3 doubles fonctions.

Pour chacune de ces fonctions, une température de cuisson est pré-enregistrée. Toutefois, elle reste modifiable dans une plage pré-définie sauf en fonction Etuve, Décongélation et Pyrolyse.

# LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

# LES DIFFERENTS FONCTIONS "CUISSON"

## • CONVECTION NATURELLE

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout sur le gradin du milieu.

## • CHALEUR BRASSEE

Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, 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.

## • SOLE BRASSEE

Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

## • ETUVE

Utilisation par intermitence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 60°C constants (aucun réglage possible). Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. Il est possible de placer plusieurs assiettes dans l'enceinte du four, sur deux niveaux différents, grâce aux deux grilles.

## • DECONGELATION

Utilisation par intermitence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 40°C constants (aucun réglage de température possible). Cette fonction permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson. Envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.

## • GRIL : *L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte uniquement, avec possibilité de régler le niveau de température de chauffe en fonction du mets à cuire. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

## LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

- **Turbo-gril** : *L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, 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.

- **Tournebroche** : *L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire.

La puissance de chauffe avec cette position 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 la position "turbo-gril" par exemple, elles n'en seront que meilleures. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

- **Turbobroche** : *L'utilisation du turbobroche se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Cette définition est identique à celle du tournebroche exceptée qu'elle bénéficie en plus du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évitera le dessèchement des aliments.

- **DF1 : Décongélation + Chaleur brassée (page 19)** : enchaînement de la fonction décongélation et d'une cuisson. DF1 permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés,

c'est-à-dire une période de décongélation fixe de 30 minutes à 40°C et enchaînée tout de suite après, une cuisson en mode chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes.

Chacune des fonctions, Décongélation et Chaleur brassée, garde ses spécificités (voir page 11). L'opération de décongélation ne peut en aucun cas être modifiée, cependant en mode chaleur brassée, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés suivant la nature et le poids de l'aliment à traiter. Se reporter page 19 pour toutes modifications éventuelles.

- **DF2 : Chaleur brassée + Etuve (page 20)** : enchaînement d'une cuisson en chaleur brassée et de la fonction étuve qui maintient au chaud le mets cuit.

Chacune des fonctions, Chaleur brassée ou Etuve, garde ses spécificités (voir page 11). DF2 permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une cuisson en chaleur brassée avec une température pré-programmée à 210°C, modifiable, pendant une période de 45 minutes, modifiable également, plus un cycle en mode étuve à 60°C, la durée pré-programmée de cette dernière fonction est d'une heure; elle peut cependant être écourtée à tout moment, si vous la jugez trop importante. Se reporter page 20 pour toutes modifications éventuelles.

- **DF3 : Programme personnel** : mise en mémoire d'une DF1 ou DF2 (voir définitions ci-dessus) avec des données différentes de celles déjà programmées.

# LE MODE "AUTO"

Le four vous propose une température de 200°C en fonction Chaleur brassée. Si vous changez la température, le four choisit la méthode de cuisson la plus appropriée.

. de mini à 135°C :	Chaleur brassée
. de 140°C à 175°C :	Sole brassée
. de 180°C à 225°C :	Chaleur brassée
. de 230°C à 275°C :	Convection naturelle.

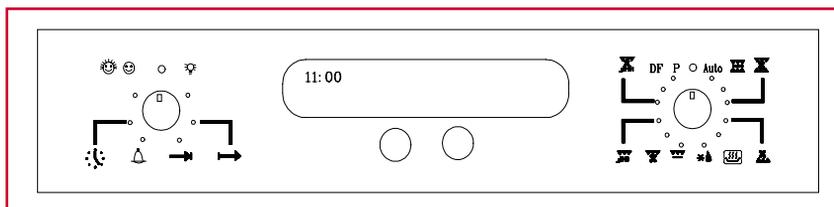
L'afficheur indique clairement la température ; elle peut être ajustée de 5°C en 5°C.

Pendant le préchauffage du four, le symbole  s'incrémente led par led.

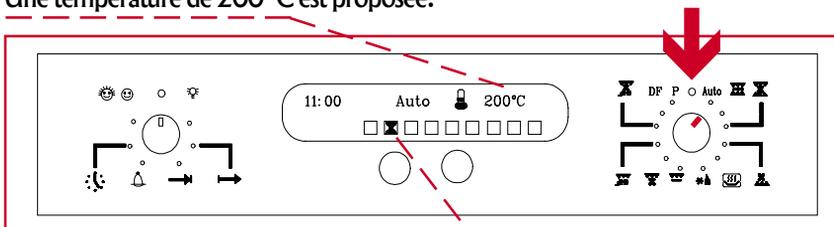
A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit quelques secondes lorsque la température affichée est atteinte.

## UTILISATION EN MODE AUTO

⇒ Le four est en veille.



⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "Auto". Une température de 200°C est proposée.



**La température vous convient**, la validation est automatique après trois secondes.

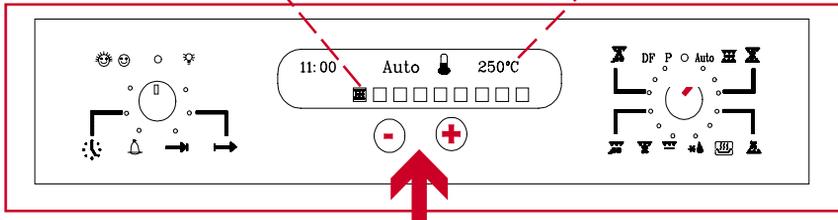
⇒ Le four démarre sa cuisson en chaleur brassée.

# LE MODE "AUTO"

## La température ne vous convient pas.

- ⇒ Appuyer sur les touches de réglage "+" ou "-" pour choisir une température. En fonction de la température affichée, le four fait apparaître sur le cadran le symbole cuisson s'y rapportant.

Exemple ci-dessous : pour une température de 250°C, le four réalisera une cuisson en convection naturelle.



- ⇒ Lorsque le choix de la température est effectué, la validation est automatique après trois secondes. Dès lors, le four démarre son fonctionnement avec le mode de cuisson affiché.
- ⇒ Le voyant de montée en température s'incrémente led par led et un bip sonore retentit lorsque la température affichée est atteinte.
- ⇒ Si besoin, vous pouvez programmer le four avec une durée de cuisson, une heure de fin de cuisson ou encore avec un départ différé (voir pages suivantes).

## A la fin de la cuisson :

- ⇒ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "○" .

## LE MODE "MANUEL"

Le four fonctionne en mode manuel lorsque vous choisissez vous-même le mode de cuisson et la température nécessaires pour la cuisson.

12 fonctions "cuisson" sont proposées. Selon la fonction cuisson choisie, la production et le rayonnement de la chaleur sont différents pour un résultat encore meilleur.

Pour chaque fonction, une température de cuisson est déjà enregistrée dans la programmation du four. Cependant, il est possible dans une plage définie, comme indiquée ci-dessous, de modifier la température pour la plupart des modes de cuisson.

Seules deux fonctions ont une température fixe ; il s'agit du mode "Etuve" et du mode "Décongélation".

La raison est simple : en mode Etuve, pour maintenir un aliment au chaud, une température maximale de 60°C est nécessaire, au-delà nous risquerions une surcuisson.

Pour le mode décongélation, une température de 40°C précise est nécessaire pour une décongélation accélérée, sans risque de cuisson.

### TABLEAU DES TEMPERATURES PRE-ENREGISTREES AVEC LES REGLAGES POSSIBLES POUR CHAQUE MODE DE CUISSON

MODE DE CUISSON		TEMPERATURE PRE-ENREGISTREES	REGLAGES POSSIBLES
Convection naturelle	*	230°C	de 50 à 275°C
Chaleur brassée	*	200°C	de 50 à 230°C
Sole brassée	*	210°C	de 50 à 240°C
Etuve		60°C	Fixe
Décongélation accélérée		40°C	Fixe
Gril		275°C	de 220 à 275°C
Turbogrill		210°C	de 180 à 230°C
Tournebrotche		275°C	de 220 à 275°C
Turbobrotche		210°C	de 180 à 230°C
DF1 : Décongélation accélérée + Chaleur brassée	)	40°C 210°C	Fixe de 50 à 230°C
DF2 : Chaleur brassée + Etuve	)	210°C 60°C	de 50 à 230°C Fixe
DF3 : Programme personnel			

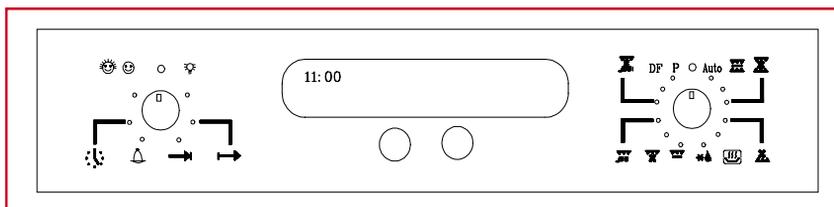
\* Pour ce mode de cuisson, un bip sonore retentit lorsque la température affichée est atteinte.

# LE MODE "MANUEL"

## UTILISATION DU MODE MANUEL

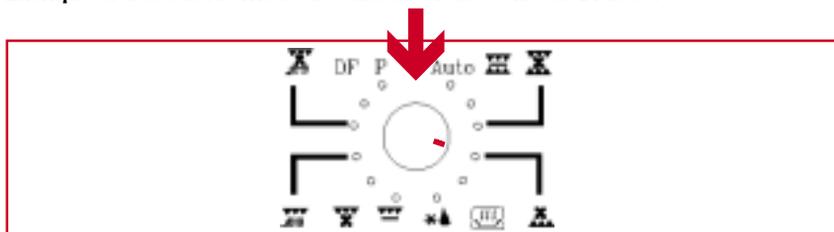
Pour l'utilisation des fonctions enchaînées, DF1, DF2 et DF3, se reporter aux pages 19/20/21. Le principe de fonctionnement est quelque peu différent. Pour toutes les autres fonctions, procéder comme suit :

⇒ Le four est en veille.

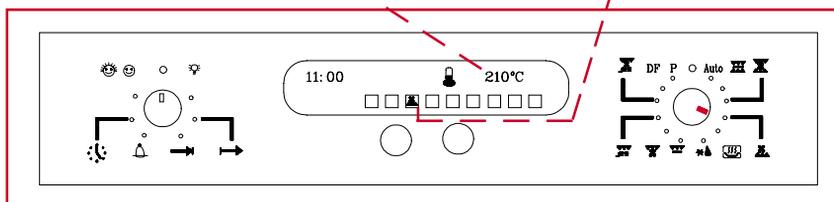


⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Sur le cadran s'affiche le symbole cuisson correspondant, il constitue un moyen de contrôle.

Exemple ci-dessous : le mode de cuisson choisi est la sole brassée.



⇒ La température de consigne liée au mode de cuisson s'affiche.



**La température de consigne vous convient,** la validation est automatique après trois secondes.

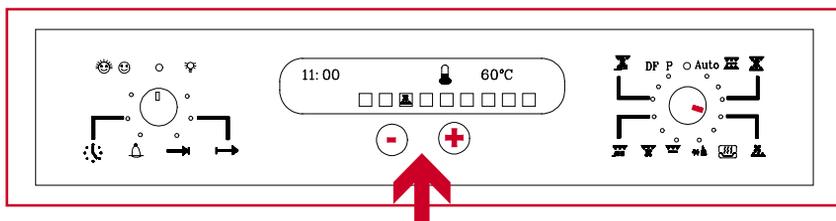
⇒ Le four démarre donc sa cuisson avec la fonction choisie.

## LE MODE "MANUEL"

### La température de consigne ne vous convient pas,

⇒ Appuyer avec les touches de réglage "+" ou "-" pour modifier la température affichée.

Celle-ci devra être comprise dans la plage pré-définie dans le four. Pour mémoire se reporter au tableau des réglages possibles selon le mode de cuisson choisi, en page 15.



⇒ Lorsque le choix de la température est effectué, la validation est automatique après trois secondes. Dès lors, le four démarre son fonctionnement avec le mode de cuisson affiché.

⇒ Le voyant de montée en température s'incrémente led par led. Un bip sonore retentit lorsque la température affichée est atteinte.

⇒ Si besoin, vous pouvez programmer le four avec une durée de cuisson, une heure de fin de cuisson ou encore avec un départ différé (voir pages suivantes).

### A la fin de la cuisson :

⇒ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "O" .

Nota : il est possible, à tout moment, de modifier le choix du mode de cuisson ainsi que la température.

## LE MODE "MANUEL"

### UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

#### UTILISATION DU TOURNEBROCHE OU DU TURBOBROCHE

- retirer du four tous les accessoires,
- poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin en partant du bas. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,



**On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.  
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.**

Le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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

#### **TEMPS DE CUISSON conseillés avec température pré-enregistrée :**

- 15/20 min par kg de boeuf,
- 20/25 min par kg d'agneau, de mouton,
- 45/50 min par kg de veau, volaille,
- 45/50 min par kg de porc.

# LE MODE "MANUEL"

## UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

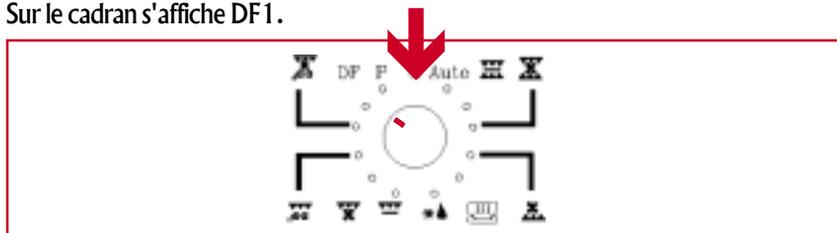
**ENCHAÎNEMENT DE DEUX FONCTIONS** : en mode manuel, le four offre l'avantage de proposer trois modes d'enchaînement de fonctions dont un programme personnel ajustable selon vos besoins. Rosières a recherché les fonctions enchaînées les plus utiles, et surtout les plus pratiques : elles vous éviteront plusieurs manipulations.

**DF1 • DECONGELATION + CHALEUR BRASSEE** : Décongélation à 40°C, pendant une durée de 30 minutes, suivie d'une cuisson en chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant une durée de 45 minutes. *Seules les données se rapportant à la cuisson en chaleur brassée sont modifiables.*

⇒ Le four est en veille.

⇒ **Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "DF".**

Sur le cadran s'affiche DF1.



Après 5 secondes, la validation de cette fonction est automatique.

⇒ **La température de 200°C du cycle "Chaleur brassée" clignote :**

. Elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.

. Elle ne convient pas : appuyer sur les touches de réglage "+" ou "-" pour afficher la température désirée, puis attendre 3 secondes pour la validation.

⇒ **La durée de 45 minutes du cycle "Chaleur brassée" clignote :**

. Elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.

. Elle ne convient pas : appuyer sur les touches de réglage "+" ou "-" pour afficher la durée nécessaire, puis attendre 3 secondes pour la validation.

⇒ **Le four démarre la double fonction DF1.**

• Le four commence la fonction DF1 par une décongélation à 40°C, pour une durée de 30 minutes. Le symbole Décongélation s'affiche pendant le cycle.

Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce la température affichée soit atteinte.

• Le four enchaîne avec une cuisson en Chaleur brassée avec les données enregistrées (température et durée). Le symbole Chaleur brassée s'affiche pendant le cycle.

Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce la température affichée soit atteinte et un bip sonore retentit.

⇒ **A la fin de la fonction DF1, le four s'arrête automatiquement.**

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "O".

# LE MODE "MANUEL"

## UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

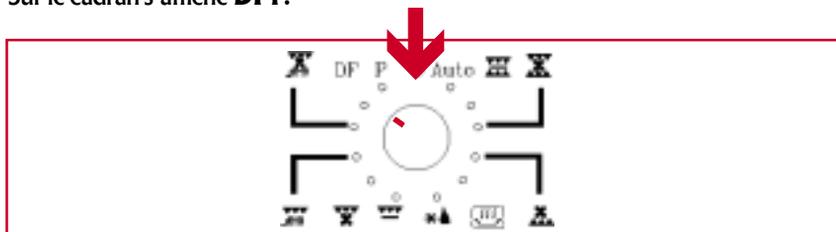
### DF2 • CHALEUR BRASSEE + MAINTIEN AU CHAUD (ETUVE)

Enchaînement d'une cuisson en chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant une durée de 45 minutes, avec un maintien en température, en mode étuve, à 60°C, pendant une heure.

Seules les données se rapportant à la cuisson en chaleur brassée sont modifiables.

⇒ Le four est en veille.

⇒ **Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "DF".**  
Sur le cadran s'affiche **DF1**.



⇒ **Appuyer sur la touche de réglage "+"**. Alors s'affiche **DF2**.

Après 5 secondes, la validation de cette fonction est automatique.

⇒ **La température de 200°C du cycle "Chaleur brassée" clignote :**

. Elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.

. Elle ne convient pas : appuyer sur les touches de réglage "+" ou "-" pour afficher la température désirée, puis attendre 3 secondes pour la validation.

⇒ **La durée de 45 minutes du cycle "Chaleur brassée" clignote :**

. Elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.

. Elle ne convient pas : appuyer sur les touches de réglage "+" ou "-" pour afficher la durée nécessaire, puis attendre 3 secondes pour la validation.

⇒ **Le four démarre la double fonction DF2.**

• Le four commence la DF2 avec une cuisson en Chaleur brassée et les données enregistrées (température et durée). Le symbole Chaleur brassée s'affiche pendant le cycle.

*Le voyant de montée en température s'incrémente led par led, un bip sonore retentit lorsque la température affichée est atteinte.*

• Le four enchaîne avec un maintien au chaud, mode "Etuve", à 60°C, pour une durée de 60 minutes. Le symbole "Etuve" s'affiche pendant le cycle.

⇒ **A la fin de la double fonction DF2, le four s'arrête automatiquement.**

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "O".

# LE MODE "MANUEL"

## UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

### **DF 3 • PROGRAMME PERSONNEL :**

Vous pouvez personnaliser votre propre programme enchaîné en apportant des modifications sur une double fonction enchaînée "DF1" ou "DF2".

La double fonction DF3 reste en mémoire tant que des nouvelles modifications ne sont pas apportées (attention : après une coupure de courant, elle s'annule).

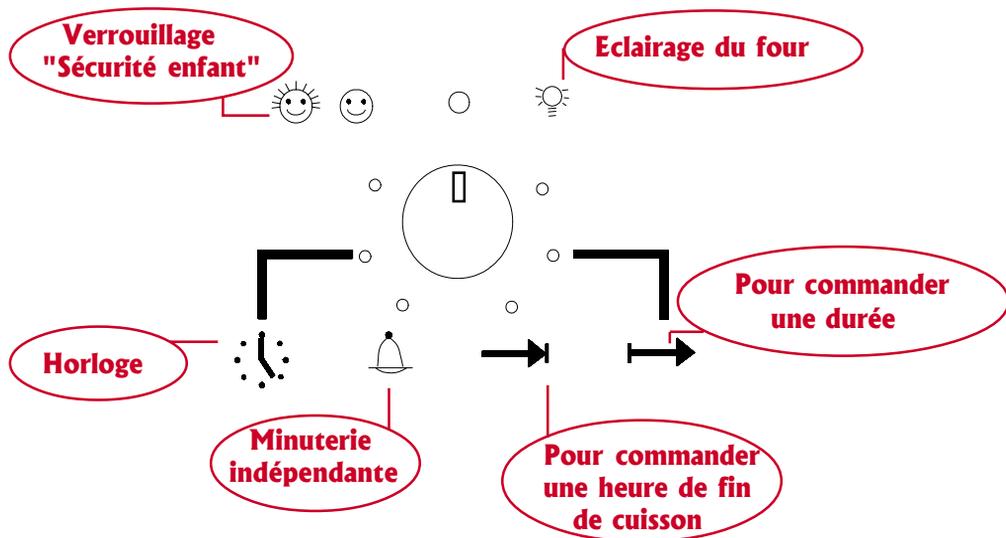
- ⇒ Le four est en veille.
- ⇒ **Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "DF".**
- ⇒ Choisir DF1 ou DF2.
- ⇒ Modifier les données souhaitées.
- ⇒ Placer la manette du programmeur sur la position   et appuyer sur la touche de réglage "-" pendant 5 secondes.
- ⇒ La double fonction DF3 est enregistrée.

### **Pour faire appel à la DF3 :**

- ⇒ **Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur DF et appuyer sur les touches de réglage "-" et "+".**
- ⇒ **DF3 s'affiche et démarre votre programme personnel.**

# LA PROGRAMMATION

## PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



### • LE MINUTEUR

Le fonctionnement du minuteur est indépendant. Il n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four, il n'intervient ni sur le démarrage, ni sur l'arrêt du four. Il servira simplement d'aide-mémoire. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

⇒ Tourner la manette du programmeur sur la position . Le symbole correspondant s'affiche sur le cadran, et l'horloge indique 00:00 (affichage clignotant).

⇒ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher le temps souhaité, jusqu'à 3 heures et 59 minutes.

⇒ La validation est automatique après trois secondes.

Le minuteur compte à rebours.

Le maintien de la manette sur la position  permet la visualisation de la durée restante mais également sa modification, si nécessaire.

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 15 secondes. Il suffit d'appuyer sur la touche de réglage "+" ou "-" pour interrompre le bip.

⇒ Ramener la manette du programmeur sur "○".

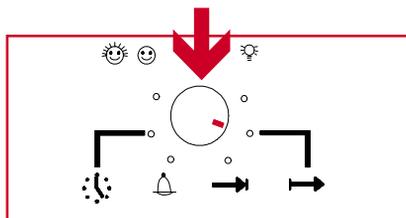
# LA PROGRAMMATION

## PROGRAMMATION AVEC UN DEPART IMMEDIAT

### • AFFICHAGE D'UNE DUREE DE CUISSON

⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi, et modifier la température, si vous le souhaitez.

⇒ Tourner la manette du programmeur sur la position "➔". Le symbole correspondant s'affiche sur le cadran, et l'horloge indique 00:00 (affichage clignotant).



⇒ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher la durée nécessaire, le maximum est de 3 heures et 59 minutes.

⇒ La validation est automatique après trois secondes. Le symbole "➔" devient fixe. Le programmeur se charge lui-même de calculer l'heure de fin de cuisson, c'est pourquoi le symbole fin de cuisson "➔" s'affiche également.

Le maintien de la manette du programmeur sur la position "➔" permet la visualisation de la durée restante mais également sa modification, si nécessaire. En ramenant la manette du programmeur sur "○", l'heure du jour s'affiche.

### Lorsque le temps est écoulé :

- . le fonctionnement du four s'arrête automatiquement et l'éclairage s'éteint.
- . un bip sonore retentit pendant 15 secondes.
- . le voyant de montée en température, l'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.
- . les symboles "➔" et "➔" clignotent.

Pour interrompre le bip sonore, appuyer sur la touche de réglage "-" ou "+".

### Vous pouvez dès ce moment :

- reprendre le cycle cuisson en reprogrammant une durée ou une heure de fin de cuisson. Dans ce cas, reprendre les étapes citées précédemment.
- arrêter définitivement le four en ramenant la manette du sélecteur des fonctions sur "○". Les symboles "➔" et "➔" s'effacent.

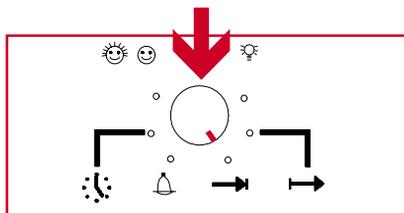
# LA PROGRAMMATION

## PROGRAMMATION AVEC UN DEPART IMMEDIAT

### • AFFICHAGE D'UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi, et modifier si nécessaire la température.

⇒ Tourner la manette du programmeur sur la position "➔". Le symbole correspondant s'affiche sur le cadran, et l'horloge indique l'heure du moment (affichage clignotant).



⇒ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher l'heure de fin de cuisson.

⇒ La validation est automatique après trois secondes.

Le symbole "➔" devient fixe.

Le programmeur se charge lui-même de calculer la durée de cuisson, c'est pourquoi le symbole durée de cuisson "➔" s'affiche également.

Le maintien de la manette du programmeur sur la position "➔" permet la visualisation ou la modification, si nécessaire, de l'heure de fin de cuisson.

En ramenant la manette du programmeur sur "○", l'heure du jour s'affiche.

### Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte :

- . le fonctionnement du four s'arrête automatiquement et l'éclairage s'éteint.
- . un bip sonore retentit pendant 15 secondes.
- . le voyant de montée en température, l'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.
- . les symboles "➔" et "➔" clignotent.

Pour interrompre le bip sonore, appuyer sur la touche de réglage "-" ou "+".

### Vous pouvez dès ce moment :

- reprendre le cycle cuisson en reprogrammant une durée ou une heure de fin de cuisson. Dans ce cas, reprendre les étapes citées précédemment.
- arrêter définitivement le four en ramenant la manette du sélecteur des fonctions sur "○". Les symboles "➔" et "➔" s'effacent.

# LA PROGRAMMATION

## PROGRAMMATION AVEC UN DEPART DIFFERE

### • AFFICHAGE D'UNE DUREE ET D'UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

Dès enregistrement de la durée et de l'heure de fin de cuisson, le programmeur se charge lui-même de calculer l'heure de début de cuisson.

Le four démarre alors à l'heure de début de cuisson, et s'arrête de fonctionner automatiquement à l'heure de fin de cuisson programmée.

**Attention :** si vous affichez une heure de fin de cuisson, sans afficher une durée de cuisson, le four démarre immédiatement.

⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi et modifier la température, si vous le souhaitez.

**Dans l'ordre suivant, suivre les étapes citées ci-dessous :**

⇒ **Afficher une durée de cuisson.**

Tourner la manette du programmeur sur la position "➔" et avec les touches de réglage "+" et "-", choisir une durée de cuisson. Le symbole durée s'affiche.

⇒ **Afficher une heure de fin de cuisson.**

Tourner la manette du programmeur sur la position "➔" et avec les touches de réglage "+" et "-", afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée. Le symbole heure de fin s'affiche sur le cadran.

La validation est automatique après trois secondes.

Lorsque le four est en attente, le symbole "➔" et "➔" clignotent. Tous les autres affichages sont éteints.

**Le four démarre à l'heure de début de cuisson,** avec le mode et la température de cuisson choisis. Les symboles "➔" et "➔" deviennent fixes. Le voyant de montée en température, l'indication de la température et le mode de cuisson s'affichent.

La visualisation et/ou la modification de la durée ou de l'heure de fin restent toujours possible.

En ramenant la manette du programmeur sur "○", l'heure du jour s'affiche.

**Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte :**

. le fonctionnement du four s'arrête automatiquement et l'éclairage s'éteint.

. un bip sonore retentit pendant 15 secondes.

. le voyant de montée en température, l'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.

. les symboles "➔" et "➔" clignotent.

Pour interrompre le bip sonore, appuyer sur la touche de réglage "-" ou "+".

**Vous pouvez dès ce moment :**

• prolonger le cycle cuisson en reprogrammant une durée ou une heure de fin de cuisson. Dans ce cas, reprendre les étapes citées précédemment.

• arrêter définitivement le four en ramenant la manette du sélecteur des fonctions sur "○", les symboles "➔" et "➔" s'effacent.

## QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

#### **POUR LES GRILLADES :**

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

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

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

#### **Attention :**

**. Si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte : Pour y remédier, vous devez réduire le réglage de la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.**

#### **POUR LES PATISSERIES :**

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète 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 la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

# QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
<b>Poissons entiers rotis ou braisés</b>				
Bar-Daurade-Lotte	1 kg	220	30 minutes	1
<b>Viandes - Légumes</b>				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	220	1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		240	15 min par livre retourner à mi-cuisson	1
<b>Pâtisseries</b>				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 min	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

# QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CHALEUR BRASSEE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
<b>Poissons en filets</b>				
Darne de saumon	6 pièces	140 / 160	10 / 15 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	160	15 / 20 min environ	1
<b>Viandes - Légumes</b>				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	45 / 50 minutes	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	40 / 45 minutes	1
<b>Pâtisseries</b>				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules individuels	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	1 plaque grosueur d'une profiterolle	80 / 85	4 h 30 (sur papier sulfurisé)	1
Pâte à choux	2 plaques profiterolles4 40 pièces	190	35 minutes	1 et 3
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

# LE NETTOYAGE

## LA 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'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse les environs de 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue en dessous de 320°C.

La turbine de refroidissement fonctionne à grande vitesse dès le début de la pyrolyse. Elle continue de fonctionner même si le four est à l'arrêt, après un cycle pyrolyse, car elle est directement liée à la température centre four.

**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.

Pour simplifier votre travail, Rosières a pensé à programmer deux cycles de pyrolyse, les plus fréquemment utilisés :

• **LE MODE "ECO" :** fonctionnement à 475°C pendant une durée de 90 minutes. Nettoyage du four moyennement sale.

• **LE MODE "SUP" :** fonctionnement à 475°C pendant une durée de 120 minutes. La turbine à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait d'assurer une propreté dans les moindres recoins. Nettoyage du four très sale.

**Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce pour le nettoyage du four à pyrolyse !**

### Avant de réaliser une Pyrolyse

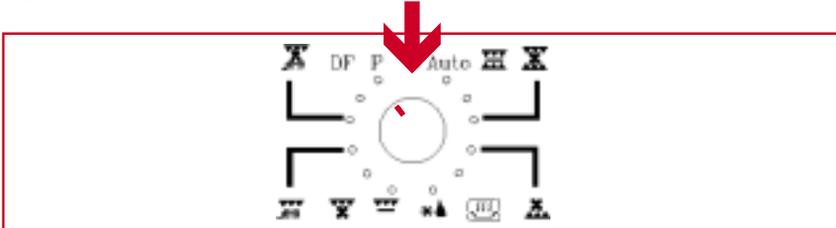
- **Retirer du four les accessoires :** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- **Enlever les débordements importants ou gros déchets** dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer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

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

# LE NETTOYAGE

## UTILISATION DU MODE PYROLYSE

⇒ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur "P" (Pyrolyse), l'indication ECO clignote.



⇒ Avec les touches de réglage "+" et "-", choisir le mode Pyrolyse en fonction du degré de salissure :

- **ECO** : 1 H 30, four moyennement sale
- **SUP** : 2 H 00, four très sale.

La validation est automatique après trois secondes.

⇒ Sur le programmeur s'affiche le temps correspondant au cycle pyrolyse affiché.

Après quelques secondes, la porte du four se verrouille, le clé  s'affiche.

La turbine de refroidissement fonctionne dès le début de la pyrolyse.

En mode SUP, la turbine axiale se met en route pour un nettoyage en profondeur.

**NOTA** : le départ de la pyrolyse peut être différé en enregistrant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses).

⇒ Tourner la manette du programmeur sur la position heure de fin de cycle et programmer l'heure de fin souhaitée.

**A la fin du cycle pyrolyse**, le voyant de montée en température ainsi que l'indication se rapportant au cycle en cours "ECO" ou "SUP" s'effacent.

La porte reste verrouillée tant que la température centre four est supérieure à 320°C.

L'affichage "P" s'efface lorsque la température redescend en-dessous de 320°C.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température du four est inférieure à 160°C.

⇒ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "O". La porte se déverrouille, et la clé  s'efface.

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

# LE NETTOYAGE

## ENTRETIEN GENERAL

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

### • LES PARTIES VITREES

**Le verre de porte de four :** Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque utilisation du four, le verre de porte à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

**Le tableau de bord :** Le plus simple et le plus pratique pour le nettoyage est l'utilisation d'un chiffon, ou papier absorbant, doux et sec.

### • LE JOINT DE PORTE DE FOUR

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

### • LA GRILLE

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

### • LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez 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.

### • LA PLAQUE A PATISSERIE

Laver la plaque à pâtisserie avec un tampon à récurer légèrement savonné, rincer et sécher.

### • ECLAIRAGE DU FOUR

- ➔ **Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule.**

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures. Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de dévisser le cache en verre, de retirer l'ampoule, de la remplacer par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

**Vous pouvez trouver une ampoule de remplacement, dans le commerce, en demandant une ampoule qui résiste à une température au dessus de 300°C, spécifique pour les fours.**

# SECURITE DU FOUR

## LA PORTE DU FOUR

De par sa conception, la porte du four qui équipe le four ROSIS est, dans tous les cas, une porte à faible température.

En mode cuisson, la porte de four atteint une température inférieure à 45°C.

En mode pyrolyse, la porte de four atteint une température inférieure à 65°C.

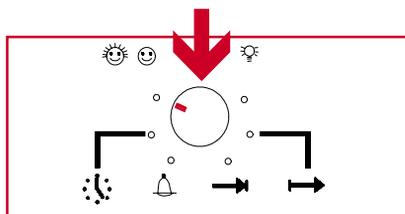
## VERROUILLAGE DES COMMANDES DU TABLEAU DE BORD

Le four peut être verrouillé à l'arrêt comme en cours de cuisson, pour une meilleure sécurité, surtout en présence de jeunes enfants.

### Lorsque le four est à l'arrêt, vous pouvez verrouiller :

La manette du sélecteur de fonction et celle du programmeur.

- ⇒ Positionner la manette du programmeur sur la position ☀️ 😊 et,
- ⇒ Appuyer sur la touche de réglage "+", pendant 5 secondes. La clé s'affiche sur le cadran.



### Lorsque le four est en fonctionnement, vous pouvez verrouiller :

La manette du sélecteur de fonction et celle du programmeur :

- ⇒ Positionner la manette du programmeur sur la position ☀️ 😊 et,
- ⇒ Appuyer sur la touche de réglage "+", pendant 5 secondes. La clé s'affiche sur le cadran.

### Pour déverrouiller :

Les deux manettes sont bloquées :

- ⇒ La clé clignote sur le cadran.
- ⇒ Positionner la manette du programmeur sur la position ☀️ 😊 ,
- ⇒ Appuyer sur la touche de réglage "+", pendant 5 secondes. La clé s'efface.

## **INSTALLATION DU FOUR**

---

- ENCASTREMENT DU FOUR
- RACCORDEMENT ELECTRIQUE
- FICHE TECHNIQUE

## INSTALLATION : "ENCASTREMENT"

**L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.**

Le meuble dans lequel le four doit être encastré, doit être réalisé en matériaux résistant à la chaleur.

*Le four peut être placé en hauteur dans une colonne (page 35) ou enchâssé sous un plan de travail (page 35).*

### **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 page 35 selon le type d'encastrement.

### **Fixation dans la niche d'encastrement**

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four deux vis de fixation. Il est recommandé de respecter l'installation ci-dessous.

- **Pour la fixation :**

Quatre trous de fixation sont prévus sur les montants latéraux.

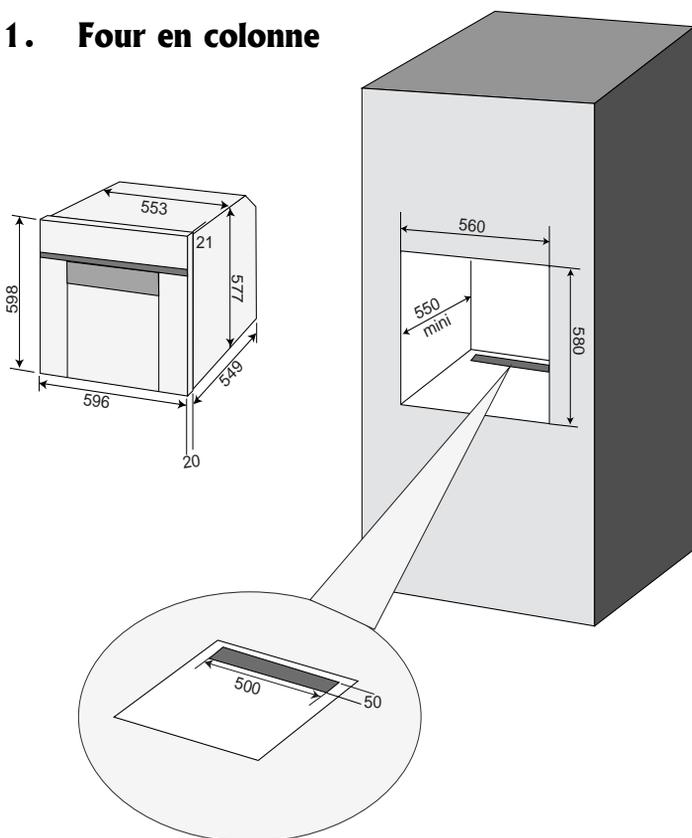
Nous préconisons la fixation par la partie supérieure du four.

Les trous supérieurs sont accessibles avec la porte ouverte ou la porte fermée.

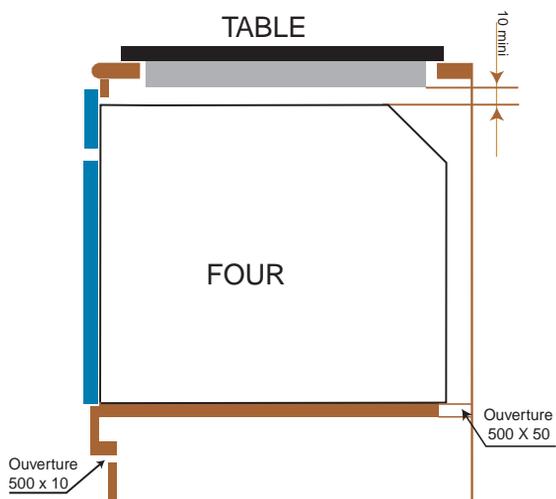


# INSTALLATION: "ENCASTREMENT"

## 1. Four en colonne



## 2. Four enchâssé sous plan de travail



# INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

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

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

## • RACCORDEMENT :

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

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma page suivante, après avoir vérifié:

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . le réglage du disjoncteur,

Le fil de protection du câble (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

## Attention :



**Vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.**

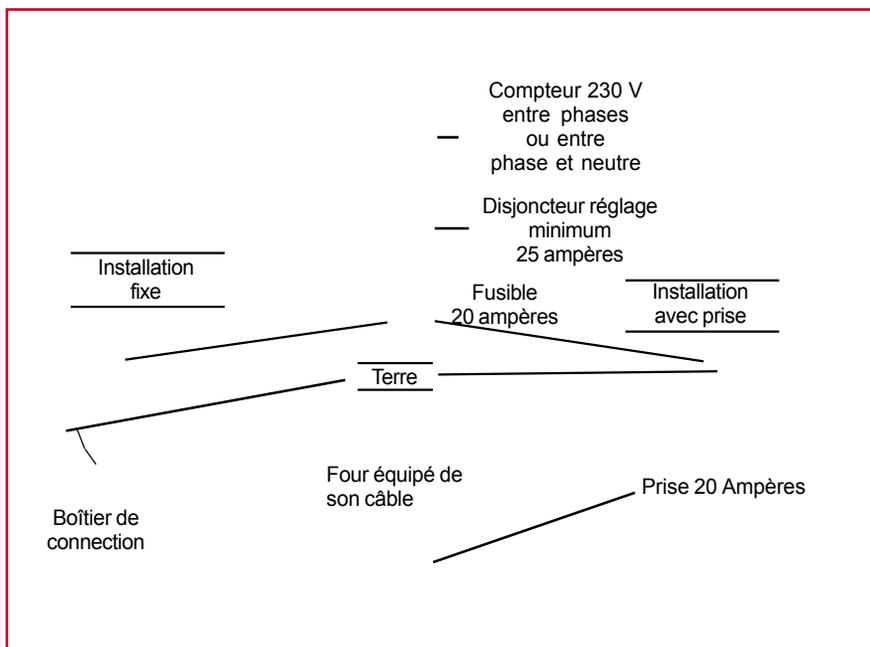


**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.**

**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.

**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.

# INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"



# INSTALLATION : "FICHE TECHNIQUE"

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 R 132-2 du Code de la Consommation.

 Appareil conforme aux directives 89/336/CEE et 73/23/CEE.

## Dimensions de l'appareil (en cm)

* largeur	59,6
* hauteur	59,8
* profondeur	56,9

## Dimensions intérieures du four (en cm)

* largeur	42,5
* hauteur	30
* profondeur	39
* Volume en litres	50

## Puissance (en watts)

### Cuisson

* Convection naturelle	3660 W
* Chaleur tournante	3680 W
* Sole brassée	1510 W
* Etuve	3510 W
* Décongélation	3510 W
* Gril	2040 W
* Turbo Gril	2070 W
* Tournebrotte	2040 W
* Turbobrotte	2070 W
* DF1 / Décongélation + Chaleur tournante	3680 W
* DF2 / Chaleur tournante + Etuve	3680 W

### Pyrolyse

* Pyrolyse ECO	3650 W
* Pyrolyse SUPER	3670 W

### Total

3680 W

## Consommation en Convection naturelle (kWh)

* de montée à 200°C	0,45 kWh
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,60 kWh
* Cycle Pyrolyse (durée 80 minutes)	3,30 kWh

## Raccordement électrique

Monophasé 230 V ~ + Terre

## Fusible

16 A

# GARANTIE

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

**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. 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 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 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.

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

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des

## "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"

garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

**ROSIERES, c'est aussi :**

- . Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques,*
- . Des fours micro-ondes,*
- . Des tables de cuisson émaillées, inox, vitrocéramiques et à induction*
- . Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- . Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- . Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- . Des cuisinières bois-charbon et mazout.*

**USINES DE ROSIERES - SAS** au Capital de 29 507 400 F  
RCS Bourges B 324 479 302  
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY  
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75