

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES FOURS ENCASTRABLES**



CREATIS

- FE 6024/4**
- FE 6084/4**
- RF 6084**
- RF 6184**

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE-----	3
RECOMMANDATIONS -----	3

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

1 • INSTALLATION DU FOUR

Encastrement du four -----	4/5
Raccordement électrique du four -----	6/7
La fiche technique -----	8

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

2 • LE FOUR

Présentation générale du four -----	9
Présentation du tableau de bord -----	10
Equipement du four -----	11/12
Les différents modes de cuisson -----	13/16

3 • UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation

. Premier nettoyage -----	18
. Ce qu'il faut savoir -----	18
. Réglage de l'heure -----	19

Utilisation du four

1 - Comment faire une cuisson immédiate -----	20/21
2 - La Programmation du four	
Programmation avec départ immédiat -----	22/23
Programmation avec départ différé -----	24
Le minuteur -----	25

4 • NOTES CULINAIRES

Les poissons -----	26
Les viandes -----	27/28
Les légumes - divers -----	29
Les pâtisseries -----	30

5 • ENTRETIEN DU FOUR

Entretien général du four -----	32/33
La Pyrolyse -----	34/35

1 - INSTALLATION DU FOUR

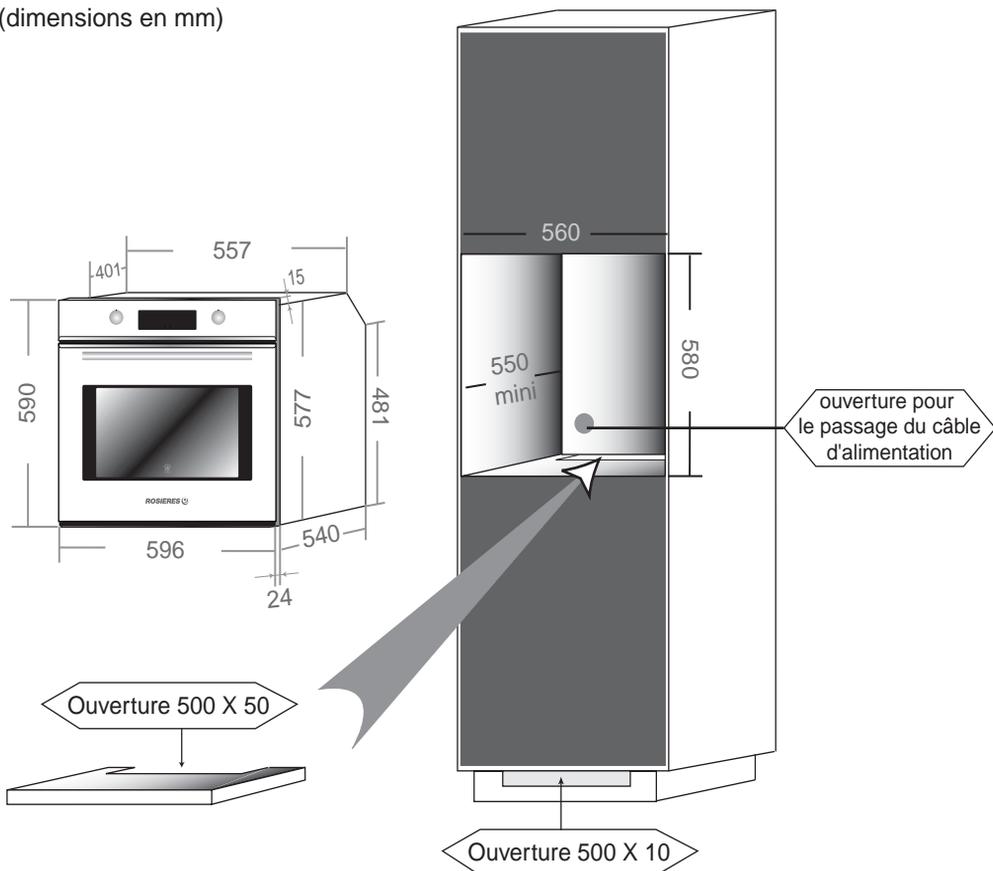
L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 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 page 4 ou 5 selon le type d'encastrement.

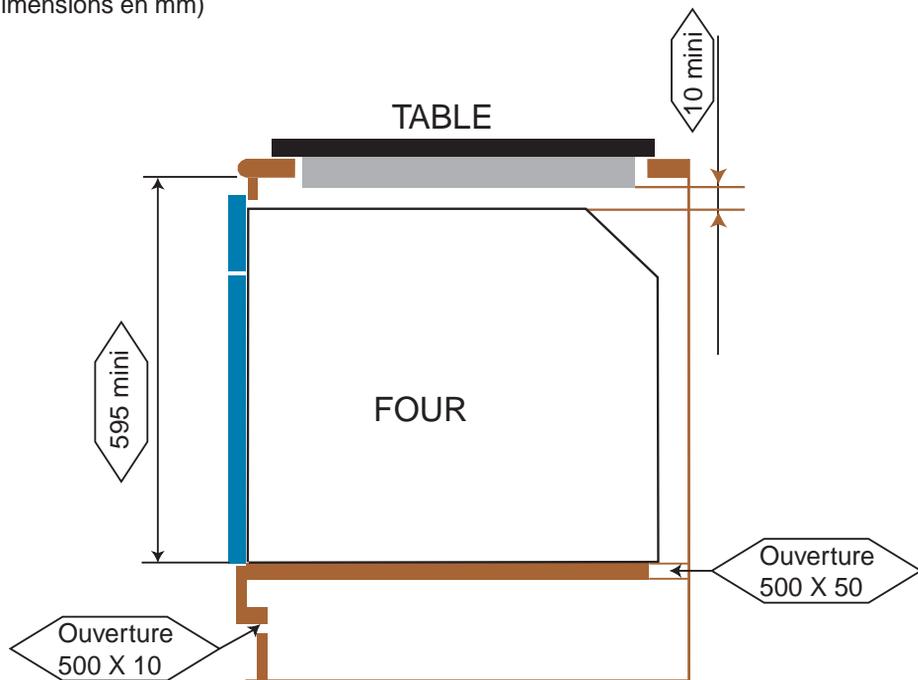
1 - Four en colonne (dimensions en mm)



1 - INSTALLATION DU FOUR

2 - Four enchâssé sous plan de travail

(dimensions en mm)



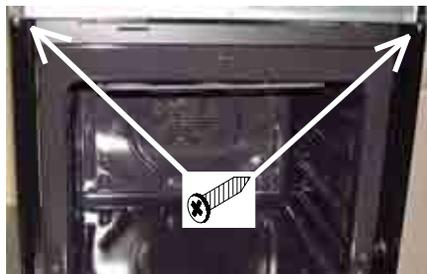
3 - Fixation dans la niche d'encastrement

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

Pour la fixation :

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

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



1 - 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.

Les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

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

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

RACCORDEMENT :

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

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma ci-contre, après avoir vérifié:

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . 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.

Attention :

- . Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.
- . Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

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

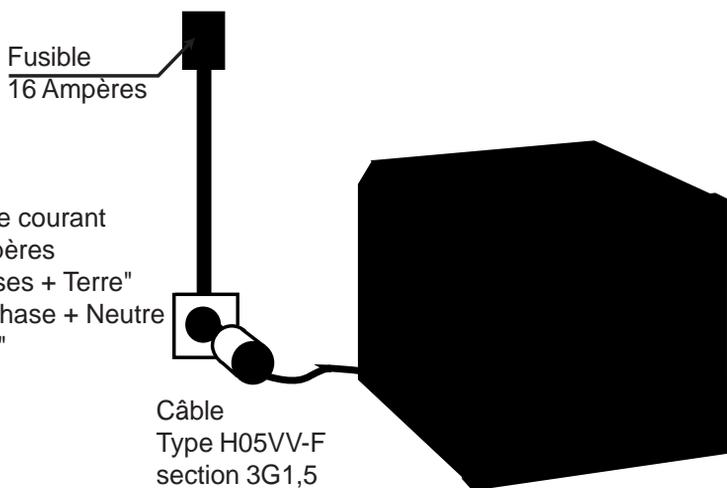
Câble d'alimentation : *si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.*

1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

INSTALLATION AVEC PRISE

Compteur 230 V~
entre Phases ou
entre Phase et Neutre

Fusible
16 Ampères



The diagram illustrates an electrical connection. At the top, a square symbol represents a 16 Ampere fuse. A vertical line descends from the fuse to a square meter symbol. Below the meter is a power outlet with two circular terminals. A cable with three conductors (two black and one white) is connected to the outlet. The cable then leads to a large, dark, rectangular load on the right.

Prise de courant
16 Ampères
"2 Phases + Terre"
ou "1 Phase + Neutre
+ Terre"

Câble
Type H05VV-F
section 3G1,5

1- FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieuses de toujours améliorer la qualité de leur production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de Rosières pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

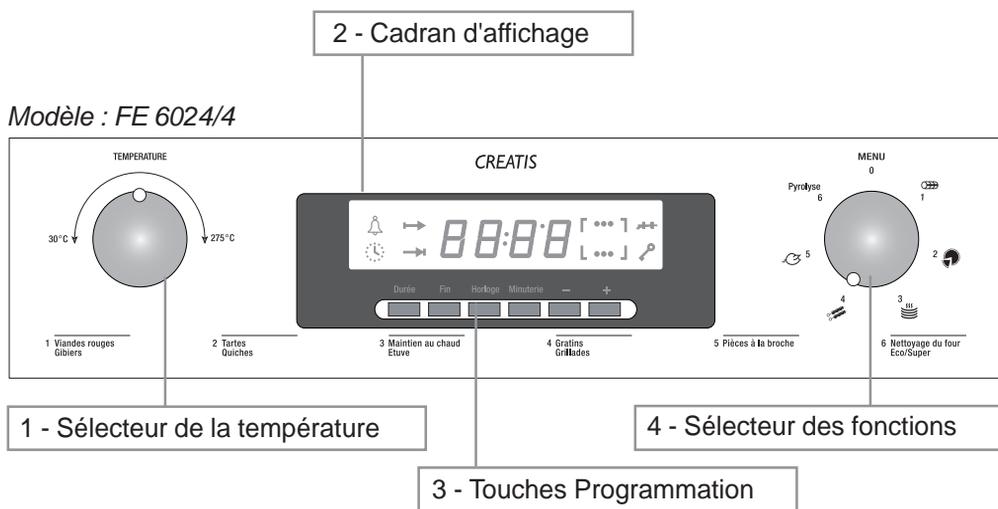
CE Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

d'après norme EN 50304	Marque de fabrique	ROSIERES	ROSIERES
	Modèle	FE 6024/4	FE 6084/4 RF 6084 RF 6184
	Classe d'efficacité énergétique A (économique) à G (peu économique)	A	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,76 kWh	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA*	0,95 kWh
	Volume utile de l'enceinte	50 litres	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	volume moyen	volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	43 min	45 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²
	Puissance maxi four	2770	2800
	Puissance maxi Gril	2150	2150
	Consommation du Cycle Pyrolyse 80 minutes	2,80 kWh	3 kWh
	NA* = non appliqué		

2 - PRESENTATION GENERALE DU FOUR



2 - PRESENTATION "Tableau de bord"



1 . Sélecteur de la température

Selon le mode de cuisson, le sélecteur de température permet de choisir une température dans une plage prédéfinie.

2 . Cadran d'affichage

- . affichage de l'heure du moment ou de la température de cuisson programmée.
- . affichage des différents symboles programmation - cuisson ou nettoyage.

3 . Touches programmation

- . permet une action sur le programmeur :
durée de cuisson ou de nettoyage - fin de cuisson ou de nettoyage - mise à l'heure - minuteur sonore - touches de réglage "+" ou "-".

4 . Sélecteur des fonctions

- . permet d'effectuer le choix du mode de cuisson, ou du mode de nettoyage.

2 - EQUIPEMENT DU FOUR

- EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR -

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

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

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

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

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

Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, Turbogril ou Turbobroche (selon modèle de four).

Il est soit posé sur la grille soit glissé sous les rails.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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.

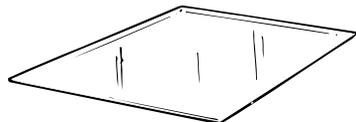
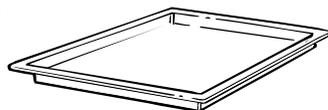
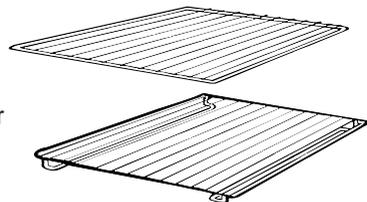
Le plat à pâtisserie

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

La plaque aluminium sera simplement posée sur la grille.

La plaque en inox sera glissée directement dans les gradins du four.

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



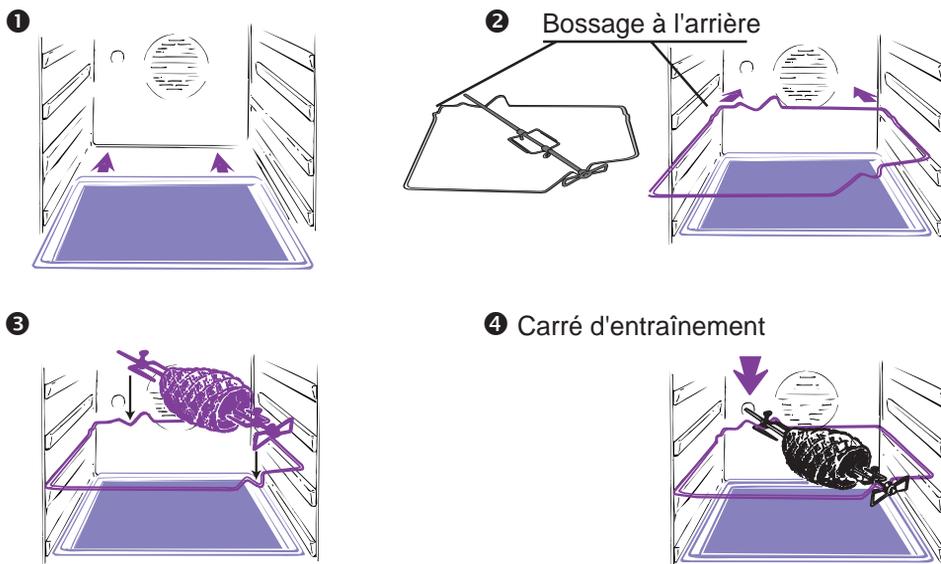
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2 - EQUIPEMENT DU FOUR

Le tournebroche est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- ✓ Poser la broche sur le support.
- ✓ Glisser le support et la broche sur le 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.

Exemple de montage du tournebroche transversal :

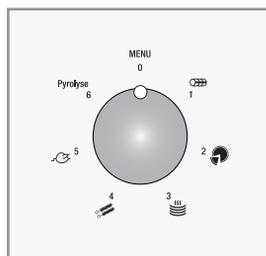


**Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.**

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

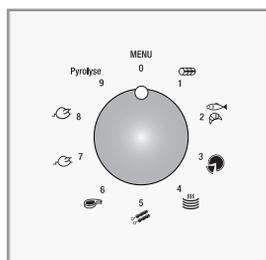
2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

Différentes fonctions "Cuisson" sont proposées selon le type de four.



FE 6024 / 4 : FOUR CONVECTION NATURELLE

Convection naturelle, Sole seule, Etuve, Gril, Tournebroche.



FE 6084 / 4 - RF 6084 - RF 6184

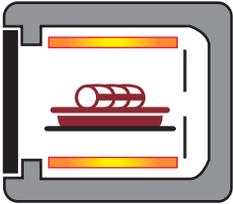
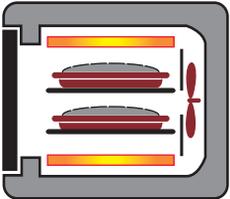
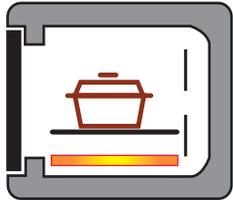
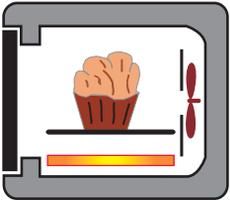
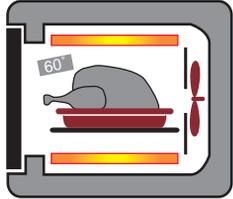
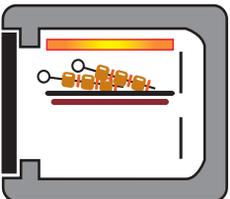
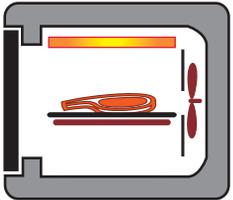
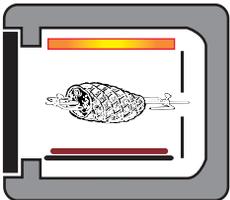
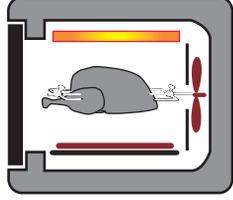
FOUR MULTIFONCTIONS

Convection naturelle, Chaleur brassée, Sole brassée, Etuve, Gril, Turbogril, Tournebroche, et Turbobroche.

Selon le modèle de four en votre possession, le sélecteur de fonction comporte différentes positions. Dans les pages suivantes, vous trouverez une définition technique et détaillée de chaque fonction cuisson.

Néanmoins, pour vous faciliter l'utilisation du four, nous avons rappelé sur le tableau de bord du four, quelques types de cuissons réalisables selon la position du sélecteur.

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

<p>Convection Naturelle</p>   <p>[...] [...]</p>	<p>Chaleur brassée</p>   <p>[...] [...]</p>
<p>Sole seule</p>   <p>[...] [...]</p>	<p>Sole brassée</p>   <p>[...] [...]</p>
<p>Etuve</p>   <p>[...] [...]</p>	<p>Gril</p>   <p>[...] [...]</p>
<p>Turbo grill</p>   <p>[...] [...]</p>	<p>Tournebroche</p>   <p>[...] [...]</p>
<p>Turbobroche</p>   <p>[...] [...]</p>	

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



CONVECTION NATURELLE

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer la grille à un niveau de gradin moyen.



CHALEUR BRASSEE

Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.



SOLE SEULE *(sur modèle FE 6024/4)*

Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf ...) ou nécessitant le bain-marie.



SOLE BRASSEE *(sur modèle FE 6084/4-RF6084-RF6184)*

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



ETUVE

Utilisation par intermittence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 60°C constants (aucun réglage possible). Idéale pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



GRIL : *l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte avec possibilité d'ajuster la température. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poisson peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.



TURBO-GRIL : *l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



TOURNEBROCHE : *l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures. En programmation, le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



TURBOBROCHE : *l'utilisation du turbobroche se fait porte fermée.*

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

UTILISATION DU FOUR



3 - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.

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

CE QU'IL FAUT SAVOIR

- **Validation des opérations** : elle se fait automatiquement au bout de trois secondes.

- **Arrêt du four** :

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

Pour arrêter le four : ramener la manette du sélecteur de fonctions sur la position "O".

- **Affichage durée et fin de programmation** :

tant que vous n'aurez pas choisi un mode de cuisson ou un mode de nettoyage, vous ne pourrez pas afficher une durée ou une fin de programmation.

- **Turbine de cuisson** :

équipe uniquement les fours Multifonctions. Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four. Elle s'arrête dès l'ouverture de la porte.

- **Turbine de refroidissement** :

assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Elle démarre automatiquement dès le début de cuisson ou de nettoyage et s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt du four.

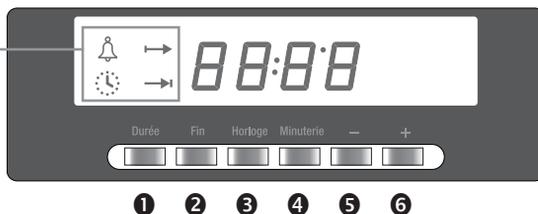
- **Eclairage du four** : il fonctionne en mode cuisson et à l'ouverture de porte.

En mode pyrolyse, l'éclairage ne fonctionne pas en raison de la chaleur intense nécessaire à ce mode de nettoyage.

3 - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR

Symboles
programmation



- ❶ Durée de programmation
- ❷ Fin de programmation
- ❸ Mise à l'heure "Horloge"
- ❹ Minuterie sonore, elle s'utilise indépendamment des fonctions du four.
- ❺ Touche "-"
- ❻ Touche "+"

REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, l'afficheur indique "12 : 00" clignotant.

Symbole
Horloge



Affichage
de l'heure

- ⇒ Appuyer sur la touche "**Horloge**". Le symbole 🕒 clignote.
- ⇒ Régler l'heure courante, avec les touches "+" et "-"; elles feront défiler les heures et les minutes.
- ⇒ Après trois secondes, l'heure courante devient fixe. Le symbole 🕒 s'efface.

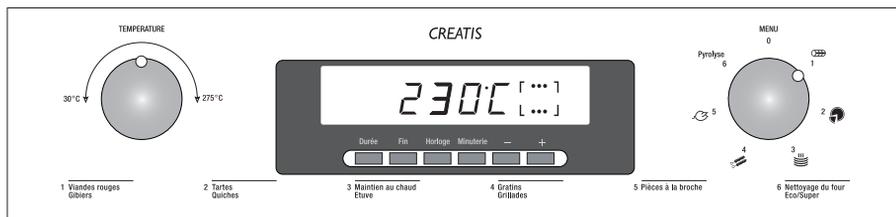
Le fait de maintenir la touche de réglage "-" ou "+" appuyées, permet l'accélération du défilement des heures ou des minutes.

3 - UTILISATION DU FOUR

1 COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMEDIATE ?

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.
- ✓ Sur le cadran s'affiche le mode de cuisson correspondant. Le symbole "°C" clignote.
- ✓ La température de consigne pré-réglée liée au mode de cuisson s'affiche pendant 3 secondes.

Modèle : FE 6024/4



- ⚡ **La température affichée vous convient,**
 . la validation est automatique après trois secondes, le symbole "C" devient fixe.

- ⚡ **La température affichée ne vous convient pas,**
 . tourner la manette du sélecteur de température :



température
décroissante



température
croissante

- . elle doit être comprise dans la plage pré-définie ci-dessous :

MODE DE CUISSON	Température pré-réglée	Réglages possibles
Convection Naturelle	230°C	de 50 à 275°C
Chaleur brassée	200°C	de 30 à 230°C
Sole seule	250°C	de 50 à 275°C
Sole brassée	210°C	de 50 à 240°C
Etuve	60°C	Fixe - <i>non modifiable</i>
Gril	275°C	de 220 à 275°C
Turbogril	210°C	de 180 à 230°C
Tournebroche	275°C	de 220 à 275°C
Turbobroche	210°C	de 180 à 230°C

- . Le choix de la température est effectué, la validation est automatique après trois secondes. Le symbole "C" devient fixe.

3 - UTILISATION DU FOUR

✓ Le four commence son cycle.

Le Led "°" clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

La préparation ne nécessite pas de période de préchauffage :

⇒ enfourner le mets à cuire.

La préparation nécessite une période de préchauffage :

⇒ Lorsque la température de consigne est atteinte, un bip sonore* retentit pour vous prévenir de la fin de la période de préchauffage.

Le cadran d'affichage indique alors l'heure courante.

⇒ enfourner le mets à cuire.

** uniquement en Convection Naturelle, Chaleur brassée, Sole brassée, et Sole seule.*

✓ En cours de cuisson :

A tout moment, il est possible de consulter ou de modifier la température programmée :

Consultation :

⇒ Tourner brièvement dans un sens ou dans l'autre le sélecteur de température. L'afficheur indique la température programmée, les led "°C" clignotent. Après trois secondes, retour à l'affichage initial.

Modification :

⇒ Tourner brièvement dans un sens ou dans l'autre le sélecteur de température. L'afficheur indique la température programmée, les led "°C" clignotent.

⇒ Tourner le sélecteur de température dans un sens ou dans l'autre afin d'afficher la nouvelle consigne. La validation est automatique après trois secondes.

✓ A la fin de la cuisson :

⇒ ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "0".

Le symbole du mode de cuisson ainsi que le voyant "°" disparaissent.

L'éclairage du four s'éteint.

3 - UTILISATION DU FOUR

LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec une durée et un départ immédiat?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température. *Ex. ci-contre: cuisson en convection naturelle à 230°C. La validation est automatique après trois secondes.*



Appuyer sur la touche "Durée".
Le sigle correspondant → clignote.



Avec les touches "+" et "-" afficher une durée (maxi :4 H 59 minutes), *exemple ci-contre : 45 minutes. La validation est automatique après trois secondes.*



Après validation de la durée, le sigle "fin" → s'affiche également. Le four fonctionne et affiche la température de cuisson programmée.

Un appui sur la touche 1 permet la consultation du temps restant ou sa modification éventuelle.

Un appui sur la touche 2 permet la consultation de l'heure de fin de fonctionnement du four ou sa modification éventuelle.

Lorsque la durée est écoulee, les sigles "cuisson" et "température" s'éteignent.

Les sigles programmation "durée" et "fin" clignotent. Un bip sonore retentit pour vous avertir de la fin de programmation ; appuyer sur une des touches "-" ou "+" pour interrompre le bip. Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position "0".

Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

3 - UTILISATION DU FOUR

1 LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec une heure de fin et un départ immédiat?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température. Ex. ci-contre cuisson en convection naturelle à 230°C. La validation est automatique après 3 secondes.



Appuyer sur la touche "Fin". Le sigle correspondant → clignote.



Avec les touches "+" et "-" afficher une heure de fin de programmation (heure courante + maxi :4 H 59 minutes). La validation est automatique après trois secondes.



Après validation de la programmation, le sigle "durée" → s'affiche également. Le four fonctionne et affiche la température de cuisson programmée.

Un appui sur la touche 1 permet la consultation du temps restant ou sa modification éventuelle.

Un appui sur la touche 2 permet la consultation de l'heure de fin de fonctionnement du four ou sa modification éventuelle.

Lorsque l'heure de fin de programmation est atteinte, les sigles "cuisson" et "température" s'éteignent. Les sigles programmation "durée" et "fin" clignotent. Un bip sonore retentit pour vous avertir de la fin de programmation ; appuyer sur une des touches "-" ou "+" pour interrompre le bip.

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position "0". Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

3 - UTILISATION DU FOUR

LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec un départ différé ?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température.



Appuyer sur la touche "Durée".
Le sigle correspondant → s'affiche.



Avec les touches "-" et "+" afficher une durée, exemple ci-contre : 45 minutes. La validation est automatique après 3 secondes.



Le four commence sa montée en température.



Appuyer sur la touche "Fin", puis régler une heure de fin avec les touches "-", "+", (heure courante + maxi : 23H59 mn). La validation est automatique après 3 secondes.



Après validation de la programmation, le four est en attente. Le sigle cuisson disparaît. Le four déclenchera son fonctionnement à l'heure programmée.

Lorsque le four termine son fonctionnement, le sigle cuisson s'éteint et un bip sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyer sur les touches "-" ou "+".

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "0".

Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

3 - UTILISATION DU FOUR

LA PROGRAMMATION



LE MINUTEUR

Le fonctionnement du minuteur est indépendant et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Il servira simplement d'aide-mémoire sonore. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

- ✓ Appuyer sur la touche "Minuterie" puis relâcher.
Le symbole  clignote et l'horloge indique **00:00**
- ✓ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher le temps souhaité (Maxi : 23:59).



Exemple ci-dessus : 10 minutes.

- ✓ La validation est automatique après trois secondes.
- ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour.

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur la touche de réglage "+" ou "-".

L'affichage  disparaît.

Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche .

4 - CONSEILS DE CUISSON

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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.



Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade	<i>Conv naturelle</i>	1kg entier	220°C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	<i>Conv naturelle</i>	1kg braisé	220°C	30 minutes	1
Darne de saumon	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	140-160°C	10-15 mins	1
Filet de sole	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	160°C	15-20 mins	1
Poisson grillé	<i>Gril</i>	6 filets	275°C	2 X 5 mins	4

4 - CONSEILS DE CUISSON

VIANDES

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 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'enfourner la grillade :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. 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..).

Enfourner la grillade.

• 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.

VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	<i>Conv naturelle</i>	6 personnes	200-220°C	4 h environ	
Canard	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	1 h 30 mins	
Dinde	<i>Conv naturelle</i>	5/6 kg	160-180°C	2 h 30 – 3 h	
Oie	<i>Conv naturelle</i>	3/4 kg	160-180°C	2 – 2h30 mins	
Gigot d'agneau	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	15 mins/livre	
Poulet rôti	<i>Conv naturelle</i>	1/1,5 kg	220°C	1 h environ	
Rôti de bœuf	<i>Conv. naturelle</i>		240°C	15 mins/livre	
Lapin rôti	<i>Chaleur brassée</i>	800-1 kg	200-220°C	50-60 mins	
Rôti viande blanche	<i>Chaleur brassée</i>		200-220°C	40-50 mins/kg	
Bœuf bourguignon	<i>Sole*</i>	6 personnes	200°C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	<i>Sole*</i>	1,5 kg	210°C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1kg 200	275°C	60-70mins/kg	Sans préchauf.
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Bœuf	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	20-25 mins	Sans préchauf.
Porc	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Brochettes	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson

** en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.*

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	1 h	
Pâté en croûte	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	25-30 mins	
Pommes de Terre en robe	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	200-220°	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	50-60 minsØ 22	
Tomates farcies	<i>Chaleur brassée</i>	6-8 pièces	200-220°C	40-45 mins	
Riz pilaf	<i>Sole</i>	300 gr	200°C	25 mins	Environ 6 pers.
Flamiche aux poireaux	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	45-50 mins	
Toast de crottin*	<i>Turbogril</i>	6 pièces	210°C	3 mins pour toaster un côté + 4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	<i>Turbogril</i>	6 portions	200°c	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	<i>Turbogril</i>	4 pièces	210°	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.*

PÂTISSERIES

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. 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.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Cake	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	180-200°C	50-60 mins	1	
Clafoutis fruits	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-50 mins	1	Ø 27
Quatre-quarts	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	45-50 mins	1	
Tarte garnie	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-45 mins	1	Ø 27
Brioche	<i>Chaleur brassée</i>	800 grs	200°C	40-45 mins	1	
Gâteau de Savoie	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	35-40 mins	1	moule Ø27
Génoise	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	30-35 mins	1	moule Ø27
Pâte à chou	<i>Chaleur brassée</i>	40 pièces	190°C	35 mins	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée ex: Bouchée	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	200°C	15-20 mins	1	
Crème caramel	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220°C	20-25 mins	1	
Flan	<i>Sole/Sole brassée*</i>	6 moules	210-220°C	20/25 mins	1	
Meringues	<i>Sole/Sole brassée*</i>	1 plaque	80-85°C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	<i>Sole brassée*</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	1	
St Honoré	<i>Sole brassée*</i>	6 pièces	190°C	30-35 mins	1	

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.



5 - ENTRETIEN 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 votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.

. N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

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 bien essorée et un produit détergent. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

LA PORTE DU FOUR - Le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . l'articulation se présente comme sur photo 1,
- . relever les crochets des articulations (photo 2)
- . tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

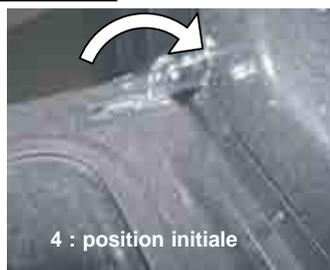
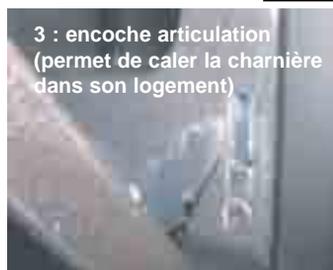
Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement.

Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.

← ----- Démontage ----- →



← ----- Remontage ----- →



5 - ENTRETIEN DU FOUR

LE JOINT PORTE DE FOUR

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

LES ACCESSOIRES

Les 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 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.

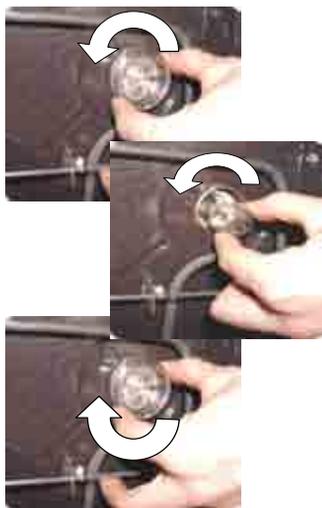
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

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 à de hautes températures.



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.

5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

La pyrolyse est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce : elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

. En cas d'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.

. Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Deux cycles de Pyrolyse sont proposés :

P 1:30 Préconisé pour un four normalement sale. Durée : 90 minutes*.

P 2:00 Préconisé pour un four très sale. Durée : 120 minutes*.

** Données non modifiables.*

Sur le modèle Multifonctions, la turbine placée à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait elle assurer une propreté dans les moindres recoins.

Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous 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.

5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur "Pyrolyse".

L'afficheur indique :



Le sigle durée **↔** clignote.

- Choisir le mode de pyrolyse en fonction du degré de salissure avec les touches de réglage "+" et "-" :

P 1:30 : 1 H 30, four normalement sale **P 2:00** : 2 H, four très sale

- La validation est automatique après trois secondes. Le symbole "fin" **→** s'affiche.

Le four démarre la montée en température. Lorsque la température dépasse les 300°C, la porte se verrouille et la clé  s'affiche.

La turbine de refroidissement fonctionne dès le début de la pyrolyse. Sur le modèle Multifonctions, la turbine fond de four se met en route.

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses, et possibilité de programmer la pyrolyse hors présence de jeunes enfants). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé" page 24.

Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement. L'indication **P 0:00** s'affiche.

Ramener la manette des fonctions sur la position "0". L'heure du jour apparaît.

Les symboles **↔** et **→** disparaissent.

La température va redescendre. Lorsque la température centre four sera inférieure à 300°C, la porte se déverrouille et simultanément la clé  disparaît.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque les organes du four seront suffisamment refroidis.

Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques :

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

USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 4 498 375 €
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