

# **notice d'installation et d'utilisation**

**F 200 GSa Pyro P**

**S.A. USINES DE ROSIERES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX  
N° SIRET 553 720 053 00014**

# 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 de 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'œuvre, 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 Service Assistance Technique, 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.

# CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

– de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : F 200 GSa PYRO P

Date de livraison : \_\_\_\_\_

CACHET DU REVENDEUR

# Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMERO DE SERIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE CAISSON.

2) LA DESIGNATION DE LA PIÈCE

Où vous adresser ?

Pour commander une pièce de rechange :

**A VOTRE REVENDEUR**

En cas de réclamation :

**S.A. DES USINES DE ROSIERES**

Service Assistance Technique

ROSIERES – 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER

Tél. (48) 55.00.93 – (48) 55.01.95

# Sommaire

## *Partie destinée à l'utilisateur*

Présentation du tableau de bord .....	4
Description du programmateur .....	5

## UTILISATION DU FOUR SUPERIEUR

– Organes de commande .....	4
– Le four .....	7
– Utilisation manuelle .....	8
– Utilisation en minuteur .....	8
– Utilisation automatique .....	9
– Le thermostat .....	10
– Le grilloir .....	11
– Le tournebroche .....	12

## UTILISATION DU FOUR PATISSIER

– Organes de commande .....	14
– Préchauffage .....	15
– Le grilloir .....	16
– Le thermostat .....	17

## ENTRETIEN

– Nettoyage du four supérieur .....	18 - 19
– Entretien général .....	20

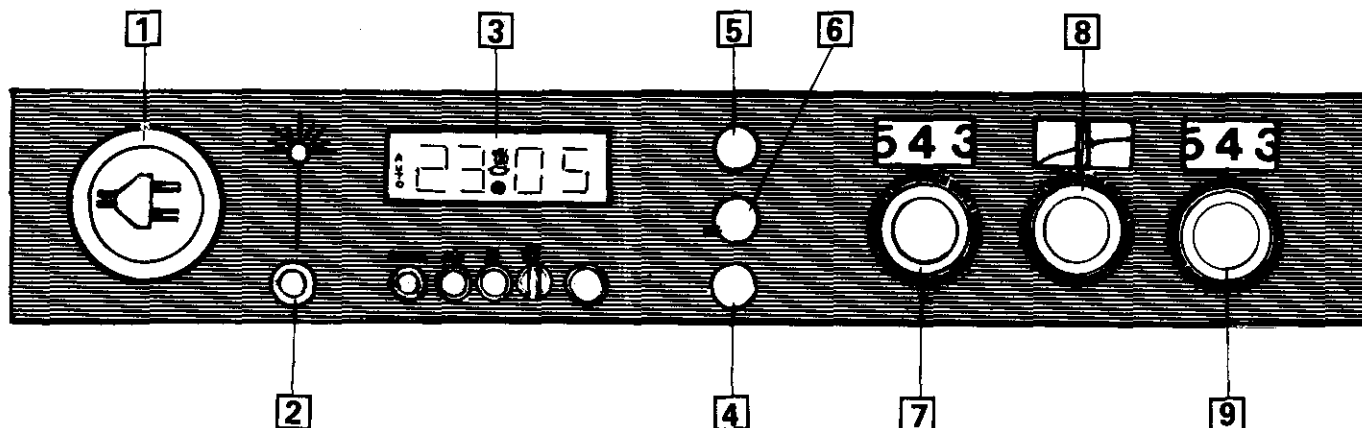
## *Partie destinée à l'installateur*

Installation .....	22
Liste des pièces principales .....	23

---

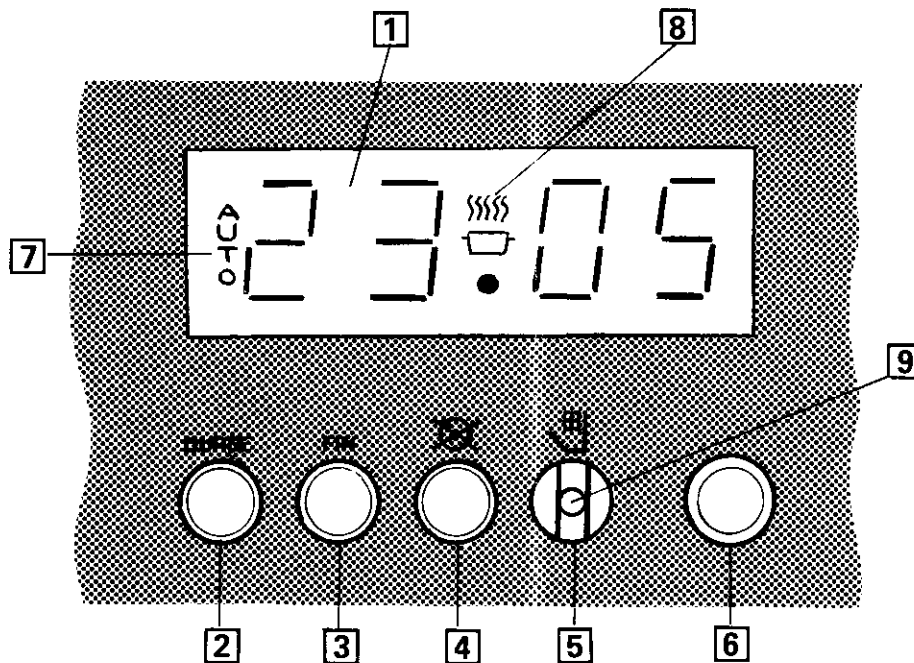
*Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, RO-SIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique, en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.*



# Organes de commande



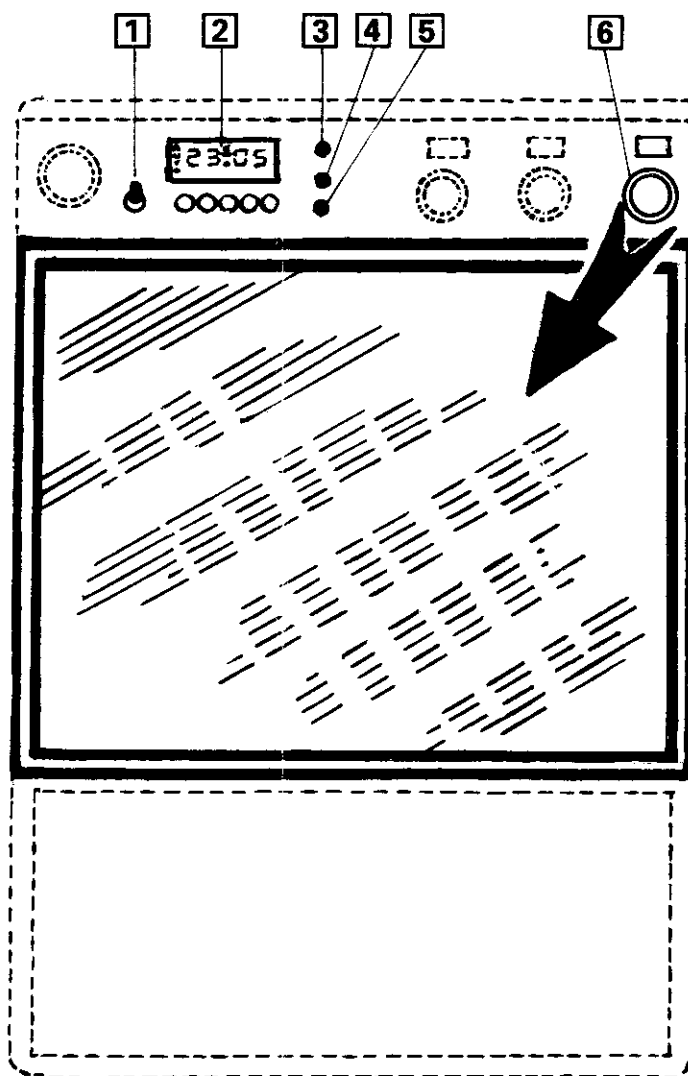
- 1** **Prise de courant 6 A (1300 W) avec fusible de protection :**  
Elle est destinée au branchement des divers accessoires ménagers (moulin à café, mixeur...). Cette prise est normalisée et comprend une fiche de terre. Un cache de sécurité masque la prise de courant.
- 2** **Interrupteur d'éclairage du four supérieur et du four pâtissier.**
- 3** **Programmateurs agissant sur le four supérieur et le four pâtissier simultanément.**
- 4** **Voyant vert :** s'allume lorsque la porte est parfaitement verrouillée. Il reste allumé tant que la température est inférieure à 300° et indique la possibilité d'arrêter le nettoyage et d'ouvrir la porte.
- 5** **Voyant rouge :** visualise la position de nettoyage.
- 6** **Voyant orange de régulation de four.** Est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.
- 7** **Manette de commande du thermostat du four pâtissier :**  
Repère 1 à 10            Plage de réglage des températures dans le four.  
Repère ▼▼▼            Fonctionnement de la résistance grilloir du four.
- 8** C'est grâce aux couleurs du répartiteur que l'on peut choisir la manière de cuire sa pâtisserie. En effet, la couleur rouge représente la quantité de chaleur émise par la résistance du bas, et la couleur orange, la quantité de chaleur venant de la résistance du haut.  
D'autre part, les chiffres 1 et 2 placés dans le rouge et l'orange sont des repères qui permettent de retrouver le bon réglage lors des futures cuissons.  
De même, le point blanc indique que la chaleur vient en quantité égale du bas comme du haut.
- 9** **Manette de commande du four supérieur :**  
Repère 1 à 10            Plage de réglage pour les cuissons au four.  
Repère ▼▼▼            Fonctionnement de la résistance de grilloir.  
Repère ┌─┐            Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tourne-broche.  
Repère P  
          Y  
          R  
          O                Position de nettoyage pyrolyse.

# Le programmateur (description)



- 1** **Cadran horaire.**  
Ce cadran sert également pour afficher les indications de réglage.
- 2** **Touche "durée de cuisson".**  
Elle s'utilise simultanément avec la manette **6** (maximum disponible : 5 h 59 mm).
- 3** **Touche "fin de cuisson".**  
Elle s'utilise conjointement avec la manette **6** (maximum disponible : 23 h 59 mm).
- 4** **Touche d'effacement de tous programmes, et pour l'arrêt du signal sonore.**
- 5** **Sélecteur permettant de placer le programmateur sur la position manuelle  , où sur la position automatique.**
- 6** **Manette (s'utilise par rotation) destinée à afficher les indications de durée et de fin de cuisson (touche 2 et 3), ainsi que la mise à l'heure (avec petit poussoir **9**).**
- 7** **Indication "AUTO" :**
  - Lorsqu'elle est éteinte : le programmateur est sur la position "manuelle".
  - Lorsqu'elle est allumée : elle indique qu'une programmation a été effectuée mais qu'elle n'a pas débutée - (en attente de l'enclenchement).
  - Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le sélecteur est toujours sur la position automatique. Pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil, remettre le sélecteur sur le repère manuel () , ou effectuer une nouvelle programmation.
- 8** **Indication visualisant, lorsqu'elle est allumée, que l'appareil est en période de cuisson, ou que l'on utilise le programmateur en minuteur sonore.**  
Lorsque cette indication est clignotante, cela indique que l'on a affiché correctement la fin de cuisson, mais que la durée de la cuisson n'a pas été programmée.
- 9** **Petit poussoir central permettant la mise à l'heure de la pendule.**  
S'utilise toujours avec la manette **6**.

# ORGANES DE COMMANDE DU FOUR SUPÉRIEUR



- 1** Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2** Programmateur agissant simultanément sur le four supérieur et sur le four pâtissier.
- 3** **Voyant rouge** : visualise la position de nettoyage.
- 4** **Voyant orange de régulation de four**. Est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.
- 5** **Voyant vert** : s'allume lorsque la porte est parfaitement verrouillée. Il reste allumé tant que la température est inférieure à 300° et indique la possibilité d'arrêter le nettoyage et d'ouvrir la porte.
- 6** **Manette de commande du four supérieur**.

Repère 1 à 10	Plage de réglage pour les cuissons au four.
Repère ▼▼▼	Fonctionnement de la résistance de grilloir.
Repère —[ ]—	Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tourne-broche.
Repère P Y R O	Position de nettoyage pyrolyse.

# Le four

## TRÈS IMPORTANT

Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium.  
Dans le cas contraire, l'action concentrée de la chaleur provoquera la détérioration définitive de l'émail.

## PRÉCHAUFFAGE

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs, etc...
- diverses pâtisseries.

## TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

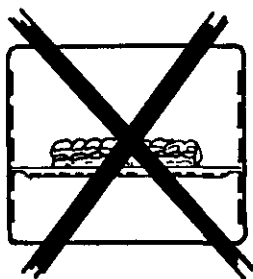
- Choisissez, suivant les indications du tableau d'utilisation de thermostat, la graduation convenant à la cuisson que vous désirez faire et attendre l'extinction du voyant de régulation, soit un temps approximatif de :  
20 mn pour les positions entre 7 et 10  
15 mn pour les positions entre 4 et 7  
10 mn pour les positions entre 1 et 3

La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagement de fumées et d'encrassement du four.

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.

## TRÈS IMPORTANT

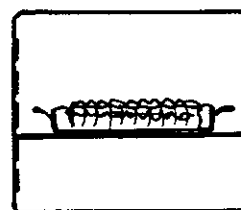
– Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades ou des cuissons à la broche.



**MAL**

Mets directement placés sur la lèchefrite :

- projection de graisse importante ;
- sauce rapidement brûlée ;
- dégagement de fumée ;
- encrassement rapide du four.



**BIEN**

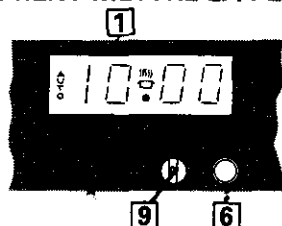
Grille porte plats placée à mi-hauteur du four.

Plat à bords hauts et de préférence en terre à feu.

– Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur, ou la plaque à pâtisserie directement sur la sole du four pendant une cuisson afin de ne pas gêner la bonne propagation de la chaleur venant du bas.

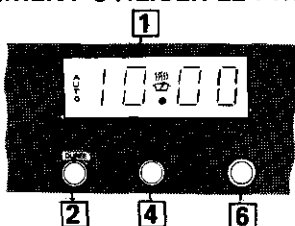
# Le programmateur

## COMMENT METTRE LA PENDULE A L'HEURE



- A l'aide d'une pointe fine (stylo par exemple), appuyer sur le petit poussoir central [9] et EN MÊME TEMPS, tourner la manette [6] dans un sens ou dans l'autre pour afficher l'heure sur le cadran [1].

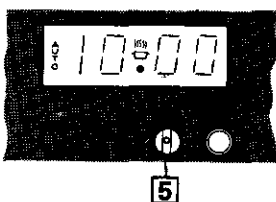
## COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR EN MINUTEUR SONORE




- Appuyer sur la touche [2], et EN MÊME TEMPS, tourner la manette [6] pour afficher sur le cadran [1] le temps désiré.
- Après écoulement du temps affiché, le signal sonore retenti pour informer de la fin du temps. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur la touche [4].

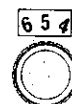
## COMMENT UTILISER LE FOUR SANS L'AIDE DU PROGRAMMATEUR (utilisation « manuelle »)

### SUR LE PROGRAMMATEUR



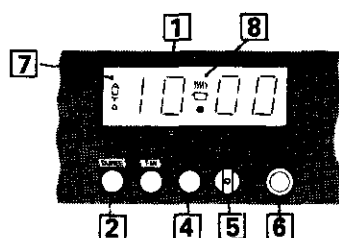
- Faire pivoter le sélecteur [5] vers la gauche, jusqu'au repère manuel (  ).

### SUR LA MANETTE DE COMMANDE DU FOUR



- Tourner la manette de commande du four jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

## COMMENT UTILISER LE FOUR AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE DE LA CUISSON GRACE AU PROGRAMMATEUR (utilisation minuteur).



- **SUR LE PROGRAMMATEUR :**
- Tourner le sélecteur [5] vers la droite pour la mise en automatique. Cette position est visualisée sur le cadran [1] par l'apparition lumineuse « AUTO » [7].
- Effectuer la programmation du temps de cuisson. Pour cela : appuyer sur la touche durée [2] et EN MÊME TEMPS, tourner la manette [6] jusqu'à l'apparition sur le cadran [1], du temps choisi pour la cuisson.

NOTA : Lorsque la touche [2] est relâchée, il est normal, que l'heure du moment apparaisse à nouveau sur le cadran [1]. C'est l'apparition de la petite casserole [8] qui indique que le programmateur a bien enregistré la donnée.



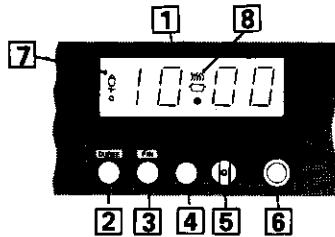
### SUR LA MANETTE DE COMMANDE DU FOUR :

- Tourner la manette du four jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.

Lorsque la cuisson sera terminée, le signal sonore retenti pour informer de la fin de la cuisson. Pour arrêter cette sonnerie, appuyer sur la touche [4].



**COMMENT UTILISER LE FOUR AVEC DÉPART ET ARRÊT DE LA CUISSON  
COMMANDES AUTOMATIQUEMENT PAR LE PROGRAMMATEUR (utilisation automatique).**

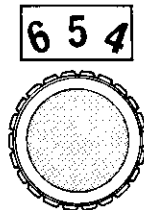


**SUR LE PROGRAMMATEUR :**

- Tourner le sélecteur [5] vers la droite afin de placer le programmateur en position automatique. Cette position est visualisée par l'apparition lumineuse « AUTO » [7] sur le cadran [1] .
- Appuyer sur la touche durée [2] et EN MÊME TEMPS, tourner la manette [6] jusqu'à amener, sur le cadran [1] le temps de cuisson désiré.
- Appuyer ensuite sur la touche [3] fin de cuisson et EN MÊME TEMPS, tourner la manette [6] pour afficher, sur le cadran [1] l'heure de fin de cuisson choisie.

**NOTA :** Lorsque les touches [2] et [3] sont relâchées, il est normal que l'heure du moment apparaisse sur le cadran [1] .

De même, lorsque la durée de cuisson est programmée, en appuyant sur la touche [3] , l'indication qui apparaît est l'heure du moment plus le temps de cuisson qui se sont additionnés.



**SUR LA MANETTE DE COMMANDE DU FOUR**

- Tourner la manette du four jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.

Dès que le programme affiché est totalement effectué, le signal sonore prévient de la fin de l'opération.

Pour arrêter ce signal, appuyer sur la touche [4] .

**ATTENTION :**

Lorsque le programmateur a terminé son opération, l'indication « AUTO » [7] devient clignotante pour informer que l'alimentation électrique du four est "coupée".

Pour pouvoir utiliser à nouveau son appareil immédiatement, il est OBLIGATOIRE de tourner le sélecteur [5] vers la gauche pour le placer sur la position manuelle [III] .

# Utilisation du thermostat

Les positions de la manette 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.

La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.

Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Température approximative correspondant aux repères	Temps de cuisson	Mes réglages	
	position préchauf.	position cuisson			Positions	Temps de cuisson
<b>Poissons</b>	P. d. P.*	8.9	230° à 250°	suivant épaisseur		
<b>Viandes - Légumes</b>						
Canard	P. d. P.	9	240° à 260°	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	P. d. P.	6	185° à 205°	15 à 20 mn		
Endives au gruyère - jambon	6	6	185° à 205°	25 à 30 mn		
Faisant en gelée à la Nançay	6	5.6	170° à 200°	2 h 30 mn environ		
Gigot de mouton	10	10	260° à 280°	15 mn par livre		
Gratins	10	9.10	250° à 270°	10 à 15 mn		
Oie - Dinde	P. d. P.	9	240° à 260°	60 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	7	7	210° à 230°	1 h 30 mn suiv. poids		
Pâté en croûte	7	7	210° à 230°	1 h par kilo		
Pâté en terrine	10	7.8	220° à 240°	Environ 1 heure		
Petites volailles	P. d. P.	8	225° à 245°	50 à 60 mn		
Petits choux farcis braisés	P. d. P.	5	165° à 185°	1 h 40 à 2 h		
Pomme de terre à la Solognote	P. d. P.	6	185° à 205°	45 à 50 mn		
Poulet moyen	P. d. P.	7.8	220° à 240°	60 à 80 mn		
Quiche lorraine	7	6.7	195° à 220°	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	P. d. P.	7.8	220° à 240°	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	10	8	225° à 245°	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	5.6	5	165° à 185°	1 heure pour 5 livres		
Soufflé	7	7	210° à 230°	30 mn		
Tomates farcies	10	10	260° à 280°	30 à 40 mn		
<b>Pâtisseries</b>						
Amandine		9	240° à 260°	45 mn		
Biscuit à la cuiller		2.3	100° à 120°	30 mn		
Biscuit roulé		8	225° à 245°	7 à 8 mn		
Brioche		8	225° à 245°	40 mn		
Cake		4.5	150° à 180°	50 à 60 mn		
Clafoutis aux cerises		7	210° à 230°	1 h		
Crème renversée		2.3	100° à 120°	45 mn au B.M.		
Croquet		6	185° à 205°	20 mn		
Entremet		7	210° à 230°	20 mn		
Flan		7	210° à 230°	30 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise		6	185° à 205°	35 à 40 mn		
Macarons - Sablée		6	185° à 205°	20 à 25 mn		
Meringues		1	65° à 80°	60 mn		
Pâtes à choux		7	210° à 230°	25 mn		
Pâtes feuilleté		10	260° à 280°	15 mn		
Pâte à tarte brisée (non garnie)		8	225° à 245°	30 mn		
Pâte à tarte sablée		7	210° à 230°	15 mn		
Quatre-quarts		4.5	150° à 180°	60 mn		
Rochers noix de coco		4	140° à 160°	15 mn		
Sablées		6	185° à 205°	15 mn		
Tarte garnies		8	225° à 245°	45 mn		

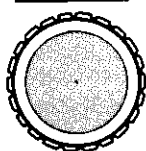
\* P. d. P. : pas de préchauffage.

# Le grilloir

## UTILISATION DU GRILLOIR :

L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE** et **ENTR'OUVERTE**, après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.

Le fonctionnement du programmateur en position « automatique », ou « manuel » est exactement le même que pour l'utilisation du four.



— Placez la manette thermostatique du four sur la position grilloir.

## CONSEIL D'UTILISATION DU GRILLOIR

Pour apprécier le mode de cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être brûlant.

Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes seront réussis sans problème. (Ex. : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu).

Vous pouvez également griller des petites brochettes.

Les viandes rouges, coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera un peu plus longue.

### CONSEIL

Pour un steak mince, bleu et saignant : placer la grille le plus haut possible

Pour une viande épaisse bleue ou saignante : position moyenne (2<sup>e</sup> gradin du haut)

Pour une viande épaisse, cuite à point : sous la position moyenne.

ne pas oublier  
de placer  
la tôle  
sous la grille

Sortir la viande quelques heures du réfrigérateur 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.

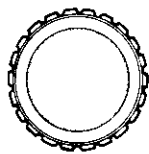
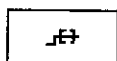
**SUGGESTION** : Toujours servir vos grillades dans des assiettes chaudes et les déguster sans qu'elles refroidissent. Pour relever la saveur de quelques grillades, les présenter avec une noix de beurre aromatisé.


# Le tournebroche

## MISE EN PLACE

- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite. Engager les extrémités du support dans les trous prévus à cet effet.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Placer l'ensemble sur le gradin inférieur du four. L'extrémité de la broche se trouve alors face au carré d'entraînement.

## UTILISATION



- Tourner la manette jusqu'à faire apparaître le repère lumineux  tournebroche.
- Le fonctionnement du programmeur pour le tournebroche est identique à celui du four.

## TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS

20 mn par kg de bœuf  
30 mn par kg de mouton, d'agneau  
50 mn par kg de veau, volaille  
55 mn par kg de porc.

## RAPPEL

**Les cuissons à la broche se réalisent porte OUVERTE.**

**La cuisson s'effectue par rayonnement et non par élévation de température.**

## TOURNE-BROCHETTES (en option)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

# Le four pâtissier

**EXCLUSIF** **EXCLUSIF** **EXCLUSIF**

**EXCLUSIF** **EXCLUSIF**

— La température choisie (selon la recette à réaliser) est obtenue avec le thermostat **3** .

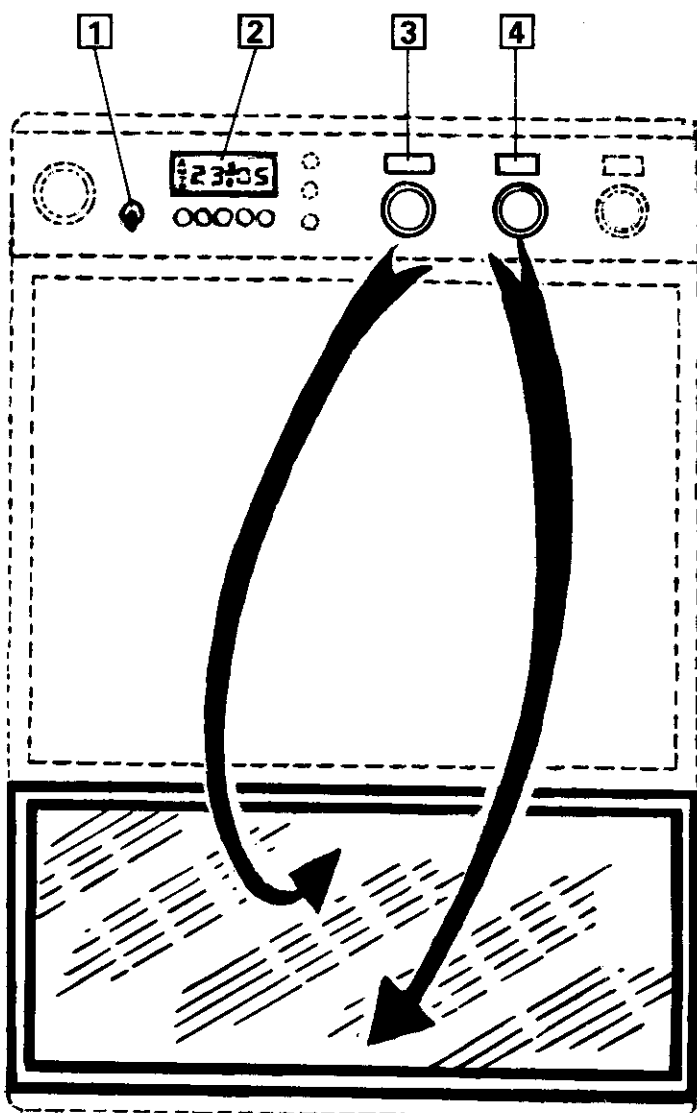
— La manette de commande du répartiteur **4** permet à la chaleur d'être orientée au **CHOIX**, venant plutôt de la sole (Pâte feuilletée) ou plutôt de la voûte (tarte aux pommes) à volonté, et d'une manière **PROGRESSIVE** et **CONTINUE**.

La parfaite réussite des pâtisseries en devient extrêmement aisée.

**EXCLUSIF** **EXCLUSIF** **EXCLUSIF**

**EXCLUSIF** **EXCLUSIF**

# Le four pâtissier



## ORGANE DE COMMANDE DU FOUR PATISSIER

- 1** Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2** Programmateur agissant simultanément sur le four supérieur et sur le four pâtissier.
- 3** Manette de commande du thermostat de four.  
Repère 1 à 10 Plage de réglage des températures dans le four.  
Repère ▼▼▼ Fonctionnement de la résistance de grilloir du four.
- 4** Manette de commande de répartiteur.

## FONCTIONNEMENT

Le four pâtissier est commandé par 2 manettes :

- 1 manette de commande du thermostat.
- 1 manette de commande du répartiteur.

### LA MANETTE DE COMMANDE DU THERMOSTAT :

Cette manette graduée de 1 à 10, permet de régler la température choisie (suivant la recette à réaliser), et qui restera constante quelle que soit la manipulation de la manette ou répartiteur.

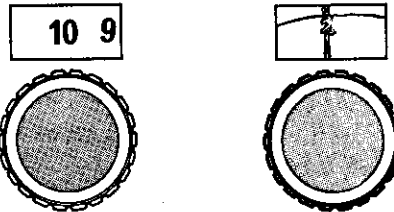
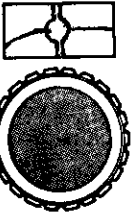
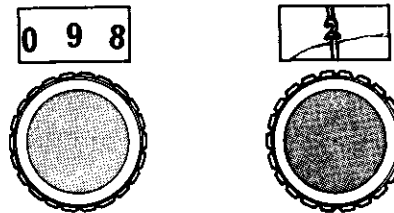
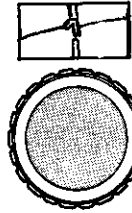
### LA MANETTE DE COMMANDE DU RÉPARTITEUR :

C'est grâce aux couleurs du répartiteur que l'on peut choisir la manière de cuire sa pâtisserie. En effet, la couleur rouge représente la quantité de chaleur émise par la résistance du bas, et la couleur orange, la quantité de chaleur venant de la résistance du haut.

D'autre part, les chiffres **1** et **2** placés dans le rouge ou l'orange sont des repères qui permettent de retrouver le bon réglage lors des futures cuissons.

De même, le point blanc indique que la chaleur vient en quantité égale du bas comme du haut.

# Quelques exemples

<p>① PATE FEUILLETEE</p> <p>10 9</p>  <p>Cuisson à four très chaud et chaleur venant plutôt par le bas, donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– thermostat à la position 10.</li> <li>– répartiteur de chaleur au repère 2 situé dans la plage rouge.</li> </ul>	<p>② BRIOCHE</p> <p>9 8 7</p>  <p>Cuisson à four chaud et chaleur équilibrée entre haut et bas, donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– thermostat à la position 8</li> <li>– répartiteur de chaleur au point blanc.</li> </ul>
<p>③ TARTE GARNIE</p> <p>0 9 8</p>  <p>Cuisson à four très chaud et chaleur venant plutôt par le haut, donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– thermostat à la position 9</li> <li>– répartiteur de chaleur au repère 9</li> </ul>	<p>④ PATE A CHOUX</p> <p>8 7 6</p>  <p>Cuisson à four moyen et chaleur venant un peu plus du haut que du bas, donc :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– thermostat à la position 7</li> <li>– répartiteur au repère 1 dans l'orange.</li> </ul>

## UTILISATION

### LE PRÉCHAUFFAGE

Pour effectuer un préchauffage correct, placer la manette du thermostat sur la graduation correspondant à la cuisson à réaliser et utiliser la position moyenne du régulateur.

### TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

- 15 mn pour les positions de 7 à 10
- 10 mn pour les positions de 4 à 6
- 5 mn pour les positions de 1 à 3.

EXEMPLE : Réalisation d'une tarte aux pommes.

#### PRÉCHAUFFAGE (1)

- Manette du thermostat sur 9.
- Manette du régulateur sur la position moyenne.
- Enfournier le plat.

#### CUISSON (2)

- Manette du thermostat sur 9.
- Amener la manette du régulateur presque exclusivement en voûte puisque la cuisson doit se faire plus par le haut que par le bas.
- Laisser cuire pendant 45 mn.

L'utilisation du four pâtissier avec le programmateur est identique aux indications données pour le four supérieur.

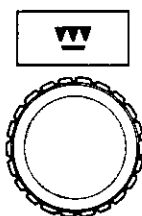
# Le grilloir du four pâtissier

Un complément très appréciable pour la maîtresse de maison car il permet par exemple la réalisation d'un gratin en même temps que la cuisson d'un rôti dans le four supérieur.

L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE** et **ENTR'OUVERTE**.

## UTILISATION

Là aussi, l'utilisation du grilloir du four pâtissier à celui du four supérieur.



— Placez la manette thermostatique du four sur la position grilloir.

## QUELQUES CONSEILS POUR UNE BONNE UTILISATION DU GRILLOIR.

Pour une bonne cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : le grilloir doit être brûlant.

### CONSEIL

Pour un steak mince, bleu et saignant : placer la grille le plus haut possible  
Pour une viande épaisse bleue ou saignante : position moyenne (2<sup>e</sup> gradin du haut)  
Pour une viande épaisse, cuite à point : sous la position moyenne.

ne pas oublier  
de placer  
la lèche-frite  
sous la grille

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

**RAPPEL** : Le grilloir doit toujours fonctionner avec la porte de four ouverte, la cuisson se faisant par rayonnement de la résistance et non par diffusion de la chaleur.

**ATTENTION** : Vous ne pouvez pas utiliser le four pâtissier pendant l'opération du nettoyage pyrolyse du four supérieure.



## LE THERMOSTAT

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

NATURE DES METS	POSITION DU THERMOSTAT	POSITION DU RÉGULATEUR	TEMPS DE CUISSON	OBSERVATIONS
Biscuits à la cuillère	2 - 3	Moyen	30 mn	
Biscuits de Savoie	6	1/V	30-45 mn	Suivant forme du moule
Brioche	8	Moyen	45 mn	
Cake		4 - 5	Moyen	50 - 60 mn
Crème renversée	2 - 3	Sole	45 mn	
Croquets	6	1/V	20 mn	
Entremet	7	1/V	30 mn	
Flan	7	1/V	30 mn	Voûte au cours des 10 dernières minutes
Macarons	6	Moyen	12 - 15 mn	
Meringues	1	Sole	60 mn	Porte légèrement ouverte
Pâte à tarte sablée	7	1/V	15 mn	
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	Moyen	30 mn	
Pâte feuilletée	10	Sole	15 mn	
Pâte à choux	7	1/V	25 mn	
Quatre-quarts	4 - 5	Moyen	60 mn	
Sablés	6	Moyen	15 mn	
Soufflés	7	1/V	30 mn	
Tarte garnie	9	Voûte	45 mn	Sole pour fraises et fruits fragiles Voûte pour pommes et poires
Vacherin	1	Moyen	60 mn	

1/V = chiffre 1 au niveau de la voûte.

# Nettoyage du four supérieur

## RAPPEL :

Ne jamais tapisser les parois du four, et surtout la sole, avec du papier d'aluminium.  
Dans le cas contraire, l'action concentrée de la chaleur risque de détériorer définitivement l'émail.

Le four est équipé d'un système assurant un nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des souillures provenant d'éclaboussures ou de débordements. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un catalyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité. L'opération de nettoyage ne peut s'effectuer qu'après blocage de la porte de four au moyen de ce verrou. Dès que la température intérieure du four dépasse 300°, il est impossible de déverrouiller la porte.

Trois voyants permettent de suivre l'opération de nettoyage. Le tableau ci-dessous indique la signification de l'allumage ou de l'extinction de ces voyants lorsque le commutateur de four est sur la position « PYRO ».

Voyants	Allumé	Eteint
Rouge	Visualise l'opération de nettoyage par pyrolyse.	
Orange	Four en période de chauffe.	Température de pyrolyse atteinte.
Vert	Porte verrouillée et déverrouillage de la porte de four possible.	Impossibilité d'ouvrir la porte de four (température dépassant 300°).

## RECOMMANDATIONS

Avant la mise en route du nettoyage qui peut-être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses ») grâce au programmeur, il y a lieu de prendre quelques précautions suivantes :

- Retirer du four tous les accessoires : il ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long ;
- Vérifier que l'orifice du tournebroche soit bien fermé.

## REMARQUES

Lors des premiers nettoyage, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le « rôdage » du nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre cuisinière.

Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Les parois extérieures demeurent aussi tièdes que lors d'une cuisson ordinaire grâce au ventilateur qui assure le refroidissement de l'enveloppe extérieure.

Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce léger rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

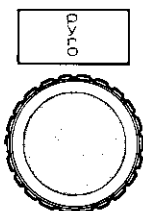
## TEMPS DE PYROLYSE

Four peu sale	Four normalement sale	Four très sale
90 minutes	105 minutes	120 minutes

# Nettoyage du four supérieur

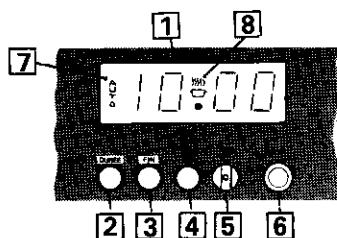
## MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

### SUR LA MANETTE DE COMMANDE FOUR



- Tourner la manette de commande vers la droite jusqu'au repère lumineux « PYRO ».
- Attendre l'allumage du voyant vert qui s'effectue au bout d'une dizaine de secondes et indique que le verrouillage automatique s'est normalement effectué (en cas de non allumage du voyant vert, appuyer sur la porte pour s'assurer de la bonne fermeture).

### PROGRAMMEZ LE NETTOYAGE



#### – Pour un nettoyage immédiat.

- Tourner le sélecteur [5] vers la droite pour la mise en automatique. Cette position est visualisée sur le cadran [1] par l'apparition lumineuse « AUTO » [7].
- Effectuer la programmation du temps de pyrolyse. Pour cela : appuyer sur la touche durée [2] et EN MEME TEMPS, tourner la manette [6] jusqu'à l'apparition sur le cadran [1] du temps choisi pour la pyrolyse.

#### – Pour un nettoyage différé.

- Tourner le sélecteur [5] vers la droite afin de placer le programmeur en position automatique. Cette position est visualisée par l'apparition lumineuse « AUTO » [7] sur le cadran [1].
- Appuyer sur la touche durée [2] et EN MEME TEMPS, tourner la manette [6] pour afficher sur le cadran [1] l'heure de fin de pyrolyse choisie.
- Appuyer ensuite sur la touche [3] fin et EN MEME TEMPS, tourner la manette [6] pour afficher, sur le cadran [1] l'heure de fin de nettoyage.

## DÉROULEMENT :

- Au début de l'opération de nettoyage, les 3 voyants sont allumés.
- Lorsque la température habituelle des cuissons est atteinte, le voyant vert s'éteint, ce qui signifie que l'on ne peut plus déverrouiller la porte du four.
- Dès que la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint. Cette température se maintient pendant le reste du temps prévu pour le nettoyage. Le voyant indique, en se rallumant, les périodes de chauffe.
- Lorsque le temps de nettoyage affiché au programmeur est écoulé, les voyants rouge et orange s'éteignent. La période de nettoyage est terminée et le four amorce son refroidissement.

Au cours du refroidissement, le voyant vert se rallume dès que la température du four est inférieure à 300°. Dès ce moment, il est possible de déverrouiller la porte de four et vous pouvez utiliser cette température gratuite comme préchauffage pour une cuisson.

## LORSQUE LE NETTOYAGE EST TERMINÉ :

- Ramener la manette du four sur la position « ARRÊT ».
- Tourner la manette pour remise en manuel.
- A la fin du nettoyage, on constate sur la paroi du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

# Entretien général

## LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau supérieur son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.

## LES PORTES DE FOUR

Nettoyer les portes avec une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et sec.

## DÉMONTAGE DES GRADINS DU FOUR

Enlever les gradins en les soulevant pour dégager les pieds puis les sortir en les tirant vers le bas.

## DÉMONTAGE DE LA SOLE DU FOUR PATISSIER

- Pousser la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- Soulever la partie avant pour la dégager de la façade.
- Tirer la sole vers l'avant en la maintenant dans la position haute.

## ENTRETIEN DU FOUR PATISSIER A CATALYSE

Utilisez votre FOUR comme un four normal.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est nécessaire de le rincer à l'eau très chaude.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage du four est indispensable pour permettre à l'émail de retrouver toute son efficacité.

## VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCÉDER

- LA SOLE DE FOUR : démonter la sole, la nettoyer sur l'évier avec une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un détergent liquide ammoniacé.

Il est recommandé d'utiliser une brosse nylon pour bien déboucher les pores de l'émail.

## LES PAROIS DU FOUR

- Enlever les échelles en les soulevant pour dégager les pieds :
- Essuyer les grosses projections avec une éponge imbibée d'eau très chaude et un produit liquide ammoniacé.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

**Dans tous les cas, rincez à l'eau très chaude et faites ensuite sécher l'émail en plaçant la manette du thermostat sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.**

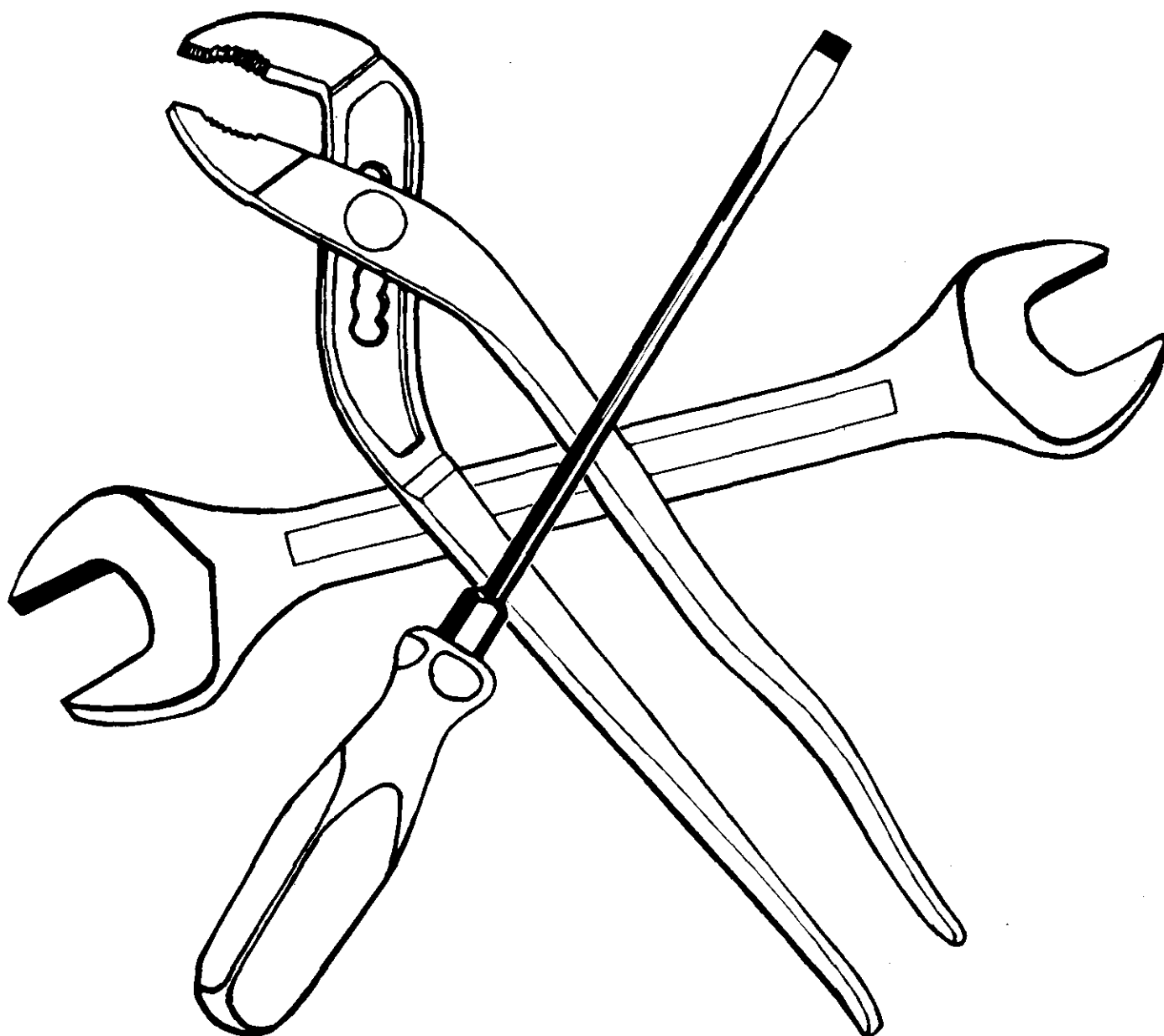
## Ne jamais employer :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

## NOTA :

**Si, à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.**

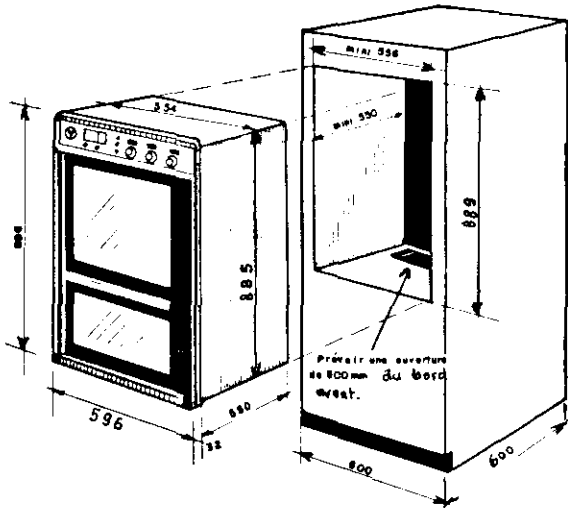
**Partie réservée  
à l'installateur**



# Installation

## ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100°.



## FICHE TECHNIQUE

– Tension d'utilisation = 220 volts.

### FOUR SUPERIEUR - Dimensions utiles du four :

Largeur 414,5 mm  
Hauteur 281 mm  
Profondeur 426 mm  
Volume utile : 49,6 l.

Puissances du four supérieur :

Position du four 2875 W  
Position grilloir 2235 W dont turbine 35 W  
Position pyrolyse 3410 W dont turbine 35 W

### COMPARTIMENT PATISSIER - Dimensions du four :

Largeur 409 mm  
Hauteur 189 mm  
Profondeur 420 mm  
Volume utile : 32,5 l.

Puissance du compartiment :

Position du four sole 1700 W + voûte 480 W = 2180 W  
Position grilloir 1700 W

Puissance totale absorbée : 5130 W\*

\* Plus les accessoires (éventuellement branchés sur la prise de courant (6 A).

Dans tous les cas, assurer au maximum l'aération de la partie inférieure de la niche d'encastrement. Pour cela, effectuer une ouverture de 500 mm du bord avant (voir croquis), afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les éléments chauffants doivent fonctionner exclusivement sur 220 volts. Dans tous les cas, cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau de raccordement).

L'appareil doit être branché :

• Par un câble souple type H 07 RN-F d'une section de 4 mm<sup>2</sup> ou 6 mm<sup>2</sup>. Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible de l'appareil. On peut utiliser : soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

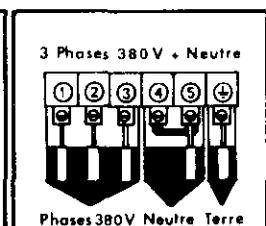
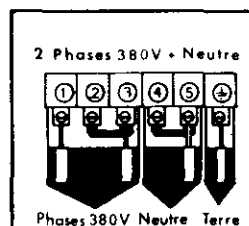
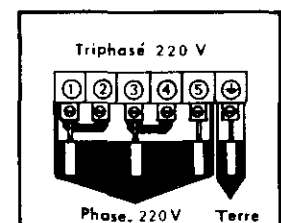
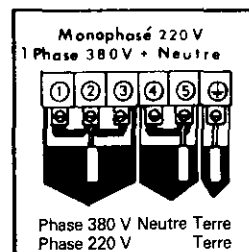
## RACCORDEMENT AU RESEAU

- Enlever le capot arrière.
- Passer le câble à travers le serre-câble.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement.
- Le fil de terre doit être raccordé à la borne repérée

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

- Fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- Remettre le capot arrière.

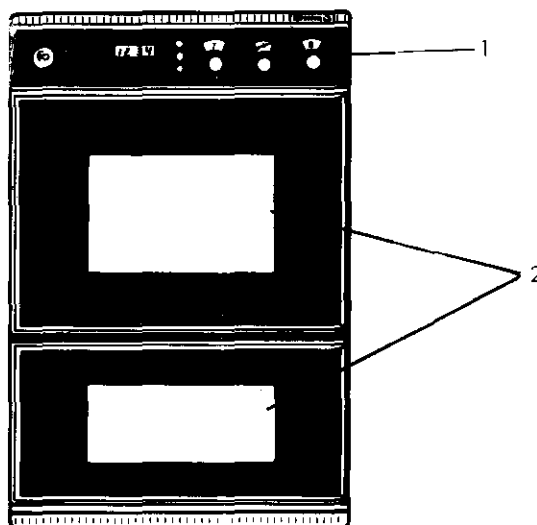
## TABLEAU DE RACCORDEMENT



Appareil conforme à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

# Liste des pièces principales

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR, la désignation et le code de la, ou des pièces, défectueuses que vous désirez remplacer sur votre appareil.



## 1 – TABLEAU DE BORD COMPRENANT :

Désignation	Références
Commutateur four inférieur	00117
Inverseur éclairage four	00189
Ampoule E 14 - 40 W	00447
Commutateur four pyro	00456
Cache prise de courant	01165
Voyant orange de régulation	01166
Voyant rouge de mise sous tension	01167
Ampoule éclairage cadran	01442
Voyant vert fermeture de porte supérieure	01527
Manette	02459
Afficheur électronique	02490
Boîtier de programmation	02492
Jeu de manettes afficheur	02497
Verre de tableau de bord	02502
Programmateurs électronique complet	02505

## 2 – FOUR COMPRENANT :

Désignation	Références
Grille porte plat four supérieure	00092
Plaque à pâtisserie	00093
Cartouche avec porte fusible	00151
Grille porte plat four inférieur	00326
Loqueteau de fermeture	00339
Sole de four inférieure	00343
Résistance de sole 1700 W four inférieur	00379
Résistance de voûte four inférieur	00380
Lèche-frite	00427
Broche de tournebroche	00421
Joint de pyrolyseur	00459
Pyrolyseur des fumées	00472
Relais	00476
Résistance de voûte four supérieur	00479
Support de broche	00482
Verre intermédiaire porte supérieure	00490
Verre intérieur porte supérieure	00491
Joint de façade four inférieur	01186
Poignée de porte de four inférieur	01468
Verre intérieur porte inférieure	01474
Verre extérieur porte inférieure	01475
Ecran de grilloir four supérieur	01500
Moteur de tournebroche	01517
Résistance de façade four supérieur	01520
Résistance de sole four supérieur	01521
Thermostat pyrolyse four supérieur	01522
Verre extérieur de porte supérieure	01526
Thermostat de sécurité	02475
Porte de four complète poignée droite	02479
Porte de four complète poignée gauche	02480
Porte de four inférieure assemblée	02500

