



**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION  
FOUR ENCASTRABLE MULTIFONCTIONS**

**FE 6168**

**FE 6178**

Vous venez d'acquiescer un four "Délis" de la gamme 6100.  
Nous vous remercions de votre confiance et espérons que votre four vous donnera pleinement satisfaction.

ROSIERES a recherché dans ses nouveaux fours :

" LE PROGRES FACILE A VIVRE "

En effet, la gamme se compose de deux fours multifonctions dont un four Catalyse FE 6168 et un four Pyrolyse FE 6178.

Ces deux fours sont entièrement électroniques pour une facilité d'utilisation et d'entretien, et pour une très grande précision des températures.

Ils vous proposent 12 vraies fonctions de cuisson utiles et pratiques. La plupart d'entre elles ont une température idéale pré-réglée avec possibilité de modification si vous le souhaitez.

Rosières ajoute en plus des fonctions traditionnelles, des fonctions très utiles comme la sole brassée, la fonction pâtisserie ou encore l'étuve. Selon le mode de cuisson choisi, la production et le rayonnement de chaleur sont différents pour un résultat de cuisson encore meilleur.

Rosières a pensé également à ajouter un plus au mode de nettoyage qu'il soit Catalyse ou Pyrolyse.


En effet, pour le modèle Catalyse par parois démontables, un programme DOUBLE ACTION est proposé pour un super nettoyage.

Pour ce qui est du modèle Pyrolyse, deux programmes sont proposés, un programme ECO pour un nettoyage courant, et un programme SUPER PYRO, pour un nettoyage exceptionnel.

## FICHE TECHNIQUE

### Caractéristiques du produit

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

 Appareil conforme à la directive 89/336/CEE.

	FE 6168	FE 6178
<b>Dimensions de l'appareil (en cm)</b>		
* Largeur	59.5	59.5
* Hauteur	59.5	59.5
* Profondeur	57.5	57.5
<b>Dimensions intérieures du four (en cm)</b>		
* Largeur	42.5	42.5
* Hauteur	30	30
* Profondeur	39	39
Volume en litres	50	50
<b>Puissances (en watts)</b>		
* Convection naturelle	3470	3650
* Chaleur tournante	3500	3680
* Sole brassée	1500	1680
* Pâtisserie	3500	3680
* Gril et tournebroche	2030	2210
* Turbogril	2060	2240
* Décongélation	3500	3680
* Etuve	3500	3680
* Pyrolyse	-	3660
* Super Pyrolyse	-	3680
Maxi 230 V	3500	3680
<b>Consommation en convection naturelle (kWh)</b>		
* de montée à 200°C	0,5	0,45
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,6	0,6
Cycle pyrolyse (80 minutes)	-	3,3
<b>Raccordement électrique</b>	Mono 220 - 240 V~ + Terre	Mono 220 - 240 V~ + Terre
<b>Fusible</b>	16 A	16 A

## Les Tableaux de bord

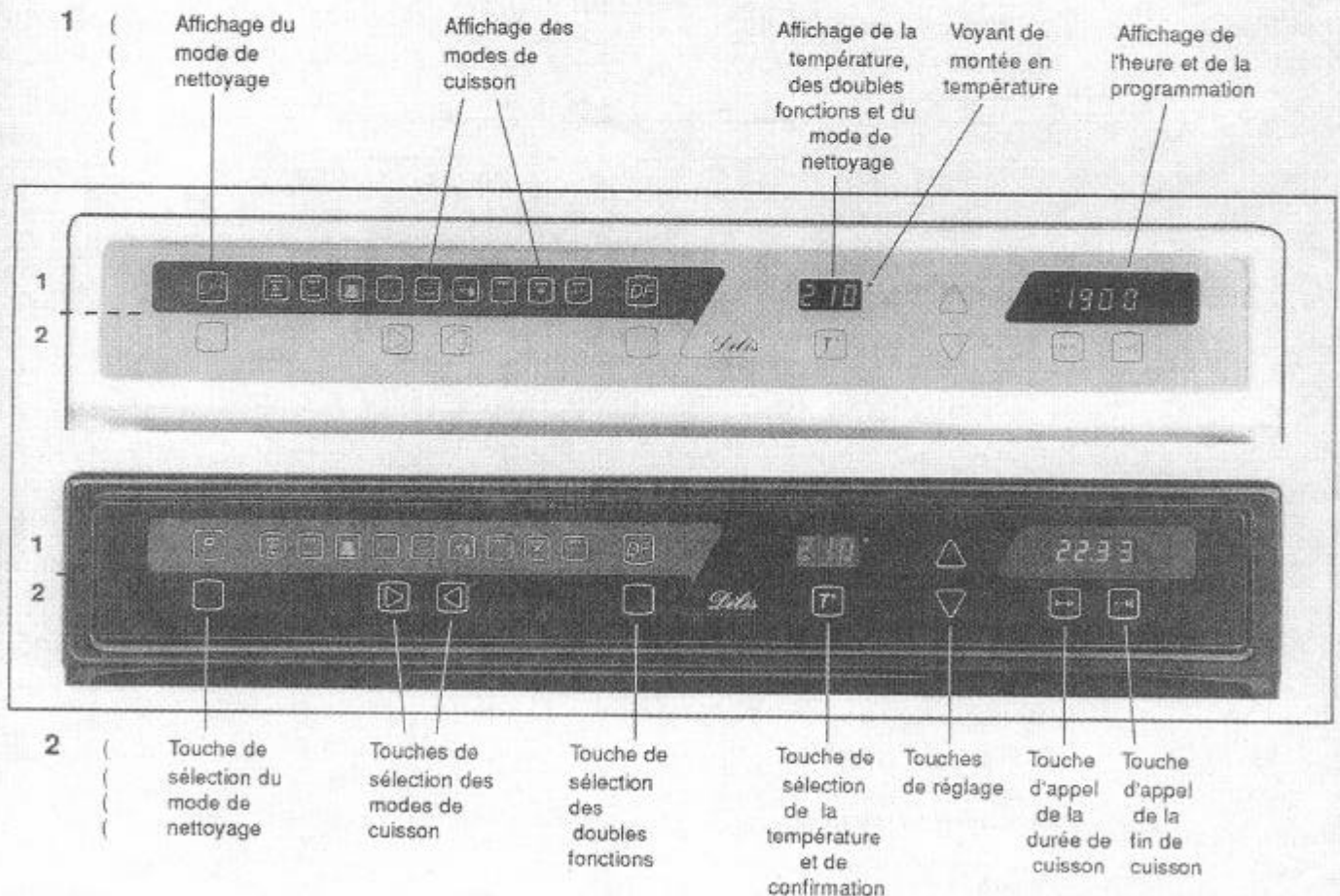
Les fours électroniques FE 6168 ou FE 6178 sont équipés de commandes par touches sensibles ; un simple effleurement du doigt suffit.

### PRESENTATION DES TABLEAUX DE BORD

Le tableau de bord de ces fours est composé de deux parties principales :

- 1) La partie supérieure vous permet d'un seul coup d'oeil de visualiser la fonction choisie, la température pré-réglée ou programmée, ou encore l'affichage du programmeur.
- 2) La partie inférieure vous permet de sélectionner soit un mode de nettoyage, un mode de cuisson, une température.

FE 6168  
Four "Multifonctions - Catalyse"



FE 6178  
Four "Multifonctions - Pyrolyse"

## UTILISATION DU FOUR

**Attention :**

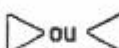
- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais tapisser les parois du four et de la sole avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.
- Les cuissons avec le grilloir doivent être réalisées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

Avant toute opération, pensez à mettre l'horloge à l'heure (voir chapitre "Le programmeur" page 7)

**1 - Pour réaliser une cuisson, il faut choisir un mode de cuisson puis le confirmer.** (voir page 11 pour le détail des différents modes de cuisson)

**A. Choisir un mode de cuisson :**

Avec les touches de sélection cuisson



sélectionner le mode de cuisson nécessaire pour le mets à cuire.



Chaleur tournante



Convection Naturelle



Sole brassée



Pâtisserie



Etuve



Décongélation



Grilloir



Turbo-gril



Grilloir + Tournebroche



DF1, DF2, DF3

Le voyant correspondant à la fonction choisie s'allume.

La température pré-programmée s'affiche et clignote ainsi que le voyant de montée en température.

**B. Confirmer votre choix :**

pour cela, appuyer, dans les trois secondes qui suivent sur la touche sélection température.

Si vous ne confirmez pas dans les trois secondes, la sélection sera annulée.

Il est possible de modifier la température en tenant compte des réglages possibles, voir tableau page suivante.

Lorsque vous avez sélectionné votre mode de cuisson, la température clignote :

--- Si la température affichée vous convient, confirmez en appuyant sur la touche sélection température dans les trois secondes.

--- Si la température affichée ne vous convient pas, modifiez-la en utilisant les touches ou , puis confirmez dans les trois secondes suivant la modification, en appuyant sur la touche sélection température.

--- Si après cette confirmation, vous désirez changer la température affichée, appuyer une nouvelle fois sur la touche sélection température. La température clignote ; modifiez-la en utilisant les touches ou , puis confirmez en réappuyant sur la touche sélection température.

Le voyant de montée en température clignote tant que le four n'aura pas atteint la température affichée.

Le four démarre immédiatement. Mais, si vous le souhaitez vous pouvez régler le programmeur (voir chapitre "Le Programmeur")

**A savoir :** il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson ou ; ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.



## LES TEMPERATURES

La température pour chaque type de cuisson est pré-enregistrée, et peut être modifiée en fonction du mode de cuisson choisi, se reporter au tableau des réglages possibles ci-dessous.

Seules les températures pour la fonction décongélation et étuve ne peuvent être modifiées.

Une sonde électronique contrôle et permet de ce fait une parfaite régularité et une stabilité de grande précision.

L'afficheur indique clairement la température ; cette dernière peut être ajustée de 5°C en 5°C.

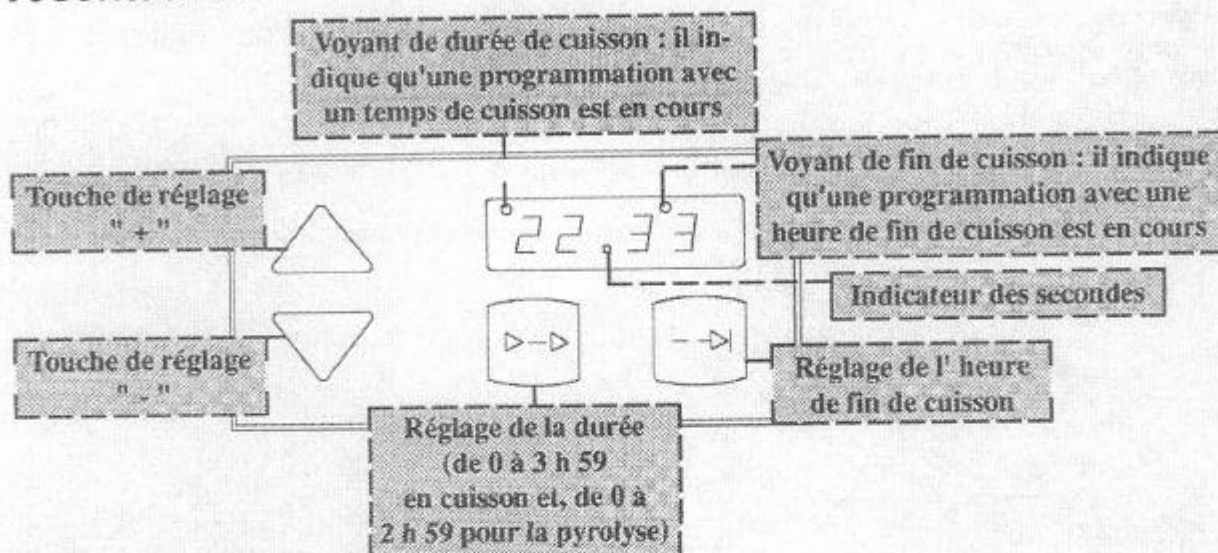
Le voyant situé près de l'affichage température indique lorsqu'il clignote la montée en température, et lorsqu'il est fixe que la température souhaitée est atteinte.

### GUIDE DES TEMPERATURES PRE-REGLEES

Mode de cuisson	Température pré-réglée	Réglages possibles
Chaleur brassée ou tournante	210°C	50 à 240°C
Convection naturelle	220°C	60 à 275°C
Sole brassée	210°C	50 à 240°C
Pâtisserie	160°C	50 à 240°C
Etuve	60°C	-----
Décongélation	40°C	-----
Gril	275°C	180 à 275°C
Turbogrill	210°C	180 à 230°C
Tournebroche	275°C	180 à 275°C

## LE PROGRAMMATEUR

## \* Présentation



## HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée avant l'utilisation du four.

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, le programmeur clignote et indique 00:00.

## Mise à l'heure de l'horloge :

- Appuyer simultanément sur les touches de réglage et , puis relâcher,
- Régler l'heure en cours avec la touche ou la touche .
- Après deux secondes, l'heure reste figée.

## MINUTEUR

S'utilise quand aucune fonction n'est en cours.

Vous pouvez utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire ; un bip retentira à la fin du temps programmé.

Ce signal sonore n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four.

- Appuyer sur la touche , la relâcher, et,
  - régler le temps souhaité avec les touches de réglage et .
- Les deux voyants "durée" et "fin" s'affichent dans le cadran.

Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche.

Le minuteur comptera à rebours.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur la touche ou sur .

Les deux voyants "durée" et "fin" disparaissent.

Si, en cours de cuisson, vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche .

### CUISSON AVEC UNE DUREE

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

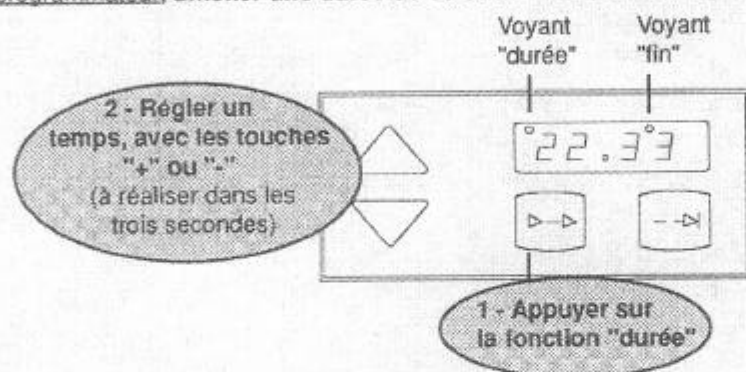
- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

**Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.**

Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.



Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.



Sur le programmeur, afficher une durée de cuisson de la manière suivante (dans l'ordre) :







Le voyant "durée" apparaît. Tout de suite après, l'heure du moment et le voyant "fin" s'affichent.

La cuisson démarre alors immédiatement. Le four s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

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

Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou si vous désirez consulter l'heure de fin de cuisson, appuyer sur la touche .

**Rappel :** il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.



### CUISSON AVEC UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez programmer votre four avec une heure de fin de cuisson précise, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four à l'heure programmée.

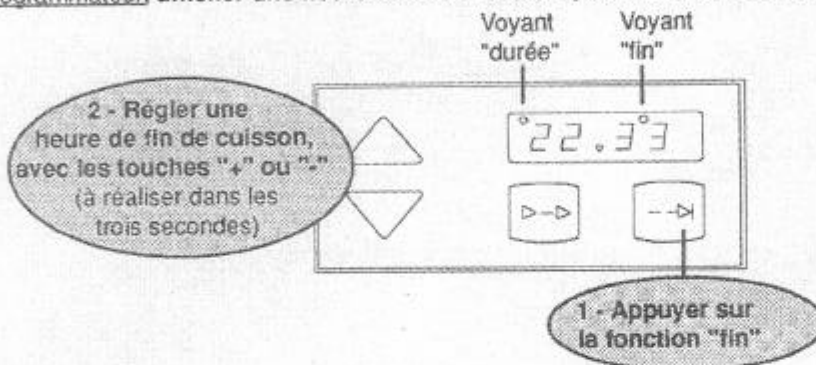
- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

**Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.**

Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.

Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.



Sur le programmateur, afficher une heure de fin de cuisson, de la manière suivante (dans l'ordre) :









Le voyant "fin" apparaît. Tout de suite après, l'heure et le voyant "durée" s'affichent.

La cuisson démarre alors immédiatement.

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque l'heure programmée sera atteinte.

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

Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou si vous désirez consulter l'heure de fin de cuisson, appuyer sur la touche .

**Rappel :** il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmateur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.

### CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

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

- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

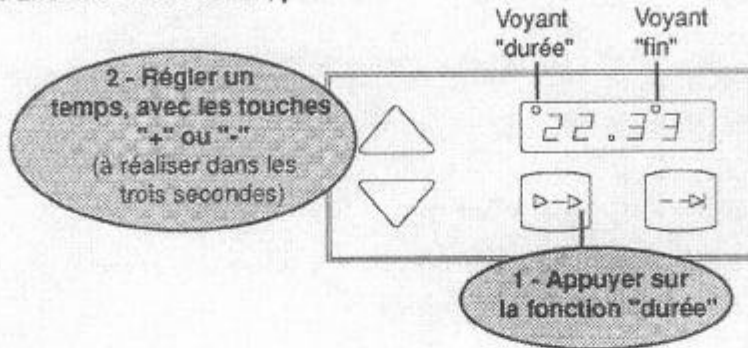
**Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.**

Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.



Sur le programmeur, suivre les indications suivantes (dans l'ordre) :

\* afficher une durée de cuisson, pour cela :

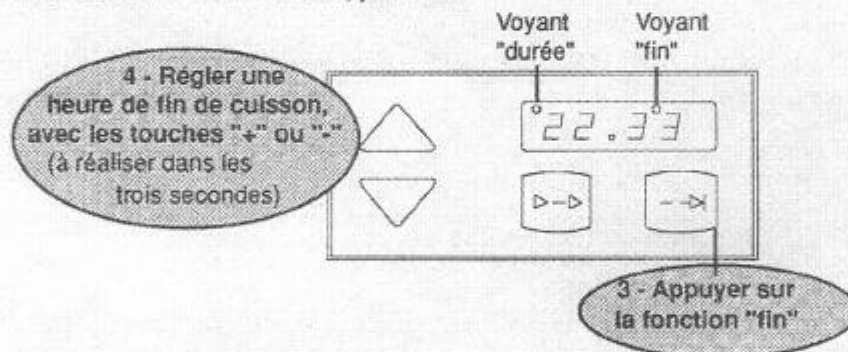


Le voyant "durée" apparaît.

Tout de suite après, l'heure et le voyant "fin" s'affichent.

Dans les trois secondes qui suivent :

\* afficher une heure de fin de cuisson, pour cela :



Tout de suite après, l'heure du moment reste figée.

La cuisson démarre à l'heure choisie, le programmeur se charge de calculer l'heure de départ de cuisson.

Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.

Le four s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

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





Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou pour l'heure de fin de cuisson .

**Rappel :** il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.



## LES MODES DE CUISSON

	210°C	<p><b>Chaleur Brassée ou Tournante</b> : Utilisation des résistances de sole et de voûte simultanément, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage.</i></p> <p><i>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.</i></p>
	220°C	<p><b>Convection Naturelle</b> : Utilisation simultanée des résistances de sole et de voûte, sans la turbine.</p> <p><i>Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.</i></p> <p><i>Un préchauffage du four d'environ 7 minutes est conseillé.</i></p> <p><i>Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout sur le gradin du milieu.</i></p>
	210°C	<p><b>Sole brassée</b> : Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.</i></p>
	160°C	<p><b>Pâtisserie</b> : utilisation des résistances de sole, principalement, et de voûte, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Cette fonction est idéale pour la biscuiterie ou la cuisson des pâtisseries nécessitant un certain séchage. Vous réussirez parfaitement les biscuits, les cakes, les macarons. Placer la grille sur le gradin inférieur.</i></p>
	60°C	<p><b>Etuve</b> : 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 de température possible).</p> <p><i>Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.</i></p> <p><i>Il est possible de placer plusieurs assiettes dans l'enceinte du four, sur deux niveaux différents, grâce aux deux grilles.</i></p>
	40°C	<p><b>Décongélation</b> : 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 40°C constants (aucun réglage de température possible).</p> <p><i>La fonction Décongélation permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson.</i></p> <p><i>Envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.</i></p>
	275°C	<p><b>Grill</b> : Utilisation de la résistance de voûte uniquement, et possibilité de régler le niveau de température de chauffe en fonction du mets à cuire.</p> <p><i>C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.</i></p> <p><i>Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.</i></p> <p><i>Les viandes rouges et filets de poissons doivent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.</i></p> <p><i>Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.</i></p> <p><i>Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse.</i></p> <p><b>L'utilisation du grilloir se fait porte entr'ouverte.</b></p>
	210°C	<p><b>Turbo-grill</b> : Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc...</i></p> <p><i>Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><b>L'utilisation de la position turbo-grill se fait porte fermée.</b></p>

## LES MODES DE CUISSON

	275°C	<p><b>Tournebroche (page 18) :</b> Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. La puissance de chauffe avec cette position peut être modifiée suivant le besoin.</p> <p><i>Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec la position "turbo-gril" par exemple, elles n'en seront que meilleures. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche. Il est en plus temporisé c'est-à-dire qu'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.</i></p> <p><b>L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.</b></p>
	40°C + 210°C	<p><b>Double Fonction 1 (page 13) :</b> C'est l'enchaînement de la fonction décongélation et d'une cuisson. Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une période de décongélation fixe de 30 minutes à 40°C et enchaînée tout de suite après, une cuisson en mode chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes.</p> <p><i>Chacune des fonctions garde ses spécificités (voir page 11). L'opération de décongélation ne peut en aucun cas être modifiée, cependant en mode chaleur brassée, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés suivant la nature et le poids de l'aliment à traiter.</i></p> <p><b>Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</b></p>
	210°C + 60°C	<p><b>Double Fonction 2 (page 14) :</b> C'est l'enchaînement d'une cuisson en chaleur brassée ou tournante et de la fonction étuve qui maintient au chaud le mets cuit.</p> <p><i>Chacune des fonctions garde ses spécificités (voir page 11). Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une cuisson en chaleur tournante avec une température pré-programmée de 210°C, modifiable, pendant une période de 45 minutes, modifiable également, plus un cycle en mode étuve à 60°C, la durée pré-programmée de cette dernière fonction est d'une heure ; elle peut cependant être écourtée à tout moment, si vous la jugez trop importante (annulation avec les touches de sélection &gt; ou &lt;).</i></p> <p><b>Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</b></p>
		<p><b>Double Fonction 3 (page 14) :</b> C'est un programme qui vous permet de mémoriser une modification des modes DF1 ou DF2, une décongélation plus cuisson ou, une cuisson et un maintien au chaud.</p> <p><i>Tous les réglages personnels sont possibles que ce soit pour la durée ou pour une température idéale.</i></p> <p><b>Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</b></p>

## LES MODES DE NETTOYAGE

	275°C	<p><b>Double Action (FE 6168) (page 20) :</b> Utilisation de la résistance de voûte et de sole à une température de 275°C pendant 30 minutes.</p> <p><i>Toute possibilité de programmation de durée est réalisable, seule la température reste constante. Ce programme Double Action permet de parfaire le nettoyage catalyse, lorsque des traces de salissures restent en fin de cuisson.</i></p> <p><b>A utiliser uniquement en dehors des cuissons.</b></p>
	485°C	<p><b>Pyrolyse (FE 6178) (page 21/22) :</b> Nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 475°C.</p> <p><i>Le cycle pyrolyse est pré-programmé grâce au programmeur, mais il peut être modifié suivant le degré de salissure (de 0 à 2 h 59, mais 1 h est le minimum conseillé).</i></p> <p><b>Deux modes de Pyrolyse sont proposés, une pyrolyse ECO ou une pyrolyse SUPER.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Pyrolyse ECO : pour un four moyennement sale = 90 minutes à 475°C.</li> <li>. Pyrolyse SUPER pour un four plus sale = 120 minutes à 475°C. De plus, une turbine dans l'enceinte du four se met en fonctionnement afin de réaliser un nettoyage profond, dans les moindres recoins.</li> </ul> <p><b>Dans les deux cas de figure, ne pas oublier de retirer les accessoires du four, lors du cycle Pyrolyse.</b></p>

## 3 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

DF 1

DF 2

DF 3

DF = Double Fonction, deux fonctions enchaînées.  
1 - 2 - 3 = Trois programmes de référence.

Le principe de cette fonction est d'avoir un programme de référence permettant de réaliser automatiquement, deux modes de cuisson, l'un après l'autre, sans avoir à revenir sur la programmation.

Elle peut être différée dans le temps, comme pour une fonction simple, pour cela se reporter au chapitre "Le Programmeur".

Deux programmes de référence sont enregistrés et éventuellement modifiables.

Le troisième est à créer par l'utilisateur, selon son programme personnel, le plus fréquemment utilisé.

**DF1** - Ce programme propose un cycle de décongélation à 40°C fixe de 30 minutes avec passage automatique en mode chaleur tournante pré-réglée pour une durée de 45 minutes à 210°C. Si le cycle décongélation est fixe, vous avez la possibilité de modifier la durée et la température de la chaleur tournante, en fonction de la nature et du volume de l'aliment à cuire.

**Utilisation** : pour vous permettre de régler la durée et la température de la chaleur tournante, le four va tout d'abord afficher ce mode de cuisson. Une fois vos réglages effectués, il va démarrer le cycle décongélation puis enchaîner automatiquement sur la chaleur tournante.

- appuyez une fois sur la touche de sélection DF
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF1
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches  $\triangle$  ou  $\nabla$ .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches  $\triangle$  ou  $\nabla$ .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle décongélation. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur la chaleur tournante avec les réglages que vous aurez éventuellement effectués.

### Utilisation avec un départ différé







- appuyez une fois sur la touche de sélection DF
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF1
- confirmez dans les trois secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches  $\triangle$  ou  $\nabla$ .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches  $\triangle$  ou  $\nabla$ .
- appuyez ensuite dans les 3 secondes sur la touche fin de cuisson et indiquez avec les touches de réglage l'heure à laquelle le cycle de cuisson chaleur tournante doit s'arrêter
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four calcule alors l'heure à laquelle il doit démarrer le cycle décongélation ; il tient compte pour cela de la durée de 30 minutes de ce cycle auquel il ajout la durée de cuisson que vous aurez indiquée pour la chaleur tournante.

### Exemple de cuisson :







- \* avec un poulet : - placer la viande congelée dans un plat de cuisson (ne saler qu'en fin de cuisson),  
- appuyer sur la fonction DF1 et confirmer.  
Le four démarre sa Décongélation et enchaînera automatiquement sur le mode Chaleur Tournante. Il s'arrêtera automatiquement dès que le temps programmé sera écoulé.
- \* avec une selle d'agneau : - placer la viande congelée dans un plat de cuisson,  
- assaisonner avec des aromates et badigeonner avec un filet d'huile (ne saler qu'en fin de cuisson),  
- appuyer sur la fonction DF1 et confirmer.  
Le four démarre sa Décongélation et enchaînera automatiquement sur le mode Chaleur Tournante. Il s'arrêtera automatiquement dès que le temps programmé sera écoulé.

**DF2** - Ce programme propose un cycle chaleur tournante pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes (la température et la durée étant modifiables), à la suite duquel va s'enchaîner un passage en mode étuve à 60°C pendant 1 heure. Vous pouvez bien entendu interrompre ce cycle étuve à tout moment.

**Utilisation :**



- appuyez sur la touche de sélection DF deux fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF2
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches  ou .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches  ou .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle chaleur tournante. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur le cycle étuve à 60°C
- si vous souhaitez interrompre ce cycle, appuyez sur l'une des touches suivantes  ou .

**Utilisation avec un départ différé :**

- appuyez sur la touche de sélection DF deux fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF2
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches  ou .
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches  ou .
- dans les 3 secondes, appuyez sur la touche fin de cuisson et indiquez avec les touches de réglage l'heure à laquelle le cycle de cuisson chaleur tournante doit s'arrêter.
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle chaleur tournante. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur le cycle étuve à 60°C
- si vous souhaitez interrompre ce cycle, appuyez sur l'une des touches suivantes  ou .

**DF3** - Le four vous offre la possibilité d'enregistrer soit un cycle DF1, soit un cycle DF2 avec vos propres réglages. Si vous utilisez par exemple des réglages spécifiques pour un même plat que vous faites souvent, plutôt que de modifier à chaque fois les paramètres de cuisson dans les fonctions DF1 ou DF2, nous vous conseillons de programmer ces réglages. Vous gagnerez du temps.

**Utilisation :**

- choisir un cycle DF1 ou DF2, en modifiant les réglages de durée et/ou de température comme vous le souhaitez (reportez-vous pour cela aux paragraphes ci-dessus)
- juste après avoir modifié la durée, et avant que le four ne se mette en route, appuyez simultanément et pendant au moins 6 secondes sur la touche correspondante au sigle DA pour le four catalyse FE 6168 ou au sigle P pour le four pyrolyse FE 6178, et la touche DF
- le sigle DF3 apparaît, puis le four se met en route
- interrompez-le en utilisant les touches  ou  si vous n'avez pas mis de préparation dans le four
- votre programme DF3 est enregistré.

Si vous souhaitez changer cette programmation, reprendre les étapes une à une, et indiquez les nouveaux paramètres voulus.

**Utilisation avec un départ différé :**

- appuyez sur la touche de sélection DF trois fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF3
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- le four va alors passer en revue les différents paramètres enregistrés
- attendez qu'il se mette en route.

**Attention :** une coupure de courant entraîne l'annulation du programme DF3, mais garde en mémoire les deux autres programmes de référence DF1 et DF2.

## CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce de viande.

**UN BON PRECHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.**

### POUR LES GRILLADES :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.).

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

**Rappel :** Toutes les cuissons au Grilloir ou Tournebroche doivent être réalisées avec la porte entr'ouverte.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

### Attention :

. Si votre four est enfumé, vous avez cuit à trop forte température :

Pour y remédier, il faut réduire le réglage de la température.

Il ne faut jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

### POUR LES PATISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

## LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour certaines cuissons.

Pour cela, utiliser les temps de préchauffage indiqués dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant de température est fixe, enfourner le mets à cuire.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

**TABLEAU DE CUSSION AVEC LE FOUR MULTIFONCTIONS**

Nature du mets	Position de cuisson conseillée	Réglage possible du Thermostat	Position du gradin à partir du bas	Préchauffage en minutes	Temps de cuisson (en minutes)
<b>Poissons</b>					
Bar-dorade-lotte	Convection Naturelle	180-220	2		selon grosseur
Darne de saumon	Chaleur Tournante	120-160	2		5-8 minutes
<b>Viandes blanches</b>					
Rôti de porc (kg)	Chaleur Tournante	180-200	2		30-40 minutes
Rôti de veau (kg)	Chaleur Tournante	180-200	2		1 h environ
Lapin (kg)	Chaleur Tournante	200-220	2		50-60 minutes
Côtes de porc	Gril	200-220	3		20 minutes
Canard (kg)	Convection Naturelle	200-220	2		1 - 1 h 30
<b>Viandes rouges</b>					
Poulet rôti	Tournebrotte	275	2		50 minutes
Gigot de mouton	Turbo-gril	200-220	3	10	50 minutes
Rôti de boeuf (kg)	Convection Naturelle	240-260	3	5	30-40 minutes
Côtes de mouton	Gril	240-260	3	5	10-20 minutes
Côte de boeuf (kg)	Turbo-gril	230	2	10	25-30 minutes
<b>Légumes</b>					
Soufflé	Chaleur Tournante	160-180	2		35-45 minutes
Tomates farcies	Chaleur Tournante	200-220	2		30-40 minutes
Endives au gruyère	Gril	160-180	3		20 minutes
Choux farcis braisés	Chaleur Tournante	180-220	3		1 h 30 - 2 h
Gratin	Gril	240-260	3		10 minutes
<b>Divers</b>					
Quiche Lorraine	Convection Naturelle	220	1		40-60 minutes
Pizza	Sole brassée	180-200	1		30-40 minutes
Tourte	Sole brassée	180-200	1		30-40 minutes
<b>Pâtisserie</b>					
Biscuit roulé	Pâtisserie	240	2	15	10-15 minutes
Cake - Quatre quart	Sole Brassée	150	1		50-60 minutes
Ciafoutis aux fruits	Sole Brassée	200	1		35-40 minutes
Gâteau de savoie	Pâtisserie	175	2		35-45 minutes
Meringues	Pâtisserie	60-80	2		2 h - 3 h
Macarons	Pâtisserie	150	2		25-30 minutes
Pâte sablée	Sole Brassée	175	1		20-30 minutes
Pâte feuilletée	Sole Brassée	200	1		15-20 minutes
Crème - Flans	Pâtisserie	175	2		35-45 minutes



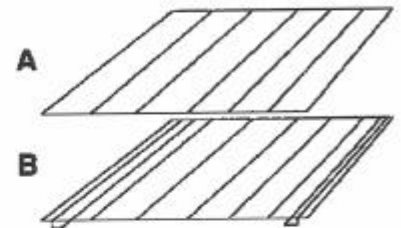
## LES ACCESSOIRES

### Les grilles porte-plats

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

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

Dans les deux cas de figure, grâce à leur profil spécial, elles restent toujours à l'horizontal, même lorsqu'elles sont tirées au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



### Le plat récolte sauce

Il est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

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



### La plaque à pâtisserie

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

Deux plaques à pâtisserie sont livrées avec le four, elles vous permettront de réaliser des cuissons de gâteaux sur deux niveaux différents.

Elles doivent être retirées du four si elles ne sont pas utilisées.

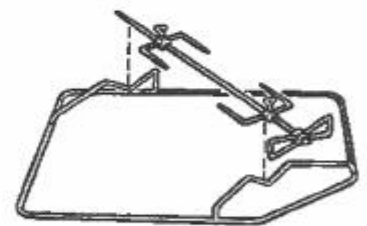
*Attention* : un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



### Le tournebroche

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

Quand la broche est enclenchée dans le carré d'entraînement, elle tourne le mets à cuire automatiquement.



Tournebroche diagonal

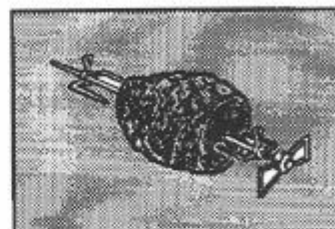
**Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.  
Utiliser des plats creux en terre de préférence.**






## LE TOURNEBROCHE

### UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

- 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 2ème 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,



**A. Sélectionner le mode de cuisson Tournebroche**  avec les touches de sélection cuisson  ou .

Le voyant correspondant à la fonction choisie s'allume.

La température pré-programmée s'affiche et clignote ainsi que le voyant de montée en température.

**B. Confirmer votre choix :**

pour cela, appuyer, dans les trois secondes qui suivent, sur la touche sélection température.

Si la température affichée ne vous convient pas, il est possible de la modifier entre 180°C et 275°C. (voir page 5 pour modification de température, si nécessaire).

**C. Régler le programmeur, si vous le souhaitez :**

Une fois que vous avez enregistré la confirmation de votre cuisson, le four démarre la cuisson.

Il est toutefois possible de programmer le four, selon votre convenance.

Pour cela, se reporter aux indications se rapportant au chapitre "Le Programmeur".

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

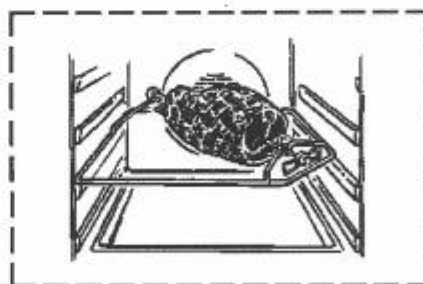
Pour les deux modèles de four, le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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

### TEMPS DE CUISSON :

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

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE  
SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE.



## ENTRETIEN DU FOUR

### LE FOUR :

- \* Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- \* Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- \* N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

### LES PARTIES VITREES -

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

**Le tableau de bord :** le passage d'un chiffon humide sur le tableau de bord du four en fonctionnement risque de dérégler soit la sélection du mode de cuisson choisie, soit de modifier la température choisie, soit de modifier la programmation soit d'arrêter le four.

Nous vous déconseillons cette action et vous recommandons de nettoyer le tableau de bord de votre four, hors utilisation. Le plus simple et le plus pratique est l'utilisation d'un chiffon, ou papier absorbant, doux et sec.

### LE JOINT PORTE DE FOUR -

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

### LA GRILLE -

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher.  
Eviter les produits abrasifs.

### LE PLAT RECOLTE-SAUCE -

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.  
Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent.  
Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.  
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

### LA PLAQUE A PATISSERIE -

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

**ECLAIRAGE DU FOUR -** Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures. Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de dévisser le cache en verre, de retirer l'ampoule, de la remplacer par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

*Vous pouvez trouver une ampoule de remplacement, dans le commerce, en demandant une ampoule qui résiste à une température au dessus de 300°C, spécifique pour les fours.*

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



## ENTRETIEN DU FOUR

### LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (FE 6168) :

Le four FE 6168 est équipé de parois en émail catalytique, démontables sans outils.

Cependant en retirant les parois, le four reste utilisable en émail normal, et de ce fait peut être nettoyé, et seulement dans ce cas précis, avec des produits distribués dans le commerce.

Le four est équipé :

. d'un fond de four, fixé par quatre vis cruciformes.

. de deux côtés du four, fixés par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

### QU'EST-CE QUE LA CATALYSE ?

c'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Entretien régulier :

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de rincer les parois du four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de réaliser l'opération sur l'évier.

Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280°C pendant 1/4 d'heure. En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'émail catalytique est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

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

Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à 280°C.

Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

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.

### POURQUOI LA DOUBLE ACTION ?

Le cycle Double Action permet de parfaire le nettoyage catalytique lorsque des traces de salissures restent en fin de cuisson. Il est automatique et s'utilise en dehors des cuissons.

**Principe de la Double Action :** le four utilise en simultanée la résistance de sole et de voûte ; il maintient une température de 275°C pendant 30 minutes.

Voici comment vous devez procéder :

A. Appuyer sur la touche correspondante à la fonction "DA".

Les sigles "Double Action" et "Convection Naturelle" s'affichent.

B. Confirmer votre choix : pour cela, appuyer, dans les trois secondes qui suivent sur la touche sélection température.

La température est fixe et ne peut être modifiée.

La durée du cycle Double Action est modulable.

C. Régler le programmeur :

Une fois que vous avez enregistré la confirmation du mode de nettoyage, le four démarre le cycle Double Action.

Il est toutefois possible de différer le four, selon votre convenance. Pour cela, se reporter aux indications se

rapportant au chapitre "Le Programmeur".

#### NE JAMAIS EMPLOYER :

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

## ENTRETIEN DU FOUR

**LA PYROLYSE (FE 6178) :** le four FE 6178 est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue en dessous de 320°C.

La turbine de refroidissement fonctionne à grande vitesse quand le four atteint des températures très élevées. Elle continue de fonctionner même si le four est hors fonctionnement, car elle est directement liée aux températures.

**NOTA :** Dans le cas de l'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

Pour simplifier votre travail, Rostères a pensé à programmer deux cycles de pyrolyse, les plus fréquemment utilisés :

- . un mode "ECO" : pour un four moyennement sale,
- . un mode "SUP" : pour un four très sale.

**LE MODE "ECO" :**

- principe : le four fonctionne à 475°C pendant une durée de 90 minutes.

**LE MODE "SUP" :**

- principe : le four fonctionne à 475°C pendant une durée de 120 minutes.

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

**Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce pour le nettoyage du four à pyrolyse !**

### Avant de réaliser une Pyrolyse

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- Fermer la porte du four,

### Mise en route d'une Pyrolyse

- a) **Appuyer :** une fois sur la touche correspondante au sigle "P", pour le mode ECO, deux fois sur la touche correspondant au sigle "P", pour le mode SUP.
- b) L'afficheur de température indique le mode choisi, soit ECO soit SUP, confirmer avec la touche température. L'affichage du mode devient alors fixe.
- c) 15 secondes environ après la porte est verrouillée. Le programmeur indique selon, le mode choisi, la durée de programmation, pendant cinq secondes, puis affiche l'heure du moment. Le sigle "P" s'allume et restera allumé tant que la porte est verrouillée. La turbine de refroidissement fonctionne en grande vitesse.
- d) A la fin du cycle Pyrolyse, le sigle ECO ou SUP s'éteint. Le sigle "P" ne s'éteindra que lorsque la température sera redescendue en dessous de 320°C, et c'est à partir de moment que la porte sera déverrouillée. Lorsque le four termine le cycle Pyrolyse, vous n'avez aucune manipulation à réaliser, il s'arrête automatiquement.

Le temps d'un cycle Pyrolyse peut être modifié à tout moment ; la durée maximale programmable est de 2 h 59 ; la durée minimale conseillée est d'une heure, pour un four vraiment peu sale.



## ENTRETIEN DU FOUR





### LA PYROLYSE (suite) :

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

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

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

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

**Rappel :** il est possible d'arrêter le nettoyage du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt du cycle Pyrolyse.

## VERROUILLAGE DU FOUR

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants.


Elle évitera que l'enfant puisse jouer avec le tableau de bord et mettre en fonctionnement le four par inadvertance, en votre absence.

**La fonction verrouillage bloque le clavier du tableau de bord, et l'utilisation du four devient impossible.**


Il est possible de verrouiller le four uniquement lorsqu'aucune utilisation n'est en cours, que ce soit pour une cuisson ou pour un nettoyage.

### Utilisation de la fonction verrouillage :

#### . Pour verrouiller le clavier :

- . Vérifier que le four est hors fonctionnement.
- . Appuyer sur la touche  pendant au moins 6 secondes.
- . L'indication "SEC" s'affiche sur le cadran température.
- . Votre four est bloqué.

#### . Pour déverrouiller le clavier :

- . Appuyer sur la touche  pendant au moins 6 secondes.
- . L'indication "SEC" disparaît.
- . Votre four est prêt pour une nouvelle utilisation.

## ENCASTREMENT DU FOUR

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

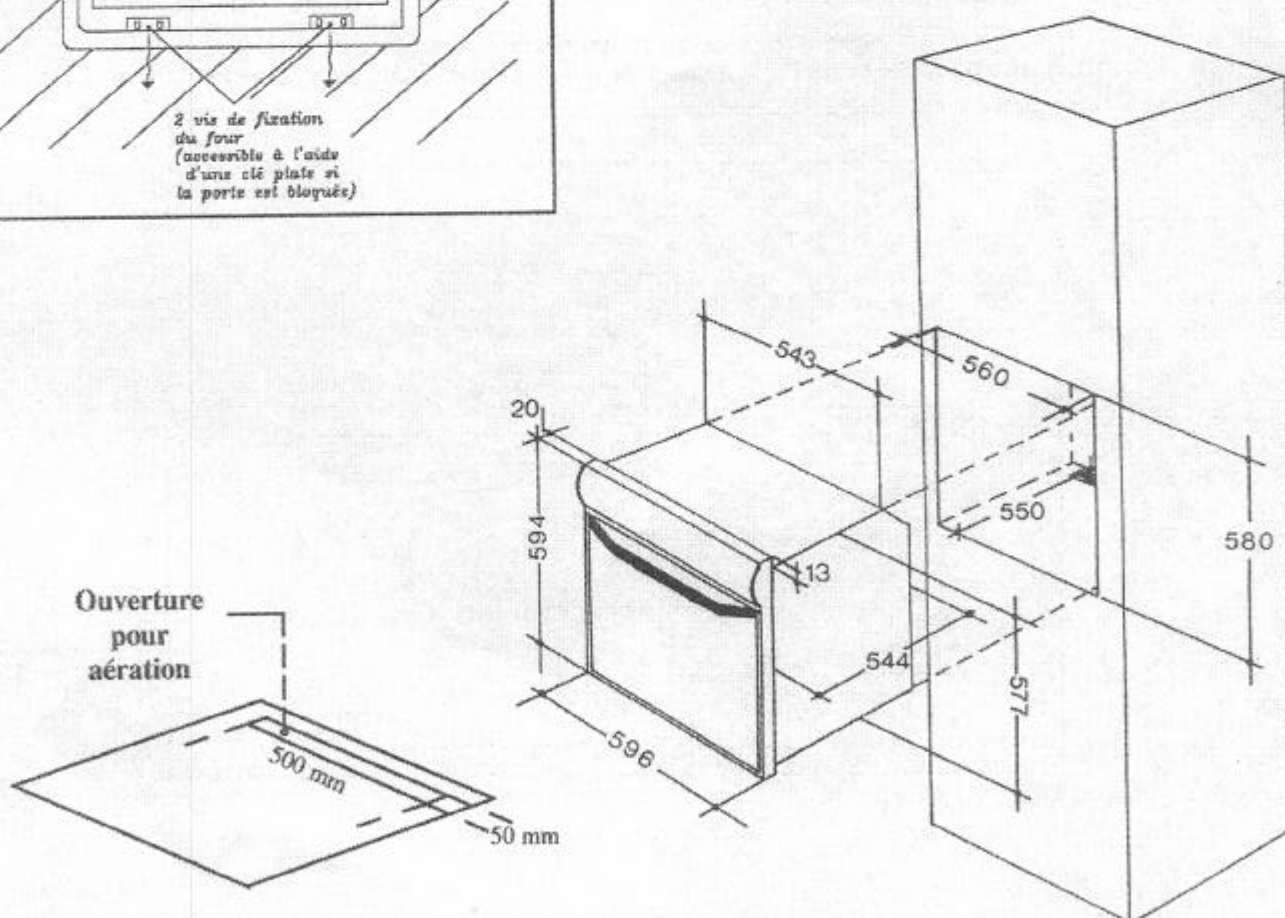
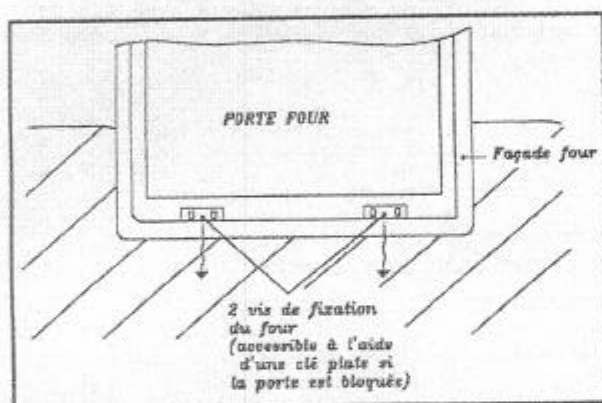
*Le four peut être enchassé sous un plan de travail, placé dans une niche en maçonnerie ou tout simplement placé en hauteur dans une colonne.*

**Avant sa fixation**, il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.  
Pour cela, effectuer une **ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

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

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

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





## INSTALLATION DU FOUR

Le four fonctionne exclusivement sous des tensions de 220 à 240 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

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

### RACCORDEMENT :

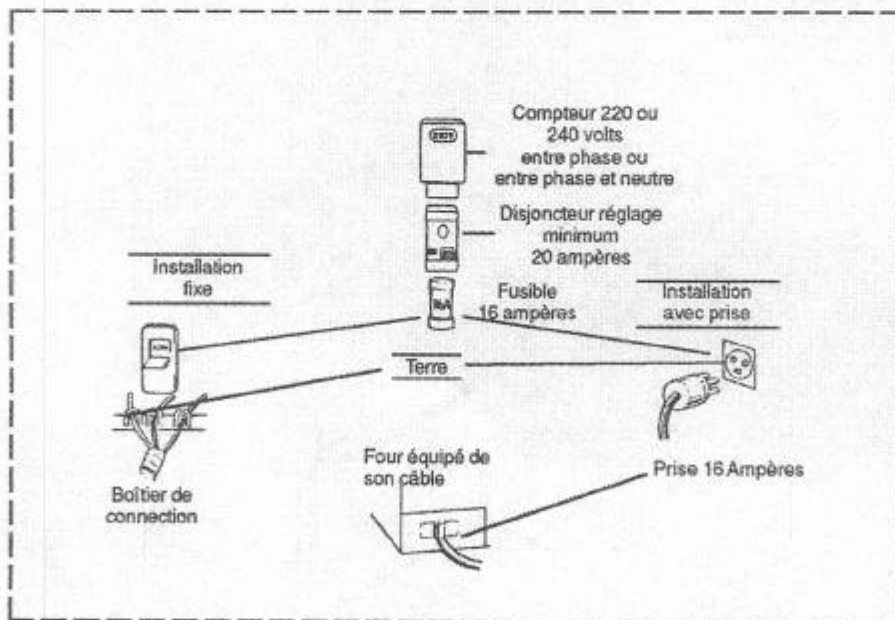
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation\* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter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

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

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

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

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





## INSTALLATION DU FOUR

ATTENTION : CE CHAPITRE EST UNIQUEMENT RESERVE AUX REVENDEURS

### LE MODE DEMONSTRATION :

Le mode opératoire cité ci-dessous est uniquement réservé aux revendeurs souhaitant exposer un four Délis FE 6168 ou FE 6178. L'objectif de cette manoeuvre est de permettre aux utilisateurs d'effectuer quelques manipulations sur la tableau de bord, sans pour autant faire fonctionner le four.

Quelques exemples de manipulations :

- . simulation d'une cuisson,
- . simulation d'un nettoyage,
- . simulation d'une programmation différée dans le temps
- . simulation d'une modification d'une durée de cuisson, etc...

Les simulations en mode démonstration permettent aux utilisateurs de visualiser les opérations, grâce à un affichage lumineux, l'enceinte du four peut être également éclairée, mais **le four en aucun cas ne se mettra en fonctionnement**. Tous les éléments chauffants équipant le four sont déconnectés de l'alimentation.

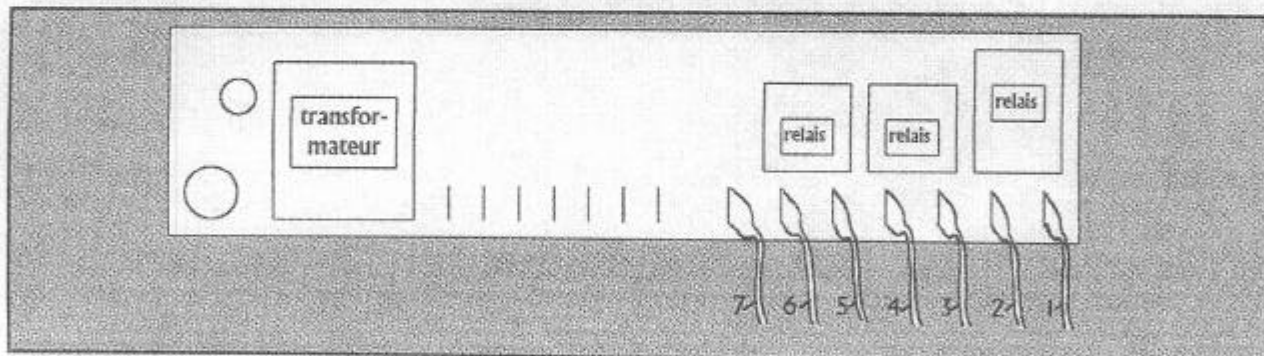
### 1/ Mise en mode de démonstration

Pour mettre le four sous mode de démonstration, il suffit de débrancher deux fils et de les isoler à l'aide de gaines. Suivre la procédure ci-dessous.

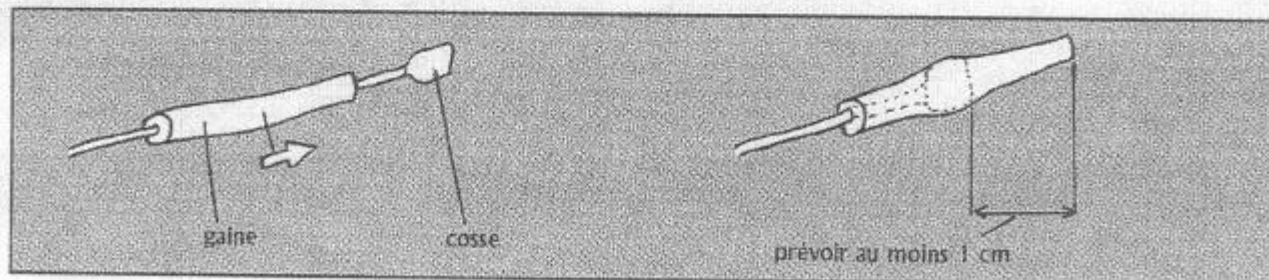
**Avant toute manipulation, s'assurer que le four n'est pas relié au secteur.**

- . Enlever le capot supérieur du four.
- . Tout en maintenant la carte électronique avec une main, débrancher la cosse n°1 (fil double bleu - repère NE2 sur la carte électronique) et la cosse n°3 (fil simple noir - repère LI2 sur la carte électronique).

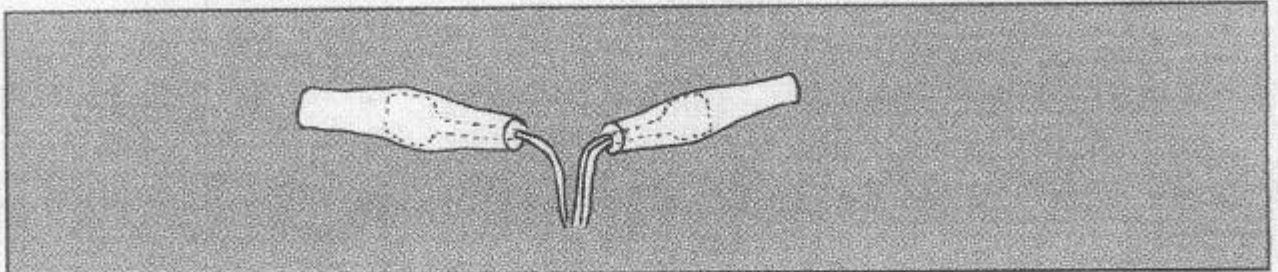
Carte électronique



- . Faire coulisser les gaines isolantes vers les cosses des deux fils. Recouvrir entièrement les cosses comme le montre le schéma.



- . Ecarter les gaines. Les cosses des deux fils ne doivent en aucun cas être en contact, ni entre elles, ni avec une quelconque partie métallique (capot du four ...)



- . Remettre le capot supérieur du four.

**VOUS POUVEZ REBRANCHER LE FOUR.  
LE FOUR EST EN MODE DEMONSTRATION**

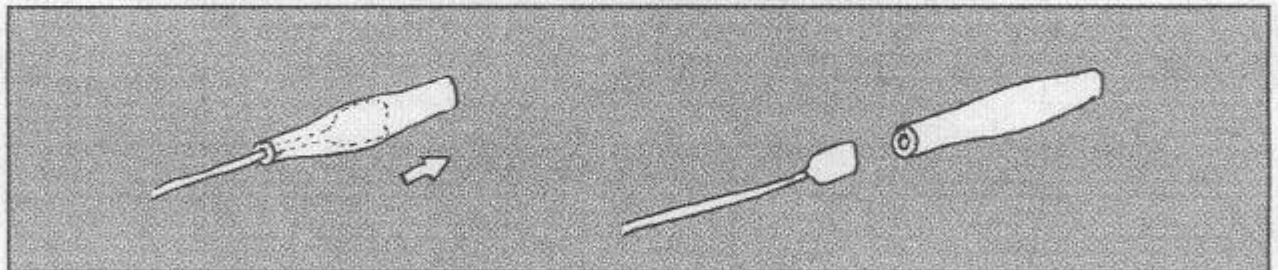
## 2/ Suppression du mode de démonstration

**Retour au mode de fonctionnement normal.**

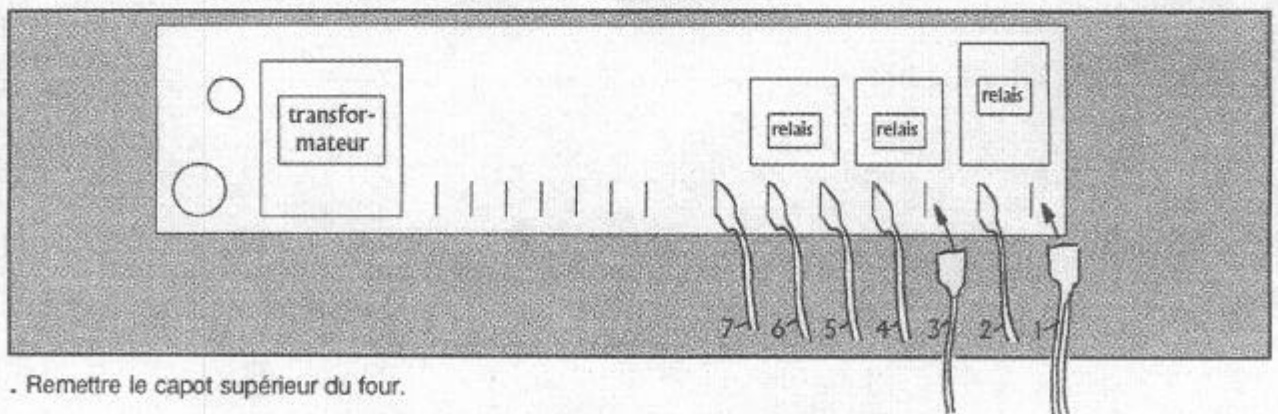
- Pour revenir au mode de fonctionnement normal, il suffit de rebrancher les deux fils.  
Suivre la procédure ci-dessous.

**Avant toute manipulation, s'assurer que le four n'est pas relié au secteur.**

- . Enlever le capot supérieur du four.
- . Découvrir les cosses des deux fils en retirant les gaines d'isolation.



- . Rebrancher la cosse n°1 (fil double bleu) à l'extrémité droite de la carte électronique (repère NE2) puis rebrancher la cosse n°3 (fil simple noir) sur la 3ème position en partant de la droite (repère LI2).



- . Remettre le capot supérieur du four.

**VOUS POUVEZ REBRANCHER LE FOUR.  
LE FOUR EST PRÊT POUR UNE UTILISATION NORMALE.**



## GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 - la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

## **ROSIÈRES**, c'est aussi :

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

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