

**FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DU FOUR ENCASTRABLE**



RF 7489

SOMMAIRE

• PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

CONSIGNES DE SECURITE	3
PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD	4
PRESENTATION DU CADRAN D'AFFICHAGE	4
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	
. Un premier nettoyage	5
. Ce qu'il faut savoir	5
. Réglage de l'heure	5
. Le choix de la langue	6
COMMENT UTILISER LE FOUR	
. Les différents modes d'utilisation du four	6
Le mode AUTO	7/8
Le mode MANUEL	9/10/11
Le mode ETUVE - DECONGELATION	11
. La programmation	
Le Minuteur	12
Programmation d'une durée	12
Programmation d'une heure de fin	12/13
La Sécurité Enfant	13
EQUIPEMENT DU FOUR	
Les différents accessoires	14/15
LE NETTOYAGE DU FOUR	
Le Mode PYROLYSE	16/17
Entretien général	18

• PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

INSTALLATION	
Raccordement électrique	19
Encastrement	20/21
LA FICHE TECHNIQUE	22

CONSIGNES DE SECURITE

• Lire attentivement cette notice pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil. Nous vous conseillons de conserver cette notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

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



Code produit :

Numéro de série :

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

• Pendant le fonctionnement du four et notamment lors de cycles de nettoyage par pyrolyse, nous recommandons 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 intense que dégage le four en cycle pyrolyse.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé ROSIERES.

• Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

• Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.

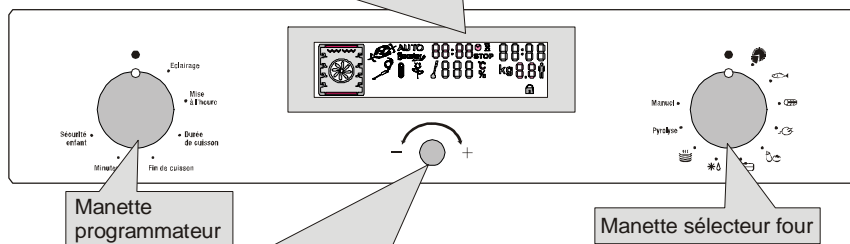
• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

• Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.

• En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

Cadran affichage : heure, programmation mode de cuisson, voyants, température fonction cuisson et positionnement du plat



Touche de réglage et de validation



AJUSTEMENT DES DONNEES : quantité, température, programmation durée et heure de fin.
Réglage possible en tournant la touche vers le “-” ou vers le “+”



VALIDATION DES DONNEES : appuyer sur la touche

PRESENTATION DU CADRAN D'AFFICHAGE

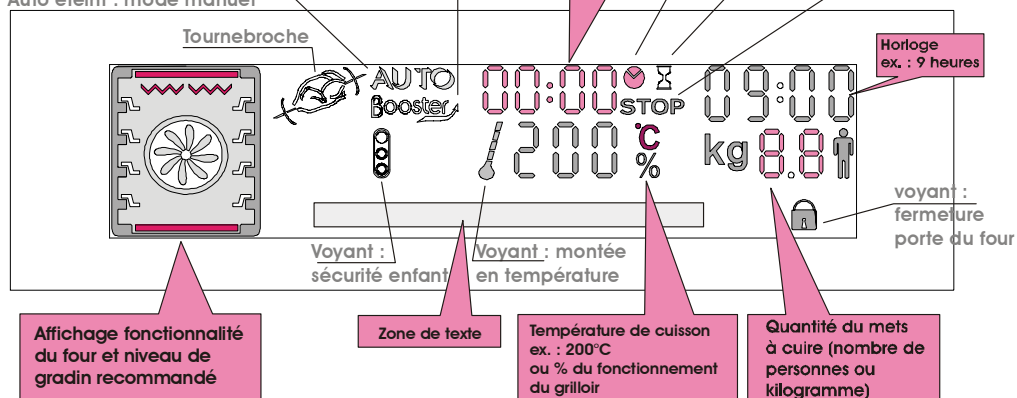
Choix mode de cuisson:

Auto : affichage lumineux, mode automatique
Auto éteint : mode manuel

Affichage Booster : préchauffage

Programmation durée et/ou fin de cuisson - Minuteur

Affichage programmation: durée, minuterie et fin



CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation :

- . passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- . nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.
- . faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

• **CE QU'IL FAUT SAVOIR**

Validation des opérations : toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale.

Arrêt du four : il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Pour arrêter le four **ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position "STOP"**.

La sécurité "Enfant" : un verrouillage des commandes du four ou de la porte du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La Programmation - La sécurité Enfant" page 13.

La turbine de refroidissement protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

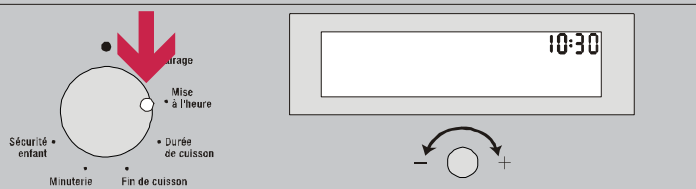
Eclairage du four : lorsque le four ne fonctionne pas, pour visualiser l'intérieur du four positionner la manette du programmeur sur la position Eclairage. Lorsque le four est en fonctionnement, excepté en mode Pyrolyse, la lumière reste allumée pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte.

• **REGLAGE DE L'HEURE**

A la mise sous tension de l'appareil ou après une coupure de courant, l'horloge du programmeur doit impérativement être ajustée.

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

1- Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "Mise à l'heure" :



2- les minutes clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

3- les heures clignotent, ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+", valider en appuyant sur la touche centrale.

4- Ramener la manette du programmeur sur la position **STOP**, la nouvelle heure est enregistrée.

• CHOIX DE LA LANGUE

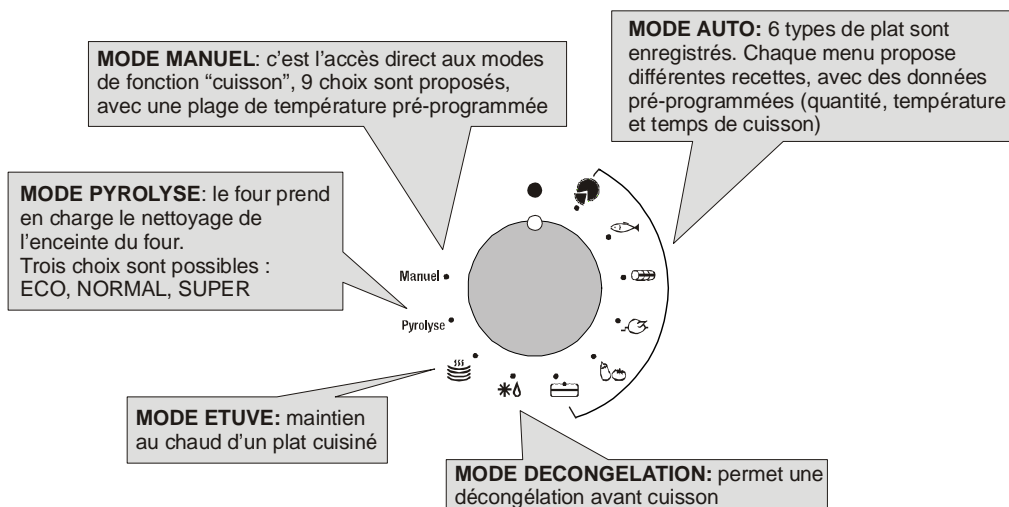
L'électronique du four offre la possibilité de changer la version linguistique. D'origine, l'affichage sur le cadran est pré-programmé en version française, il est toutefois possible de modifier cette dernière en version italienne (ITALIANO) ou anglaise (ENGLISH).

Pour établir une autre version que celle d'origine, procéder comme suit :

- 1- Tourner la manette du programmeur jusqu'au repère "Eclairage".
- 2- Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, le cadran affiche FRANCAIS, en tournant la touche centrale choisir la version et valider en appuyant sur cette même touche. L'affichage disparaît.
- 3- Le choix est validé, ramener la manette du programmeur sur la position **STOP**.

COMMENT UTILISER LE FOUR ?

• LES DIFFERENTS MODES D'UTILISATION



- MANETTE DU SELECTEUR DES FONCTIONS -

LE MODE AUTOMATIQUE

Le four est en veille, seule l'indication de l'heure est affichée sur le cadran.

- 1- Choisir le type de plat en tournant la manette du sélecteur des fonctions sur la position de votre choix.

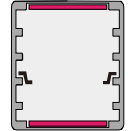


... Entrées, Poissons, Viandes, Rotisserie, Légumes, Desserts ...

- 2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre et choisir la recette nécessaire pour le mets à cuire.
Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.

- 3- En fonction de la recette validée s'affichent :

- les éléments chauffants fonctionnels pour la recette programmée ainsi que la recommandation pour le positionnement du mets à cuire.
... **Enfourner le mets à la position conseillée (ex ci-contre 2ème gradin).**
- une température pré-programmée (donnée fixe - non modifiable)
... **l'affichage de la température est fixe.**
- le poids ou le nombre de personnes (donnée variable, affichage clignotant), en tournant la touche centrale, choisir le plus adapté pour la cuisson puis valider en appuyant sur cette même touche.
... **l'affichage du poids ou du nombre de personne devient fixe.**



Le four démarre la cuisson en mode Automatique (affichage AUTO sur le cadran) et commence alors la montée en température.



le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. Un bip sonore retentit à la fin de cette opération.

- 4- Chaque recette est enregistrée avec une durée de cuisson.



le voyant durée et

STOP

le voyant fin s'affichent.

Il est possible de modifier ces données, pour cela tourner la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur Stop pour **valider la nouvelle programmation.**

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

- 5- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.
. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.
La turbine de refroidissement continue de tourner et ne s'arrête que lorsque les composants électroniques seront suffisamment refroidis.

NB: il est à noter que toutes les cuissons en mode AUTO sont réalisées sans préchauffage. Il faut donc enfourner le plat dès le lancement du programme.

PROGRAMMES DISPONIBLES EN MODE AUTOMATIQUE

PLATS	RECETTES	QUANTITE			
ENTREES	QUICHE LORRAINE	4	6	8	Pers.
	TARTE POIREAUX	4	6	8	Pers.
	FEUILLETES	4	6	8	Pers.
	FRIANDS	4	6	8	Pers.
	CAKE AUX OLIVES	4	8		Pers.
	SOUFFLE DUBARRY	2	4	8	Pers.
	SOUFFLE CRABE	4	6	8	Pers.
	PISSALADIERE	2	4	6	Pers.
	PIZZA MILANAISE	4	6	8	Pers.
POISSONS	FILET DE MERLAN	2	4	6	Pers.
	FILET DE LIEU	2	4	6	Pers.
	ROUGETS NICOISE	2	4	8	Pers.
	LOTTE ROTIE	6	8		Pers.
	DORADE PAPILOT	2	4	8	Pers.
	TERRINE DORADE	4	8		Pers.
VIANDES	ROTI DE BOEUF	0.5	1	1.5	Kg
	GIGOT ROTI	1	1.5	2	Kg
	ROTI DE PORC	1	1.5	2	Kg
	ROTI DE VEAU	0.5	1.5	2	Kg
	VOLAILLE ROTIE	0.5	1	1.5	Kg
	GROSSE VOLAILLE	1	1.5	2	Kg
	FAISAN	0.5	1	2	Kg
	SANGLIER	1	1.5	2	Kg
	CHEVREUIL	1	1.5	2	Kg
ROTISSERIE	PIECE NORMALE	1	1.5		Kg
	PIECE EPAISSE	2	2.5		Kg
LEGUMES	TIAN DE LEGUMES	4	6	8	Pers.
	TOMATES FARCIES	4	6	8	Pers.
	LEGUMES FARCIS	4	6	8	Pers.
	GRATIN LEGUMES	4	6	8	Pers.
DESSERTS	CAKE	4	6	8	Pers.
	CLAFOUTIS FRUIT	4	6	8	Pers.
	CREME CARAMEL	4	6	8	Pers.
	FLAN AUX PRUNES	4	6	8	Pers.
	GATEAUX BASQUE	4	6	8	Pers.
	QUATRE QUARTS	4	6	8	Pers.
	SOUFFLE LIQUEUR	4	6	8	Pers.
	TARTE GARNIE	4	6	8	Pers.
	VIENNOISERIES	4	6	8	Pers.
	BRIOCHE	4	6	8	Pers.

LE MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR	MODE DE CUISSON	TEMPERATURE PRE-REGLEE	PLAGE DE REGLAGE POSSIBLE	FONCTION BOOSTER*
M A N U E L	CONVECTION NATURELLE	220°C	50 et 280°C	
	CHALEUR BRASSEE	210°C	50 et 240°C	
	SOLE SEULE	160°C	50 et 240°C	BOOSTER*
	SOLE BRASSEE	210°C	50 et 240°C	BOOSTER*
	CHALEUR PULSEE	180°C	50 et 240°C	
	GRIL	50%	25 et 75%	
	GRIL VENTILE	210°C	180 et 230°C	BOOSTER*
	TOURNEBROCHE	240°C	180 et 240°C	BOOSTER*
	TOURNEBROCHE VENTILE	240°C	180 et 240°C	BOOSTER*

* *Booster: montée rapide en température*

Le four est en veille, seule l'indication de l'heure est affichée sur le cadran.

- 1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "Manuel".
- 2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre et choisir le mode de cuisson nécessaire pour le mets à cuire, voir tableau ci-dessus.
Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.
... **L'affichage du mode de cuisson est fixe.**
Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.
- 3- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage pré-définie, voir tableau ci-dessus.
Pour la modifier tourner la touche centrale et valider en appuyant sur cette même touche.
... **l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.**

Le four démarre la cuisson en mode "Manuel" et commence la montée en température.



*le voyant clignote tant que la température programmée n'est pas atteinte.
Un bip sonore retentit à la fin de cette opération.*

- 4- Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".
L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider.
A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur Stop pour **valider la nouvelle programmation.**
Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.
- 5- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur Stop.

- TOUTES LES CUISSONS SONT REALISEES PORTE FERMEE -

- **CONVECTION NATURELLE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. 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.
- **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. 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 SEULE** - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...).
- **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 cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.
- **CHALEUR PULSEE** - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.
- **GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. 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.
- **GRIL VENTILE** - 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, de pièce entière 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** - Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. 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.
- **TOURNEBROCHE VENTILE** - 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.

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.

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 Tournebroche 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, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

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

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se 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. 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.

LE MODE ETUVE - LE MODE DECONGELATION

L'accès à ces deux modes de fonctionnement du four est direct.

• **Le mode ETUVE** : utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

.... la température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.

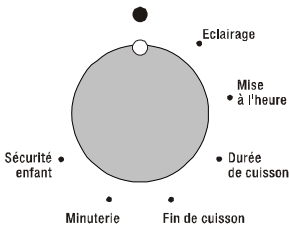
• **Le mode DECONGELATION** : utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson. Un petit conseil : envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.

.... la température est pré-réglée à 40°C constants aucun réglage n'est possible.

Ces deux modes de fonctionnement sont programmables dans le temps. Pour cela tourner la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin". L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote, avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider. A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur **STOP** pour **valider la nouvelle programmation**.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre PROGRAMMATION.

LA PROGRAMMATION



AFFICHAGE SYMBOLES :



Fonctionnement du minuteur



Programmation d'une durée

STOP

Programmation d'une heure de fin



Programmation de la sécurité enfant



Verrouillage de la porte du four

MINUTEUR :

son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- . Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.
- . Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.
- . Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.
- . Ramener la manette du programmeur sur la position STOP.

Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (*pour écouter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale*).

PROGRAMMATION D'UNE DUREE :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée.

En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- . Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).
- . Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole Durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.
- . Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.
- . Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.
- . Ramener la manette du programmeur sur STOP pour **valider la nouvelle durée.**

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- . Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson.

En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- . Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).

- . Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.
- . Ramener la manette du programmeur sur STOP pour **valider la nouvelle heure de fin**.
- . Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires puis valider en appuyant sur cette même touche.
- . Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire puis valider en appuyant sur cette même touche.

Attention : en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement le mode de fonctionnement du four.

- . Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

- . Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

LA SECURITE ENFANT :

cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmée.

Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

NIVEAU 1 : Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

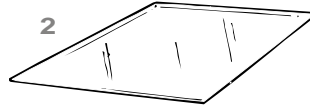
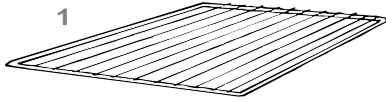
- . **Pour l'activer :** positionner le programmeur sur sécurité enfant
- . **Action :** le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs*.
- . **Pour le désactiver :** positionner le programmeur sur 0.

NIVEAU 2 : Blocage de toutes les commandes

- . **Pour l'activer :** positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.
- . **Action :** toutes les commandes sont inactives*.
- . **Pour le désactiver :** procédure identique à celle de l'activation. Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

EQUIPEMENT DU FOUR



1 - La grille simple sert de support aux moules, aux plats.

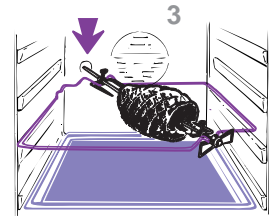
2 - La plaque à pâtisserie sera posé directement dans les gradins du four. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues... Grâce à ses rebords, elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

3 - 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.

Pour son utilisation :

- . Retirer du four tous les accessoires.
 - . Poser le plat récolte-sauce 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 deuxième 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.

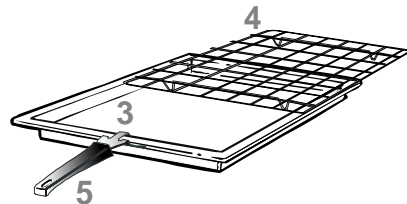
Montage du tournebroche



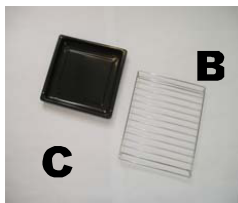
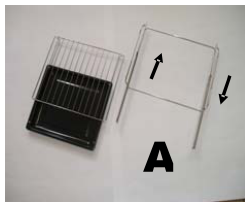
3 - Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails, posé sur la sole ou associé à la grill-plat.

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.

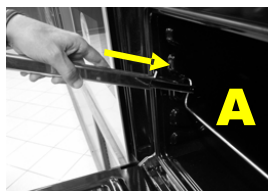
4 - Le grill-plat est utilisé pour tous types de grillades mais également comme "toaster". Une poignée froide (**5**) est fournie avec le grill-plat pour vous permettre de retirer l'ensemble sans vous brûler. Il est à associer au plat récolte-sauce. Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



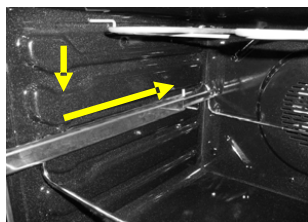
GRILLES DE FOUR SUR GUIDES TELESCOPIQUES



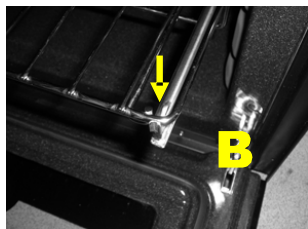
INSTRUCTIONS DE MONTAGE



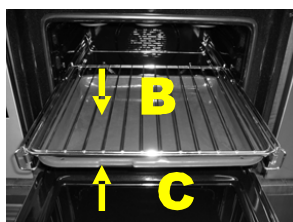
PLACER LES RAILS TELESCOPIQUES A DANS LES GRADINS DU FOUR



S'ASSURER QUE LES GUIDES TELESCOPIQUES A SOIENT BIEN POSITIONNES JUSQU'AU FOND DE LA CAVITE DU FOUR.



FAIRE GLISSER LES GUIDES VERS L'EXTERIEUR ET POSITIONNER LA GRILLE SUPPORT B DERRIERE LE STOPPEUR POSITIONNE SUR LA PARTIE AVANT DU KIT



TERMINER L'ASSEMBLAGE EN INSTALLANT LA GRILLE B ET LE PLAT C



LE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché.

NOTA : dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

TROIS CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

. **PYRO ECO** : nettoyage du four moyennement sale.

Fonctionnement avec une température de 475°C pendant une durée de 90 minutes.

. **PYRO NORMALE** : nettoyage du four normalement sale.

Fonctionnement avec une température de 475°C pendant une durée de 105 minutes.

. **PYRO RENFORCEE** : nettoyage du four très sale.

Fonctionnement avec une température de 475°C pendant une durée de 120 minutes.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !

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

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.

Mise en route du cycle Pyrolyse

- 1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "PYROLYSE".
- 2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure :
... **PYRO ECO** ... **PYRO NORMALE** ... **PYRO RENFORCEE** ...
Valider votre choix en appuyant sur la touche centrale.
... **Le four démarre le cycle PYROLYSE.**

⇒ Sur le cadran, s'affiche l'heure de fin du cycle Pyrolyse et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.*

Le thermomètre commence la montée en température, le voyant correspondant clignote et, lorsque la température est atteinte le voyant devient fixe.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

* Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses).

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

Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement.

Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur STOP, si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable.

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 FOUR INFORME L'UTILISATEUR LORSQU'UN CYCLE PYROLYSE DOIT ÊTRE EFFECTUE

Le four enregistre toutes les données programmées comme les modes de fonctionnement, les températures, les temps de cuisson, etc.... il est donc en mesure d'évaluer la salissure à l'intérieur du four, il propose donc à l'utilisateur, en fonction des différents éléments, de procéder à un cycle pyrolyse.

Pour la mise en route, suivre les étapes comme cité précédemment.

Au terme du cycle pyrolyse, le four redémarre son compteur à zéro, sans aucune manipulation de la part de l'utilisateur.

LE NETTOYAGE - ENTRETIEN GENERAL

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 ammoniaqués.
- 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.

• **LES ACCESSOIRES** - 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 verser 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.

• **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.

* **une ampoule spécifique pour four résistant à de hautes températures.**

INSTALLATION "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation électrique doit être réalisée par un installateur agréé 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.

L'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 doit être effectué conformément au schéma après avoir vérifié la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur.

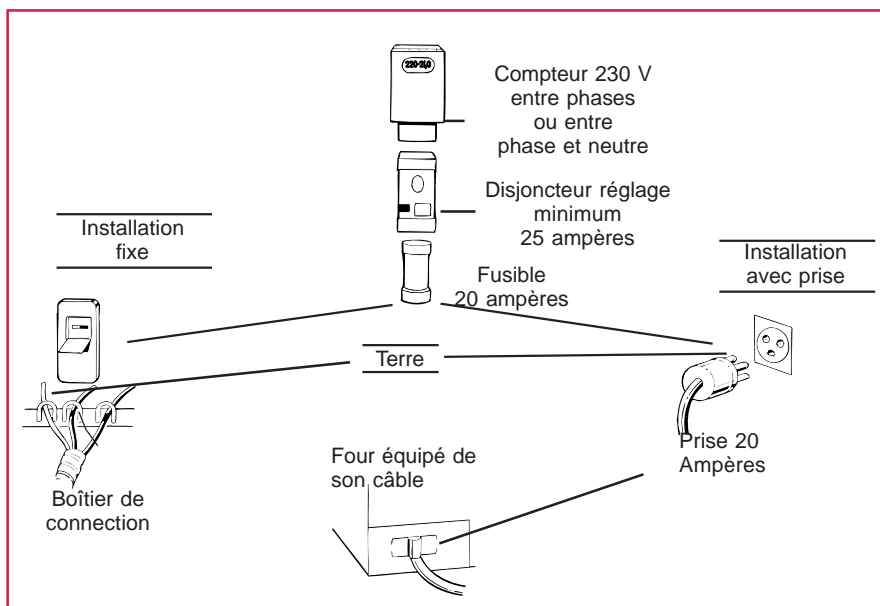
Le fil de protection du câble (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V, la prise de courant doit être placée de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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.

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 "ENCASTREMENT"

L'installation du four dans le meuble doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

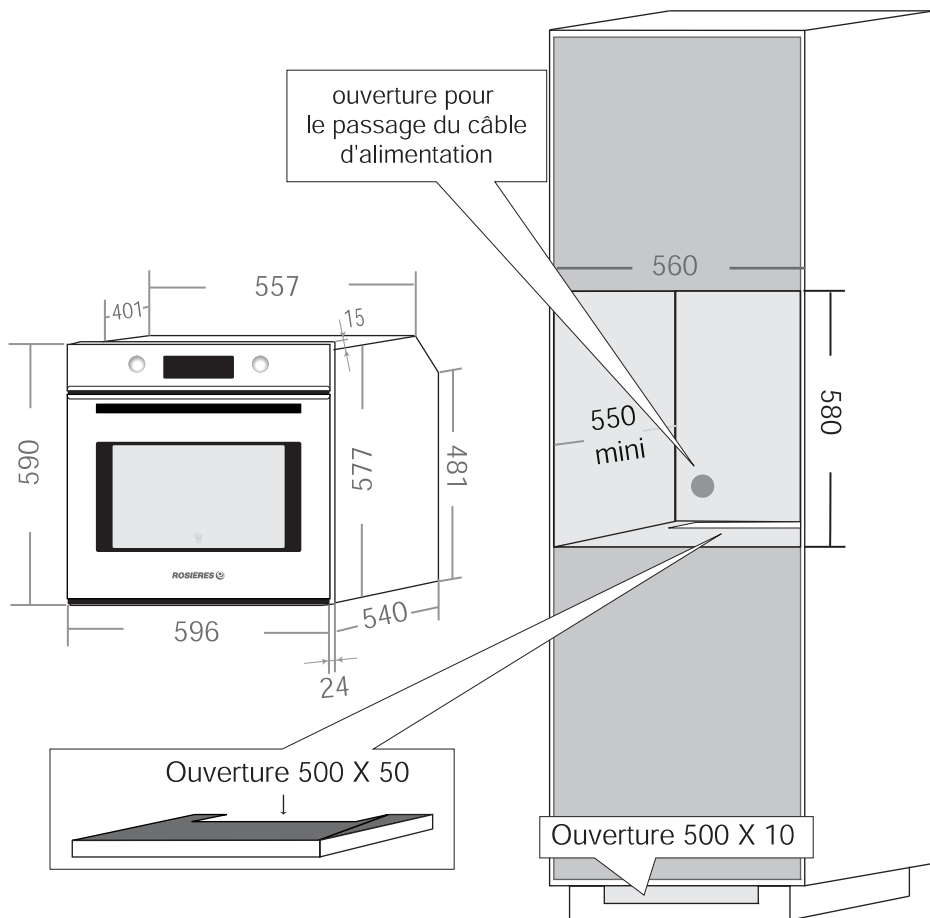
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

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

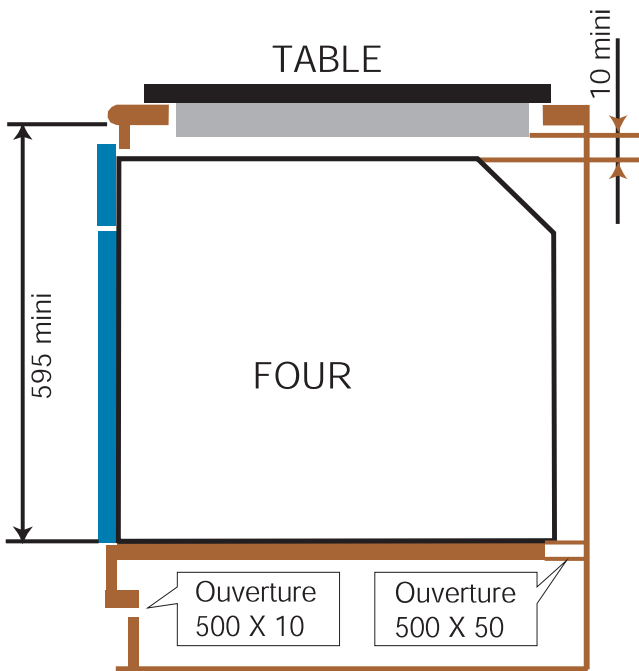
• **Avant sa fixation**, Il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement.

• **Pour la fixation**, des vis sont fournies avec le four. Les trous de fixation sont situés sur les montants latéraux et accessibles en ouvrant la porte.

1. Four en colonne



2. Four enchâssé sous plan de travail



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.

	Marque de fabrique	ROSIERES
	Modèle	RF 7489
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	0,98 kWh
	Volume utile de l'enceinte	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	45 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²
	Raccordement électrique	Monophasé 230 V~ + Terre - Fusible 16 A
	Puissance maxi	3600 W
	Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	3,2 kWh

USINES DE ROSIERES
SAS au capital de 4 498 375 Euros
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