

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



FT 5143

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

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

2 • LE FOUR

Présentation du tableau de bord	8
Fiche technique	9
Equipement du four	10
Les différents modes de cuisson	11

3 • UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation

. Premier nettoyage	12
. Ce qu'il faut savoir	12
. Réglage de l'heure	12

Utilisation du four

- Présentation du programmateur horloge	13
- Programmer le four avec départ immédiat	13
- Programmer le four avec départ immédiat et durée	14
- Programmer le four avec départ différé et durée	14-15

Le minuteur	15
-------------------	----

4 • CONSEILS DE CUISSON

Recommandation température selon mode de cuisson	16
Les conseils de cuisson	17-18

5 • ENTRETIEN DU FOUR

Entretien général du four	19-20
Le four pyrolyse	21-22

CONSIGNES DE SECURITE

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

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



Code produit :

N° Série :

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

- **L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.**
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Le four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si le four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

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.
- Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.
- En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

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.

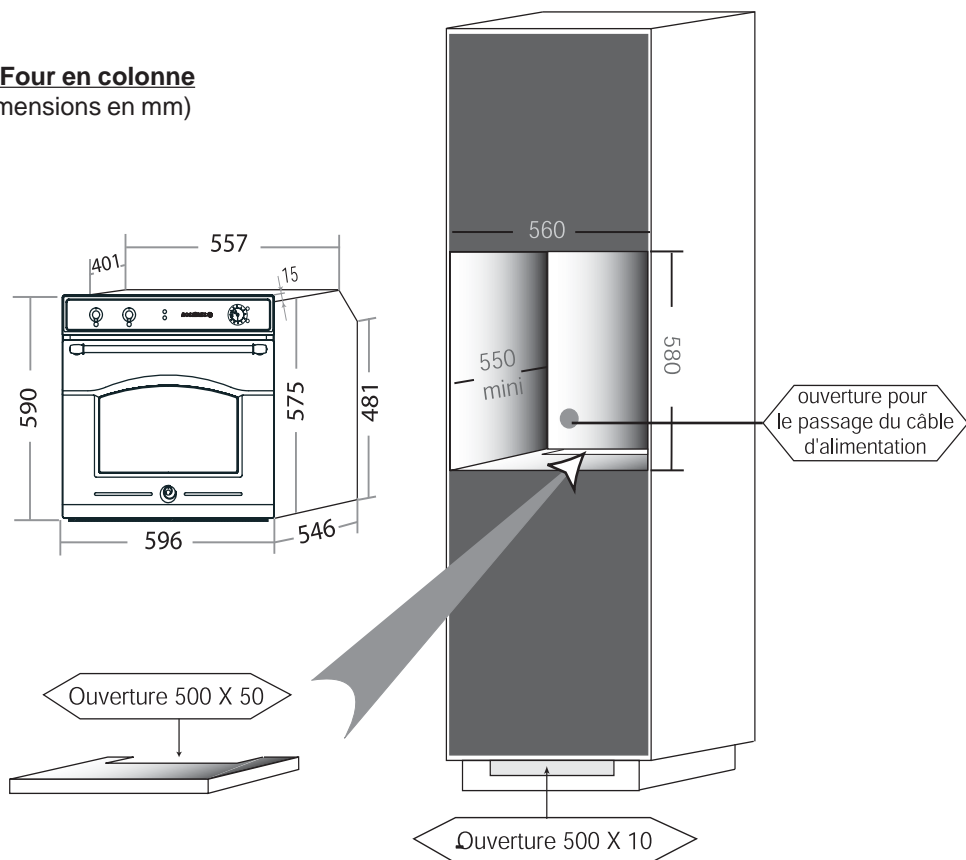
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

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, selon le type d'encastrement, réaliser les ouvertures comme spécifiées.

1 - Four en colonne

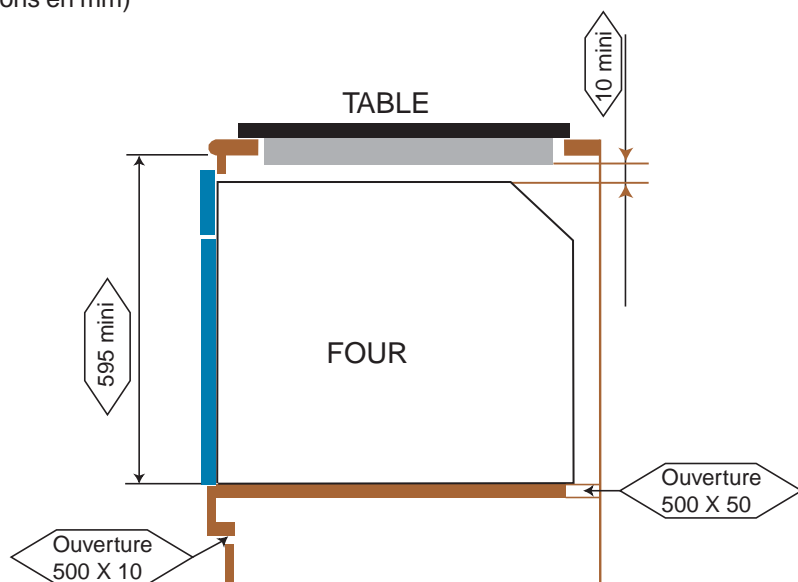
(dimensions en mm)



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 ROSIERES 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 page 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.

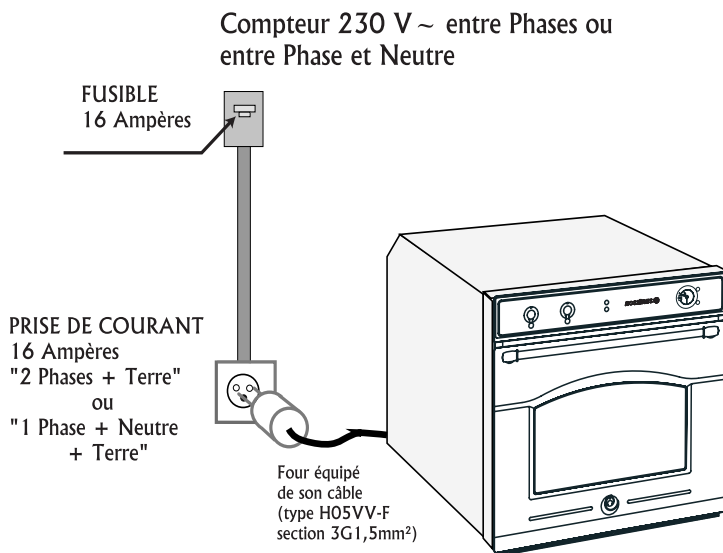
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA : ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, faire placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

Cordon d'alimentation : si le changement du cordon 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

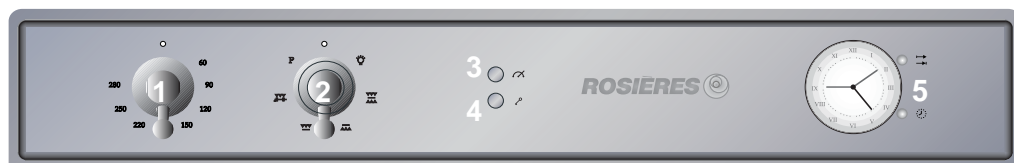
INSTALLATION AVEC PRISE



2 - PRESENTATION "Tableau de bord"

FT 5143 : Four Convection Naturelle - Pyrolyse à régulation mécanique

- . Commandes du four par manettes,
- . Eclairage automatique du four lors de la sélection d'une fonction cuisson.



1. **Sélecteur des températures** permet de choisir une température dans une plage comprise entre 60°C et 280°C.
2. **Sélecteur des fonctions** permet de choisir un mode de cuisson ou le mode de nettoyage par pyrolyse.
3. **Voyant de régulation** :
il s'allume lorsque le sélecteur de fonction et de température sont opérationnels. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant de régulation est fixe. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.
4. **Voyant de verrouillage** : il indique le verrouillage de la porte du four en mode de nettoyage par pyrolyse.
5. **Programmeur horloge** :
 - . affiche l'heure courante,
 - . prend en charge en partie ou en totalité le cycle cuisson ou de pyrolyse

1- FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES 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.



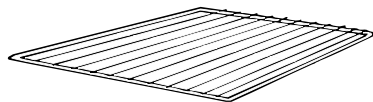
Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

	Marque de fabrique	ROSIERES
	Modèle	FT 5143
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA
	Volume utile de l'enceinte	50 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	48 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²
	Raccordement électrique	Monophasé 230 V~ + Terre - Fusible 16 A
	Puissance maxi	2770 W
	Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	2,80 kWh

2 - EQUIPEMENT DU FOUR

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

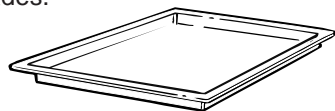
Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



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

Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir et Tournebroche.

Il est soit posé sur la grille, soit posé sur la sole 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 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.

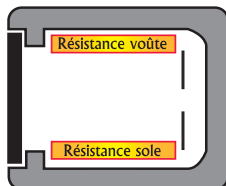


On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

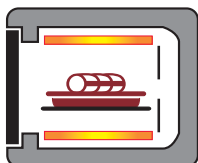
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

LE FOUR



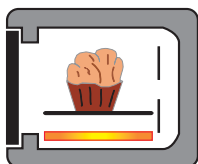
☰ Convection Naturelle



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 moyen.

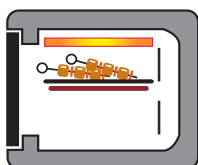
☰ Sole



SOLE SEULE

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

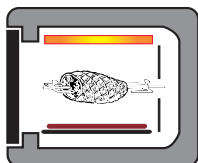
☰ Gril



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 poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce posé sur la sole de four.

☰ Tournebroche



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. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.

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

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. 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

• Turbine de refroidissement

La turbine assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. En mode cuisson, elle démarre automatiquement dès le début de cuisson.

En mode de nettoyage par pyrolyse, elle démarre après quelques minutes de fonctionnement.

Dans les deux modes d'utilisation, cuisson ou pyrolyse, elle s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de tourner quelques minutes après l'arrêt du four.

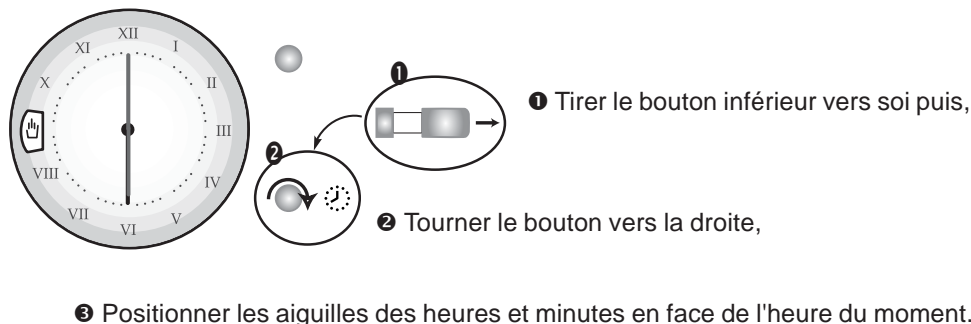
• Eclairage du four :

L'éclairage fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole .

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

• REGLAGE DE L'HEURE



Mise à l'heure : elle doit être effectuée avant l'utilisation du four.



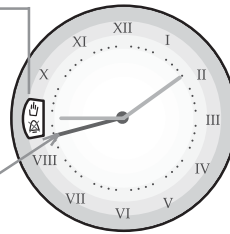
3 - UTILISATION DU FOUR

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR HORLOGE

* Fenêtre qui permet de visualiser :

-  - arrêt de la sonnerie en fin de cuisson
-  - position manuelle
- 1 à 180 - durée de cuisson en minutes

* Aiguille "C" située sous l'aiguille des heures réalisation d'une programmation en différée



Bouton A




Bouton B



✓ Choix du type de programmation :

Le programmeur propose :

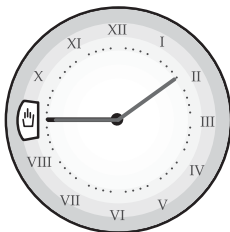
- . une cuisson avec départ immédiat et arrêt du four manuellement,
- . une cuisson avec un départ immédiat et une durée de cuisson,
- . une cuisson avec un départ différé et une durée de cuisson.


Pour des raisons de sécurité, nous recommandons de positionner le programmeur en position  lorsque le four n'est pas utilisé.

• Comment programmer le four avec un départ immédiat ?

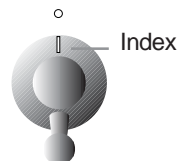
Le four démarre immédiatement le cycle cuisson, l'arrêt du cycle s'effectue manuellement.

- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Positionner le programmeur en Position Manuelle :



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : tirer et tourner le bouton "A".
- Faire apparaître dans la fenêtre d'affichage le repère  face à l'index : pour cela tourner le bouton "A".

- ✓ Le four démarre alors immédiatement.
- ✓ Pour stopper le fonctionnement du four, il faut ramener les manettes du four sur la position arrêt.



3 - UTILISATION DU FOUR


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

Le four démarre immédiatement le cycle cuisson et le programmeur arrête automatiquement la cuisson une fois que la durée programmée est écoulée.

- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Programmer une durée de cuisson :



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : tirer et tourner le bouton "A".
- Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A".

- ✓ Le four démarre alors immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.
- ✓ La fin de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.
- ✓ Ramener les manettes du four sur la position arrêt.

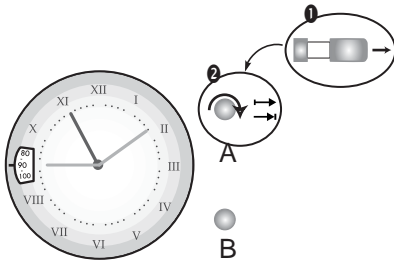
• Comment programmer le four avec un départ différé et une durée ?

Le four démarre à l'heure programmée pour la durée choisie avec arrêt automatique.

- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Programmer le four avec une heure de début de cycle et une durée :



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".




❶ Régler une heure de début de cycle :

- Tirer le bouton "A" pour placer l'aiguille "C" en face de l'heure de début de cycle.
- Relâcher le bouton.


❷ Afficher une durée :

- Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A" (**sans le tirer**).

- ✓ Le four débute son cycle à l'heure programmée et s'arrête de fonctionner automatiquement, une fois le temps écoulé.
- ✓ La fin de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.
- ✓ Ramener la ou les manettes de fonctionnement du four sur la position arrêt.

• Comment utiliser le programmeur comme minuteur ?





Le programmeur offre la possibilité d'utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire.

- ✓ La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- ✓ L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : tirer et tourner le bouton "A".
- ✓ Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A".
- ✓ La fin du temps programmé est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.

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.

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
 Convection naturelle	de 60 à 280°C
 Sole seule	de 60 à 240°C
 Gril	de 220 à 275°C
 Tournebroche	de 220 à 275°C



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

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.

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 reflétera 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 cuisson	Qté	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps	Niveau gradin à partir du bas
----------	--------------	-----	------------	----------------------	-------	-------------------------------

POISSONS

Bar ou Dorade	▽▽▽ ▲▲▲	1kg entier	220	8 - 15	30 mn	1
Lotte ou Saumon	▽▽▽ ▲▲▲	1kg braisé	220	8 - 15	30 mn	1
Poisson grillé	▽▽	6 filets	275	10 - 10	2 X 5 mn	4

ENTREES - LEGUMES

Choux braisés	▽▽▽ ▲▲▲	6 pers.	200-220	8 - 15	1 heure	
Pâté en croûte	▽▽▽ ▲▲▲		200-220	8 - 15	1 heure/kg	
Flamiche aux poireaux	▽▽▽ ▲▲▲	Ø28 6 pers.	180-200	8 - 15	35/40 mn	1
Quiche Lorraine	▽▽▽ ▲▲▲	Ø27 - 6 pers.	200-220	8 - 15	40/50 mn	1

VIANDES

Boeuf carottes	▽▽▽ ▲▲▲	6 pers.	200-220	8 - 15	4 h environ	
Canard	▽▽▽ ▲▲▲	1,5 kg	200-220	8 - 15	1 h 30 mn	
Dinde	▽▽▽ ▲▲▲	5/6 kg	160-180	6 - 15	2 h 30 - 3 h	
Oie	▽▽▽ ▲▲▲	3/4 kg	160-180	6 - 15	2 - 2h30 mn	
Gigot d'agneau	▽▽▽ ▲▲▲		200-220	8 - 15	15 mn/livre	
Poulet rôti	▽▽▽ ▲▲▲	1/1,5 kg	220	8 - 15	1 h environ	
Rôti de bœuf	▽▽▽ ▲▲▲		240	10 - 15	15 mn/livre	
Veau / volaille	▽▽▽ ▲▲▲	1 kg	275	sans	45-50 mn	
Bœuf	▽▽▽ ▲▲▲	1 kg	275	sans	15-20 mn	
Agneau / Mouton	▽▽▽ ▲▲▲	1 kg	275	sans	20-25 mn	
Porc	▽▽	1 kg	275	sans	45-50 mn	
Brochettes	▽▽	6 pièces	275	10 - 10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	▽▽	6 pièces	275	10 - 10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson

PÂTISSERIES

Cake	▽▽▽ ▲▲▲	1,5 kg	180-200	7 - 10	50-60 mn	Gradin 1
Clafoutis fruits	▽▽▽ ▲▲▲	6 pers.	200-220	8 - 15	40-50 mn	Gr.1 - Ø 27
Quatre-quarts	▽▽▽ ▲▲▲	1,5 kg	200-220	8 - 15	45-50 mn	Gr.1
Tarte garnie	▽▽▽ ▲▲▲	6 pers.	200-220	8 - 15	40-45 mn	Gr.1 - Ø 27
Pâte à choux	▽▽▽ ▲▲▲	20 pièces	200	sans	35 mn	Gr.1
Crème renversée	▽▽▽ ▲▲▲	moules individ.	80/90		45 mn bain-marie	1

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. Rincer et sécher. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

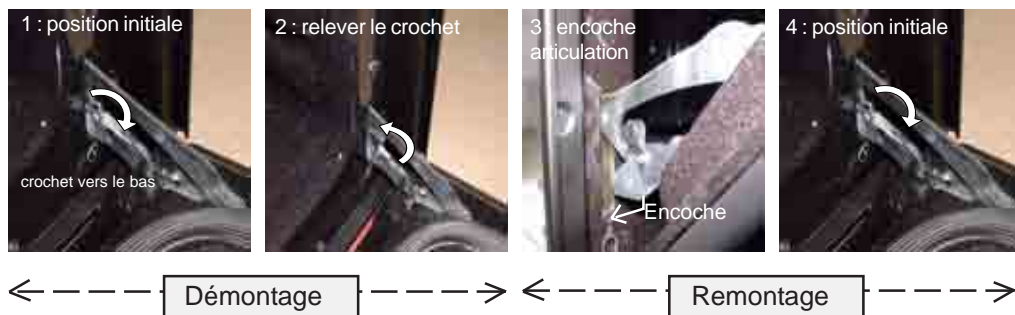
LA PORTE DU FOUR :

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.



LE JOINT PORTE DE FOUR

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

5 - ENTRETIEN DU FOUR

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.

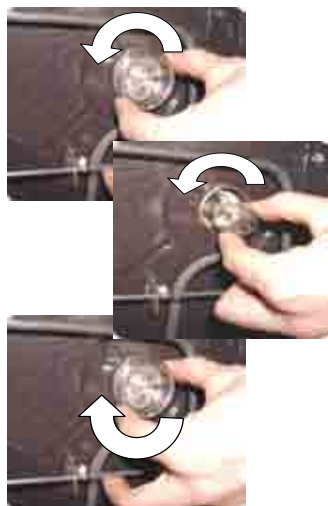
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

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 résistant à de hautes températures.



Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 -

Température 300°C mini

Pour le remplacement 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

Le modèle FT 5143 est équipé d'un four 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.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Retirer du four tous les accessoires** : le four et ses accessoires ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

• Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Fermer la porte de four.
- Laisser la manette du thermostat sur arrêt et tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "P".

Lorsque le four est suffisamment chaud, la porte se verrouille, la clé  s'affiche.

- Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé (se reporter au chapitre "Utilisation du four" page 14 et 15).

Sans programmation d'une durée, le cycle pyrolyse ne peut être réalisé.

Préconisation de temps de cycle de nettoyage par pyrolyse :

- . pour un four peu sale : 90 minutes ,
- . pour un four moyennement sale : 105 minutes,
- . pour un four très sale : 120 minutes.

5 - ENTRETIEN DU FOUR


Le voyant de régulation s'allume dès que le four procède au cycle de nettoyage.

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). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé et une durée" page 15.

• Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement.

Le voyant de régulation s'éteint.

La température centre four va redescendre. Lorsqu'elle sera en-dessous des 320°C, la porte se déverrouille et simultanément la clé  disparaît.

Ramener la manette des fonctions sur la position "0".

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