



**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**

**FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTIONS**

**FE 4476**

93746964

# FICHE TECHNIQUE

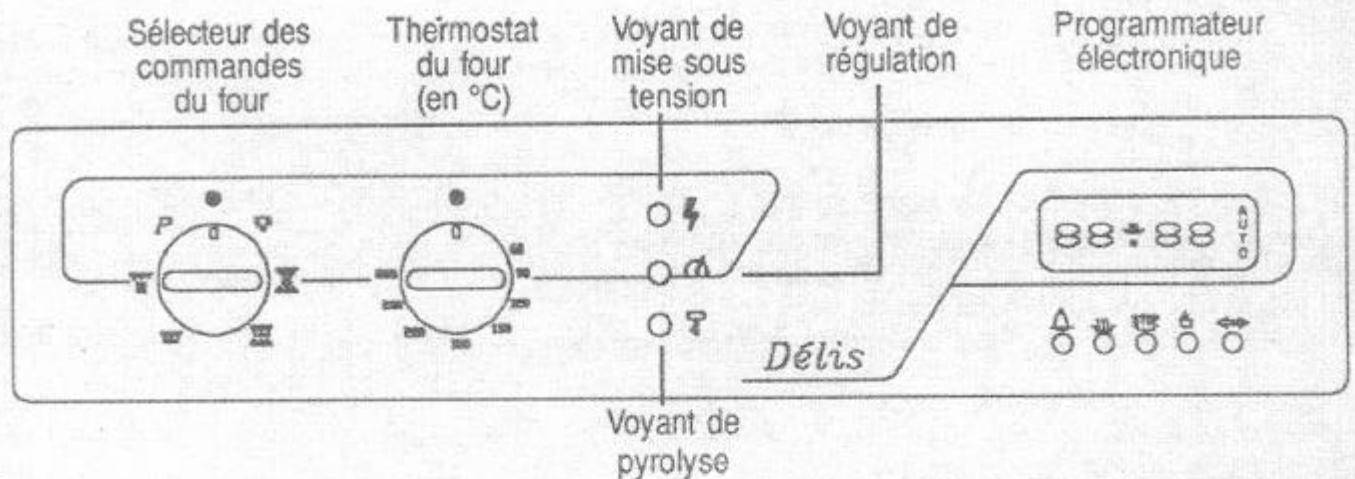
## Caractéristiques du produit

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

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

	FE 4476
<b>Dimensions de l'appareil (en cm)</b>	
* Largeur	59.5
* Hauteur	59.5
* Profondeur	57.5
<b>Dimensions intérieures du four (en cm)</b>	
* Largeur	42.5
* Hauteur	29.5
* Profondeur	38
Volume en litres	47
<b>Puissances (en watts)</b>	
* Chaleur tournante	2540
* Convection naturelle	2510
* Gril (et tournebroche : en option)	2150
* Turbogril	2170
* Pyrolyse	2500
Maxi 230 V~	2540
Alimentation 220-240 V~	
<b>Consommation en convection naturelle (kWh)</b>	
* de montée à 200°C	0,45
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,6
Cycle pyrolyse (80 minutes)	3,3
<b>Fusible</b>	16 A

# PRESENTATION du Tableau de bord

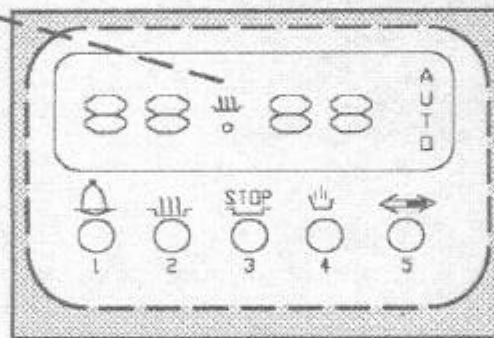


## LE PROGRAMMATEUR

### Symbole cuisson :

- . Lorsqu'il est allumé, le four est en position cuisson.
- . Lorsqu'il est éteint, la cuisson est terminée.

- 1 - minuterie sonore indépendante,
- 2 - durée de cuisson,
- 3 - fin de cuisson,
- 4 - position manuelle,
- 5 - réglage de toutes les fonctions ; peut être tourné dans les deux sens.



### Symbole auto :

- . Lorsqu'il est éteint, le programmeur est en position manuelle.
- . Lorsqu'il est allumé, il indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours.
- . Lorsqu'il **clignote**, le programme affiché est terminé, le programmeur se trouve donc encore en position automatique - remettre sur la position manuelle ou effectuer une nouvelle programmation.

### HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée avant l'utilisation du four. Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, le programmeur affiche le symbole **Auto** clignotant.

### Mise à l'heure :

- Appuyer sur les touches "1" et "2" en même temps, relâcher,
- Tourner la touche "5" pour afficher l'heure du moment.

### MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur seul comme aide-mémoire, un bip retentira à la fin du temps choisi. Il n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four.

- Appuyer sur la touche "1" et tourner le bouton "5" pour afficher le temps souhaité. Tous les symboles sont éteints. Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche. Le minuteur comptera à rebours. A la fin du temps choisi, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur n'importe quelle touche.

**AVANT DE REALISER UNE CUISSON, IL FAUT AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UNE DUREE DE CUISSON AVEC OU SANS DEPART DIFFERE.**

### CUISSON SANS PROGRAMMATION

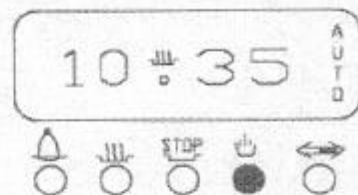
Vous pouvez utiliser le four sans programmation. La cuisson débutera immédiatement et il vous appartiendra d'arrêter le four manuellement en ramenant les manettes du sélecteur et du thermostat sur arrêt.

- Appuyer sur la touche "4" de façon à faire disparaître le symbole "Auto".
- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Les voyants s'allument.

La cuisson démarre alors immédiatement.

Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette du sélecteur et celle du thermostat sur arrêt.



### CUISSON AVEC UNE DUREE

Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four.

Sur le programmateur, régler une durée de cuisson :

- Appuyer sur la touche "2", relâcher et,
  - à l'aide du bouton "5", afficher une durée de cuisson.
- Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'allument.

- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

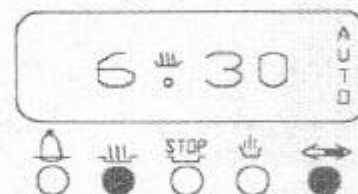
Les voyants s'allument.

Le four chauffe.

Il s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur n'importe quelle touche.

Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle.



### CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ différé. Le programmateur prend en charge la totalité de votre cuisson avec départ et arrêt automatique.

Dans un premier temps, régler un temps de cuisson :

- Appuyer sur la touche "2", et relâcher,
  - Tourner le bouton "5" de façon à afficher une durée.
- Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'affichent.

Dans un deuxième temps, afficher une heure de fin de cuisson :

- Appuyer sur la touche "3", relâcher,
- Tourner le bouton "5" de façon à régler une heure de fin de cuisson.

Le symbole "Cuisson" disparaît, il ne s'affichera que lorsque la cuisson débutera.

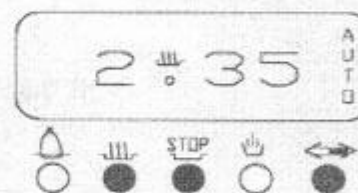
- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Le programmateur calcule l'heure de début de cuisson en fonction de l'heure de fin de cuisson et de la durée de cuisson programmée.

Le four déclenchera automatiquement la cuisson et s'arrêtera une fois le temps écoulé. Les voyants s'allumeront.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour arrêter cette dernière appuyer sur n'importe quelle touche.

Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle.



## LES MODES DE CUISSON ET NETTOYAGE

**Eclairage de four** : il se met en fonctionnement dès que la manette du sélecteur est tournée.



**Chaleur Brassée** : utilisation des résistances sole et voûte simultanément, plus 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.*



**Convection Naturelle** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte, sans turbine.

*Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, rosbif, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Un préchauffage du four de 10 minutes environ est conseillé. Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout dans le gradin du milieu.*



**Grill** : utilisation de la résistance de voûte uniquement.

*C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et très utile pour les gratinages. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Les viandes rouges et filets de poissons doivent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous ou encore positionné sur une grille d'un niveau inférieur. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les aliments déjà cuits, auxquels on ajoute une sauce, ne nécessitent pas une cuisson prolongée. L'utilisation du grilloir se fait porte entr'ouverte.*

**Tournebroche** : livré en option. 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, elles n'en seront que meilleures. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche. L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.*



**Turbo-grill** : Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

*Idéale pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc...*

*Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. 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.*

*L'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée.*



**Pyrolyse** : Nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 500°C.

# UTILISATION DU FOUR

## Attention :

- . La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants
- . Ne jamais tapisser les parois du four et la sole avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

## 1. Régler une température :

- \* Tourner la manette du thermostat sur la température souhaitée pour votre cuisson. Chaque mode de cuisson a une température idéale et nécessaire à respecter, se reporter aux indications citées ci-dessous.

## 2. Choisir un mode de cuisson :

- \* Pour cela, tourner la manette du sélecteur de commandes de four sur le mode de cuisson souhaité (voir détail des fonctions page 5).

## 3. Régler le programmeur :

- \* Afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

Se reporter au Chapitre "Le Programmeur" (page 3 et 4).

. Chaleur brassée :	température entre 60°C et 240°C
. Convection naturelle :	température entre 60°C et 280°C,
. Grilloir :	température maxi. 280°C,
. Tournebroche :	température maxi. 280°C.
. Turbo-Gril :	température entre 180°C et 230°C.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.

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

## 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 encrassage 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.

### **POUR LES PATISSERIES :**

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec 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 le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

**NOUS DECONSEILLONS L'EMPLOI DU PLAT EN VERRE POUR LES CUISSONS  
DE VIANDE. UTILISER DES PLATS CREUX EN TERRE DE PREFERENCE.**

# LE THERMOSTAT

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

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

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

## DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- \* 20 minutes pour les températures comprises entre 250°C et 280°C,
- \* 15 minutes pour les températures comprises entre 150°C et 220°C,
- \* 10 minutes pour les températures comprises entre 60°C et 120°C.

## Convection Naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min



## Chaleur brassée

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-160	5-6 min
Filet de sole	180	120-160	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	160-180	25-30 min
Gratins	220	180-220	15-20 min
Lapin rôti	220	180-220	50-60 min
Pigeon rôti	180	160-180	15-25 min
Pommes de terre en robe	220	180-220	1 h environ
Rôti de viande blan.	220	180-220	30-40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	200	160-180	35-45 min
Tomates farcies	220	180-220	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-220	10-15 min
Brioche	220	180-220	40-45 min
Flan	200	180-220	30 min
Gâteau de savoie	200	160-180	35-40 min
Meringues	60	60-80	60-90 min
Pâte à tarte	220	180-220	20-30 min
Pâte feuilletée	220	180-220	15-20 min

# TOURNEBROCHE


Le four est précâblé pour recevoir l'option tournebroche, référence "TB60".

## UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

- retirer du four la grille, 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 3ème 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,
- placer le récolte-sauce dans le bas du four,
- ensuite, tourner la manette du sélecteur sur la fonction "gril" ,
- et la manette du thermostat sur 280°C.

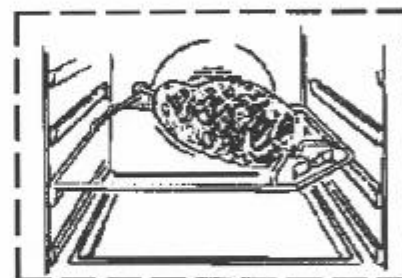
LES CUISSONS SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

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

## TEMPS DE CUISSON :

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



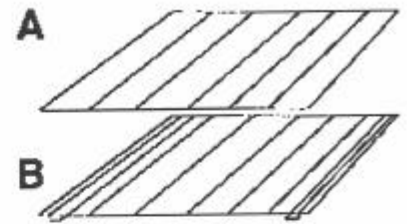
# LES ACCESSOIRES DU FOUR

## LES GRILLES PORTE-PLATS

---

**A** : Elle sert de support aux moules, et aux plats.

**B** : Elle sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-gril puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



## LE PLAT RECOLTE-SAUCE

---

Il 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 profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.**

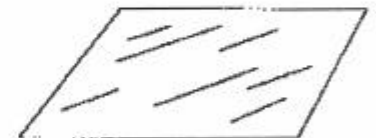


## LA PLAQUE A PATISSERIE

---

Elle sera placée directement sur la grille porte-plats.  
On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc...

Elle doit être retirée du four si elle n'est pas utilisée.  
Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent difficilement.



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

**Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

# ENTRETIEN DU FOUR

## LE 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 votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- \* N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

## LES PARTIES VITREES -

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

## LE JOINT 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.

## LA PLAQUE A PATISSERIE -

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

## LE PLAT RECOLTE-SAUCE -

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. 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. 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 démonter 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.

**NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DETERIORATION DE L'EMAIL.**

# ENTRETIEN DU FOUR AVEC LA PYROLYSE

## Durée de nettoyage du four :

- *peu sale* : 90 minutes,
- *moyennement sale* : 100 minutes,
- *très sale* : 120 minutes.

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

Quand le cycle de nettoyage par pyrolyse est terminé, vous devez ramener la manette de sélection sur arrêt et le programmeur sur la position manuelle. Une fois cette dernière opération effectuée, la température va redescendre et lorsqu'elle sera inférieure à 320°C, il vous faudra attendre quelques secondes pour pouvoir ouvrir la porte.

La turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four, même si la manette du programmeur est sur la position arrêt.

A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four, puis les éliminer avec une éponge humide.

# ENTRETIEN DU FOUR AVEC LA PYROLYSE

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. 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 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

La pyrolyse peut être stoppée à tout moment en ramenant la manette du sélecteur sur la position arrêt. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue en-dessous de 320°C.

**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.

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.
- fermer la porte du four,

## Mise en route du nettoyage

- tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "Pyro",
- sur le programmeur, le temps de nettoyage pré-réglé d'une heure 30 minutes s'affiche, il correspond à un cycle moyen, pour un degré de salissure normal ; si celui-ci ne vous convient pas il est tout à fait possible de le modifier. Pour se faire, appuyer sur la touche "2" (durée) du programmeur, relâcher, puis régler le temps nécessaire avec le bouton "5". A savoir que la durée maximale programmable est de 3 h.
- laisser la manette du thermostat sur arrêt.

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

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

## ENCASTREMENT DU FOUR

Le meuble dans lequel le four doit être encastré, doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 90° C.

*Ce four peut être enchassé sous un plan de travail, placé dans une niche en maçonnerie ou tout simplement placé en hauteur dans une colonne.*

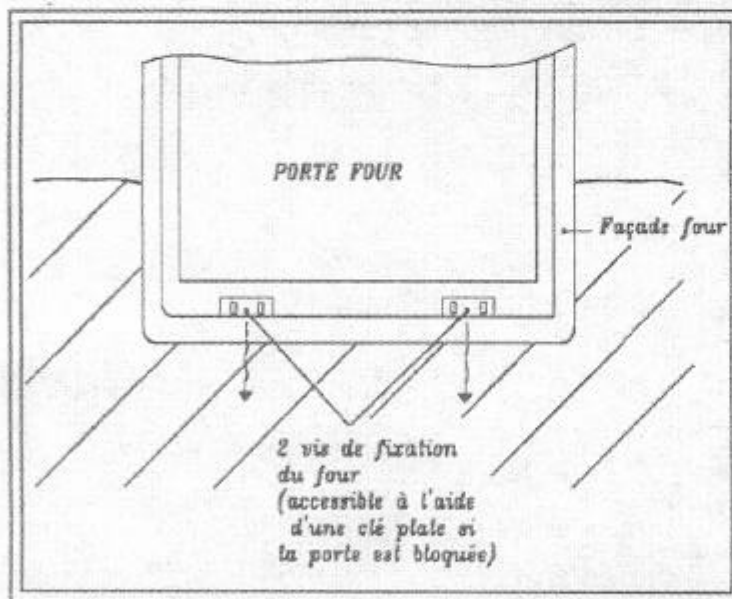
**Avant sa fixation**, il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

Pour cela, effectuer une ouverture de 500 mm X 50 mm (voir dessin page 16) dans la partie inférieure de la niche.

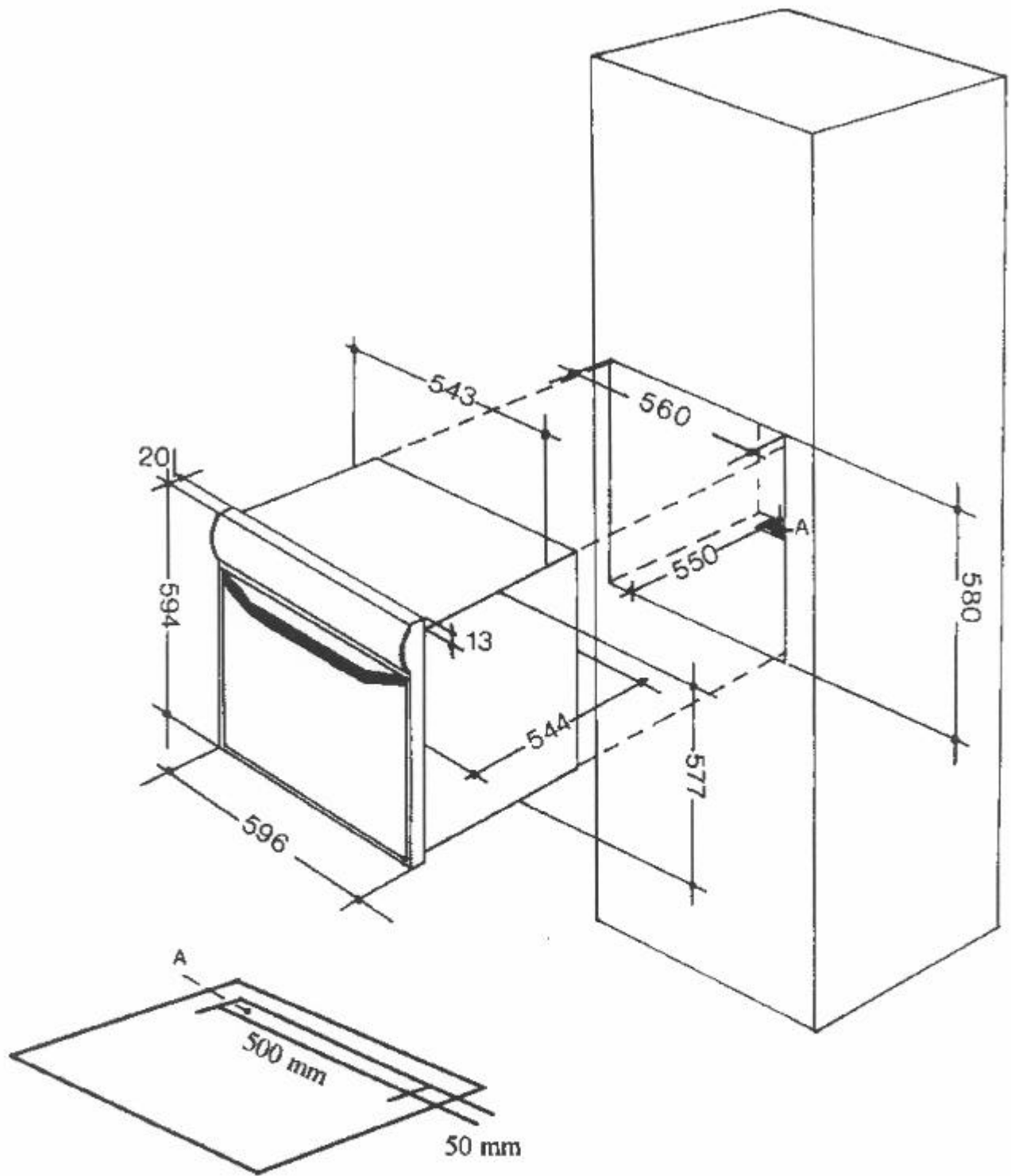
### FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT.

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

Pour fixer le four dans la niche d'encastrement, il vous faut ouvrir la porte du four ; deux trous situés sur la partie inférieure du cadre sont prévus pour recevoir les deux vis de fixation.



# ENCASTREMENT DU FOUR





# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four est prévu pour fonctionner dans la plage de tension 220-240 V~ monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm<sup>2</sup>.

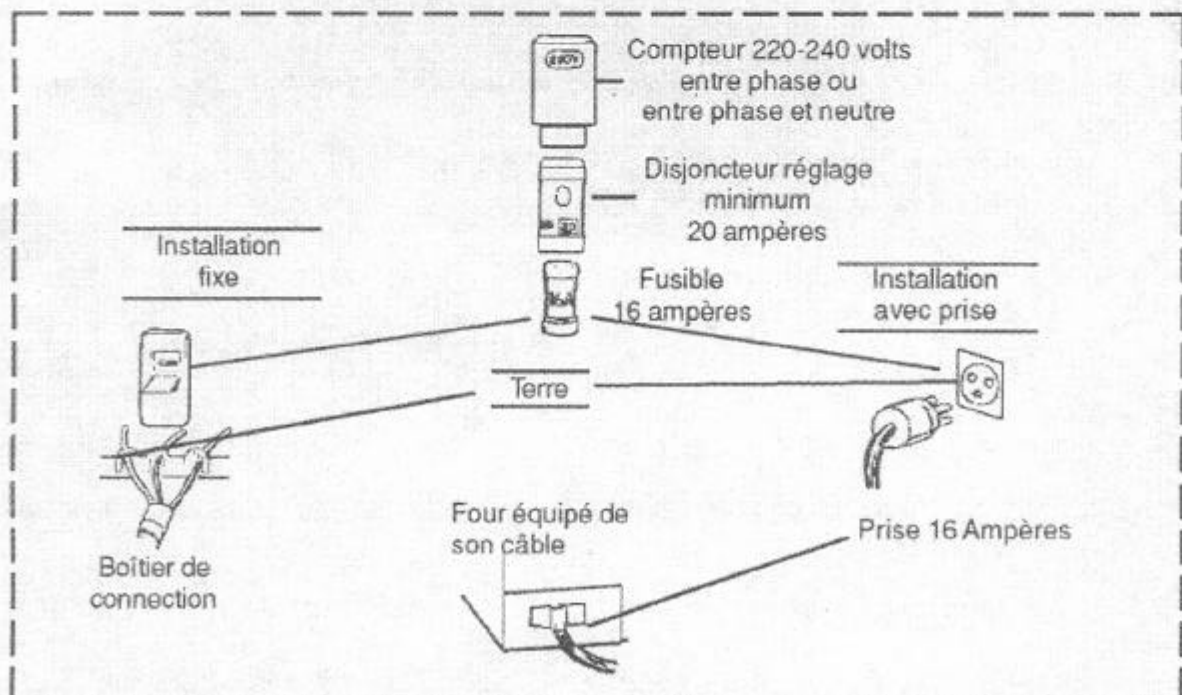
**RACCORDEMENT :** Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation\* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter les prescriptions de sécurité.

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

**NOTA :** N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

\* **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.

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



# GARANTIE

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

## DUREE -

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

## CONDITIONS D'APPLICATION -

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

## APRES LA GARANTIE -

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

## GARANTIE LEGALE -

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

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

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.

## **ROSIÈRES, c'est aussi :**

- Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- Des fours à encastrer, des fours micro-ondes,*
- Des tables de cuisson traditionnelles ou vitrocéramiques et des bacs éviers,*
- Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- Des poêles, des cuisinières bois-charbon et mazout.*

**SA DES USINES DE ROSIÈRES - Siège Social et usines, 18400 LUNERY**  
**RCS Bourges B 553 720 053 - Capital de 18 000 000 F**  
**Tél. 02 48 55 78 00 - Télex 780868F - Fax 02 48 68 01 75**