



MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: RFA 54 VNX NOIR-INOX

CODIC: 3433900

1. Instructions générales	3
1.1 Déclaration de conformité	3
1.2 Consignes de sécurité	3
1.3 Recommandations	3
1.4 Installation	3
1.5 Raccordement électrique	3
2. La technologie pro/exp'r	4
2.1 Equipement du four	4
2.2 Tournebroche	4
2.3 LED VISION	4
3. Entretien général du four	5
4. Assistance technique	5
5. Présentation du tableau de bord	6
5.1 Conseils avant la première utilisation	7
5.2 Recommandations	7
5.3 La programmation	8
5.4 Quelques conseils de cuisson	8
5.5 Réglage du contraste du cadran d'affichage	8
6. Pyrolyse	9
7. La sécurité enfant	9

1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

-Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

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

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente

! NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

CE Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants, nous recommandons donc la prudence. Eloigner les jeunes enfants.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•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.

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

•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.

•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 du constructeur.

•Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

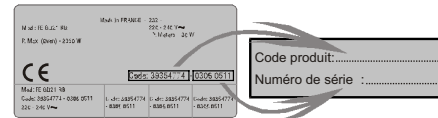
1.3 RECOMMANDATIONS

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

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

Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Plaque signalétique



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 la température.

• Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

1.4 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

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

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

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

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

1.5 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 constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

Important:

Faire 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 déficiente.

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, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• 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 cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

. le réglage du disjoncteur.

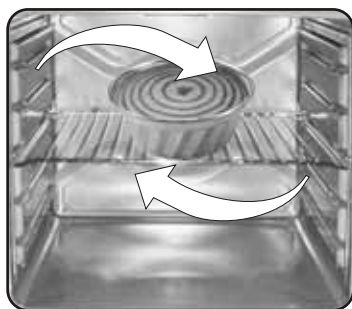
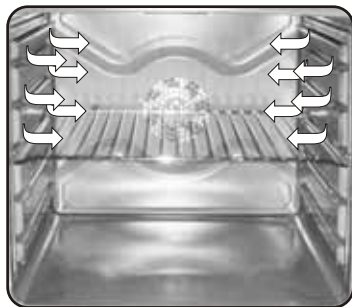
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

NOTA: ne pas oublier 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.

2. LA TECHNOLOGIE PRO/EXP'R

La technologie et l'expérience de ROSIERES ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaueur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement. Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



2.1 EQUIPEMENT DU FOUR

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.

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



Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.



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

La pierre à pizza pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

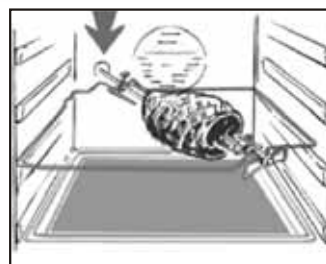
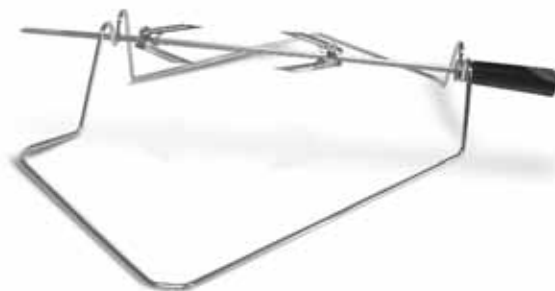


2.2 TOURNEBROCHE

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.



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

2.3 LED VISION

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

Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " -95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four

« les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».



3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- 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 le 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 aluminium.

LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

*N'utiliser jamais de nettoyants abrasifs ou d'objets pointus car ils peuvent rayer la surface du verre et même provoquer des éclats de verre.

LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- Démonter le cache en verre en le dévissant,
- Dévisser l'ampoule,
- La remplacer par un modèle identique:
Voir caractéristiques ci-dessus,
- Après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

4. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

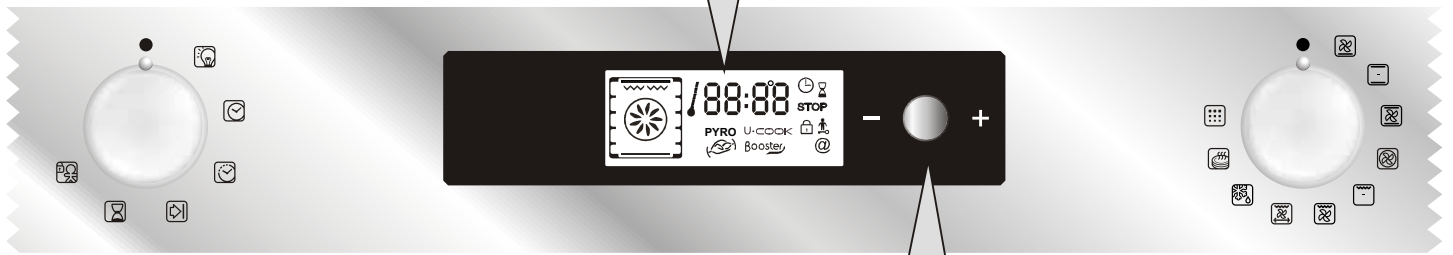
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.



Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

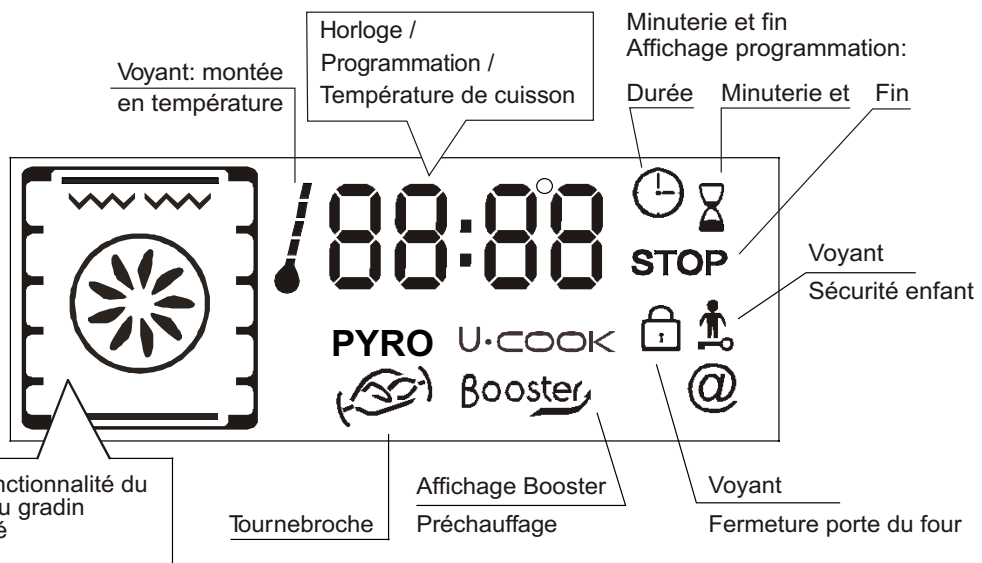
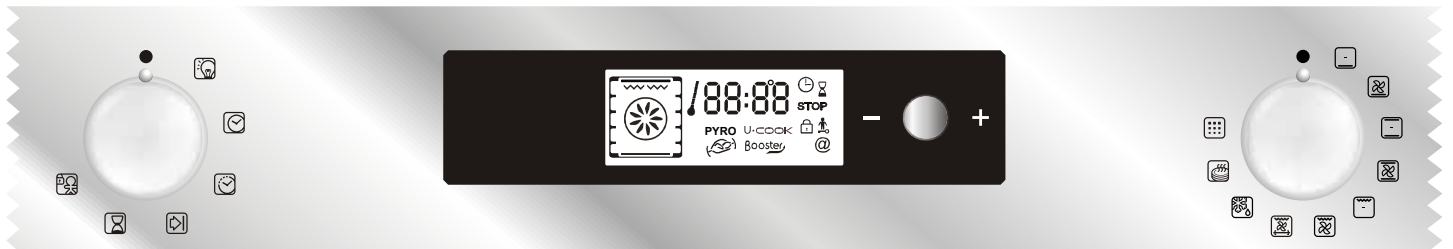
5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

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



TOUCHE DE REGLAGE - ● + ET DE VALIDATION

-  **Ajustement des données:** température, programmation durée et heure de fin - Réglage possible en tournant la touche vers le "-" ou vers le "+"
-  **Validation des données:** appuyer sur la touche.



5.1 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**

Toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale, 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 arrêt.

La sécurité «enfant»:

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La programmation - La sécurité enfant".

Turbine de refroidissement:

elle 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:

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

• **REGLAGE DE L'HEURE**

A la mise sous tension 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 - Ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-" ou vers le "+".

3 - Ramener la manette du programmeur sur la position "•".



3-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 sur le programmeur

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre 5.3 PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt". Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

• **LES MODES DE CUISSON**

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -



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.



SOLE - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).



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.



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.



TURBO GRIL - 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 VENTILE - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. 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.



DECONGELATION - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

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



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.



MODE PYROLYSE - Le four prend en charge le nettoyage du four - Deux choix possibles ECO, SUPER

5.2 RECOMMANDATIONS

• **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.

Modes de fonction selon modèle de four	Température pré-réglée °C	Température plage de pré-réglée °C	Fonction Booster*
Sole + Brassee	210	50-240	Booster
Sole	160	50-220	Booster
Convection Naturelle	220	50-280	
Chaleur Brassee	210	50-240	
Chaleur Pulsee	180	50-240	
Gril	L2	L1-L3	
Turbo Gril	210	180-230	Booster
Turbo Broche	240	180-240	Booster
Décongélation	40	No	
Etuve	60	No	
Mode Pyrolyse **	Pyrolyse	ECO: 425 / 65min SUP: 425 / 1h 30min	

*Booster: montée rapide en température

** Le four doit avoir cette fonctionnalité

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage prédéfinie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale vers réglage de température et appuyer sur le même bouton pour valider.

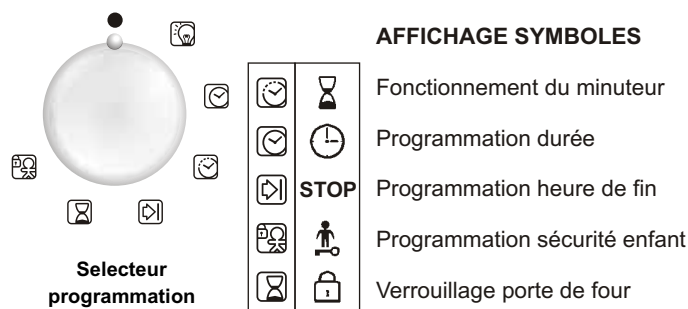
... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

5.3 LA PROGRAMMATION



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 "•". 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 écourter 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.
- 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 "Position Arrêt" 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 "Position Arrêt", 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 "Position Arrêt" 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 l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

•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 "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

5.4 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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

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

POUR LES GRILLADES :

. avant d'enfourmer : 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..).

. **Pendant la cuisson :** 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, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôti.

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.

5.5 REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D'AFFICHAGE

Le contraste du cadran d'affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est "C5". Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

•Positionner la manette de programmation sur "Eclairage" et le sélecteur des modes de cuisson sur "O". Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l'indication "CX" (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

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

DEUX CYCLES DE PYROLYSE sont pré-programmés.

• **PYRO ECO** : nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.

• **PYRO SUP** : nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

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

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

Avant 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".

L'affichage en mode ECO clignote.

Rappel : ECO - cycle de 65 minutes four moyennement sale

SUP - cycle de 90 minutes four très sale

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure : **ECO ou SUP**.

• Confirmation de votre choix dans 3 secondes.

Sur le cadran, s'affiche l'heure du moment et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

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 voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

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 programmeur 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 "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter. Le symbole "PYRO" (Pyrolyse) disparaît ainsi que l'indication du mode Pyrolyse sélectionné.

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.

A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

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.

7. 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 programmées. 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*.

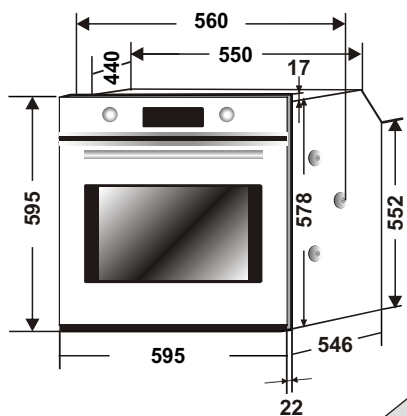
• Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation.

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.

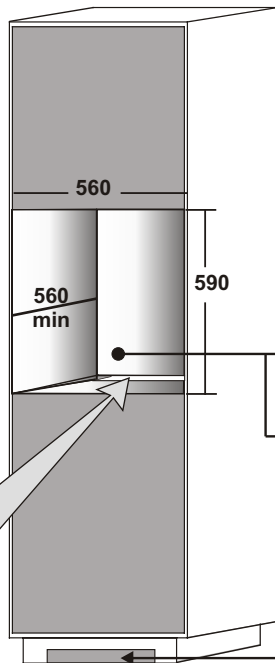
FR Four en colonne (dimensions en mm)

GB Oven in column (dimensions mm)



FR Ouverture 500 x 45

GB Opening 500 x 45



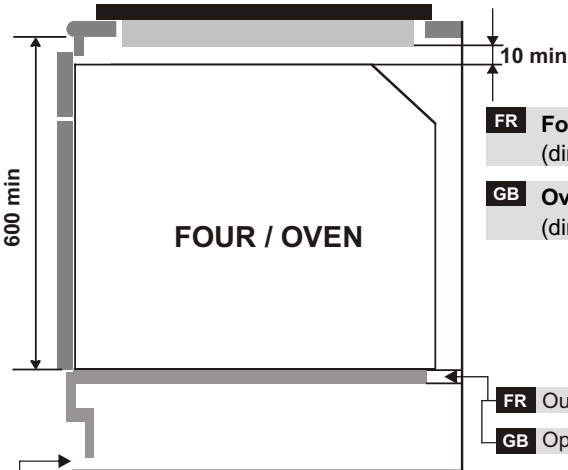
FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation

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

FR Ouverture 500 x 10

GB Opening 500 x 10

TABLE / TOP



FR Four enchâssé sous plan de travail (dimensions en mm)

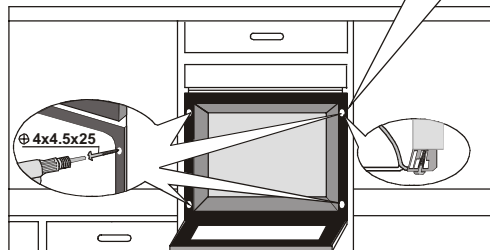
GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)

FR Ouverture 560 x 45

GB Opening 560 x 45

FR Ouverture 500 x 10

GB Opening 500 x 10



FR Fixation dans la niche d'encastrement

Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation.

Pour la fixation:

lorsque la porte du four est ouverte, les trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux.

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.

GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws.

Fixing:

When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side.

Use the screws provided to fix the oven.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.