ROSIÈRES

FR NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU FOUR

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTAINANCE OF THE OVEN

ROSIS
"FE 7164/R"

44001036

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE

CONSIGNES DE SECURITE 3

RECOMMANDATIONS 3

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

ENCASTREMENT ..... 4 à 5

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ..... 6 à 7

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

PRESENTATION GENERALE DU FOUR 8

EQUIPEMENT DU FOUR 9-10

AVANT LA PREMIERE UTILISATION
. Premier nettoyage 11
. Mise à l'heure du programmateur 12

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE ..... 12 à 15

LES DIFFERENTES FONCTIONS CUISSON ..... 16 à 17

UTILISATION DU FOUR 18

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON ..... 19 à 21

LE NETTOYAGE
. Entretien général 22

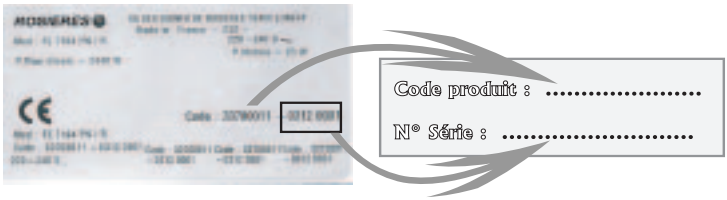
FICHE TECHNIQUE

LA FICHE TECHNIQUE 23

CONSIGNES DE SECURITE

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

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



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

• L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.

• Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.

• Pendant le fonctionnement du four, la porte devient chaude, éloigner les jeunes enfants.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• Si le four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.

• Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

• Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

• Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

• Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser un peu la température.

• En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures (ex. en terre).

INSTALLATION : "ENCASTREMENT"

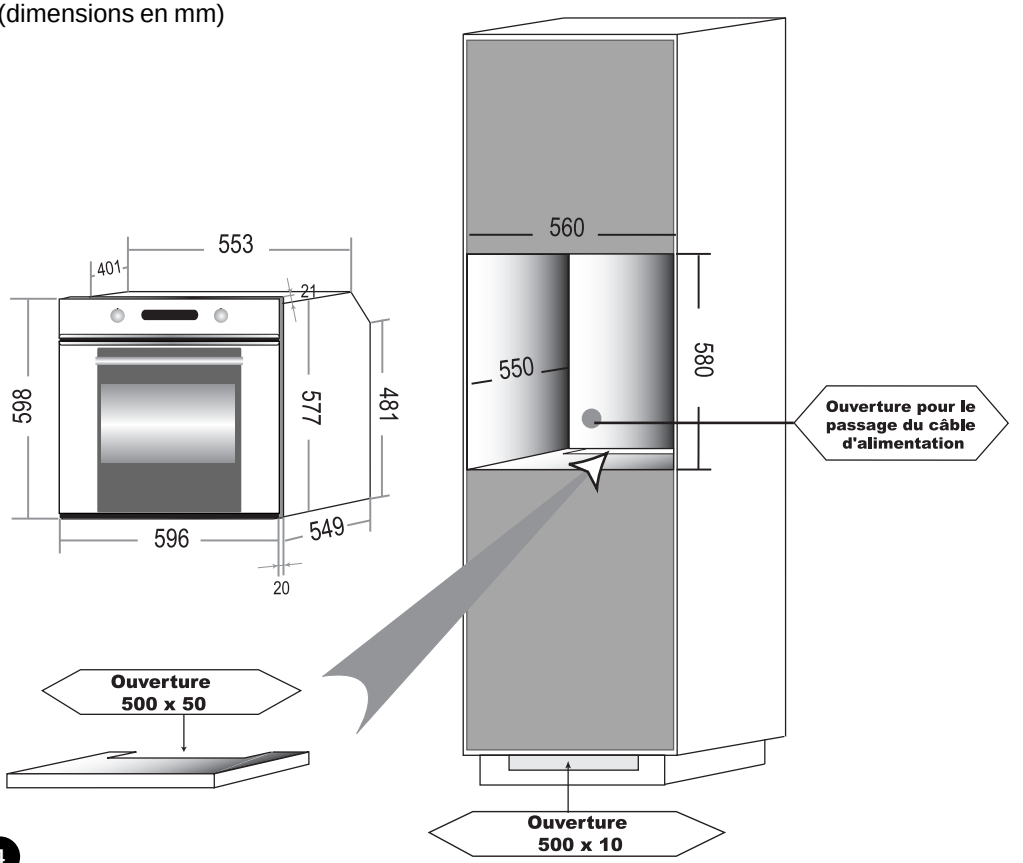
L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISÉE PAR UN INSTALLATEUR AGRÉÉ OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

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

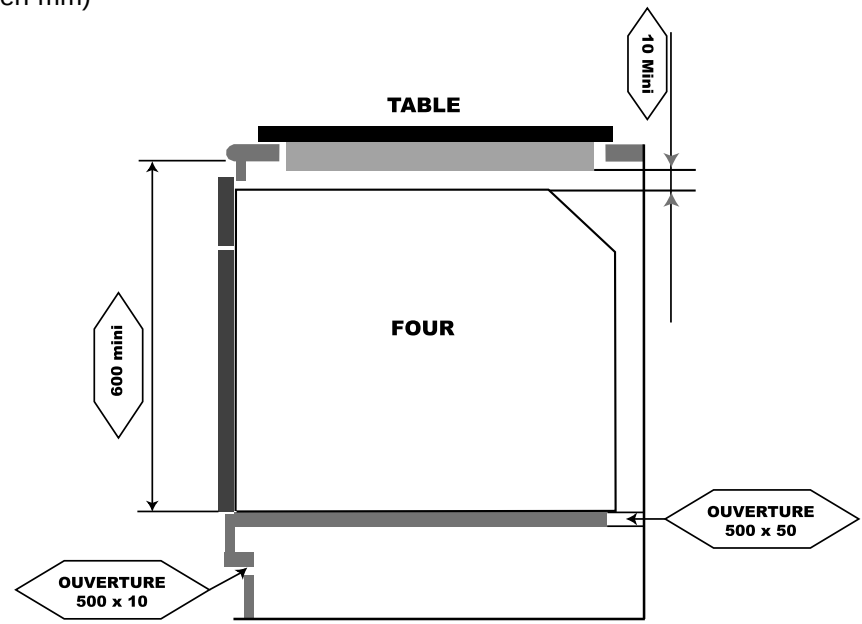
Avant sa fixation :
il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, selon le type d'encastrement, réaliser les ouvertures comme spécifiées.

1 - Four en colonne
(dimensions en mm)



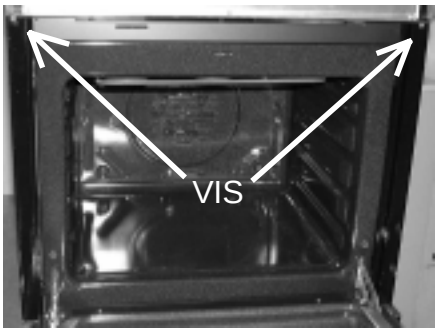
INSTALLATION : "ENCASTREMENT"

2 - **Four enchâssé sous plan de travail**
(dimensions en mm)



3 - **Fixation dans la niche d'encastrement**
Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four les vis de fixation.

Pour la fixation :
Quatre trous sont prévus sur les montants latéraux. Nous préconisons la fixation par la partie supérieure du four.



INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'INSTALLATION DU FOUR DOIT ÊTRE REALISEE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à la norme NFC 15100.
Les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

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

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

• RACCORDEMENT :

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.
Le raccordement devra être effectué conformément au schéma page suivante, après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur,
. le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du câble (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

Attention :

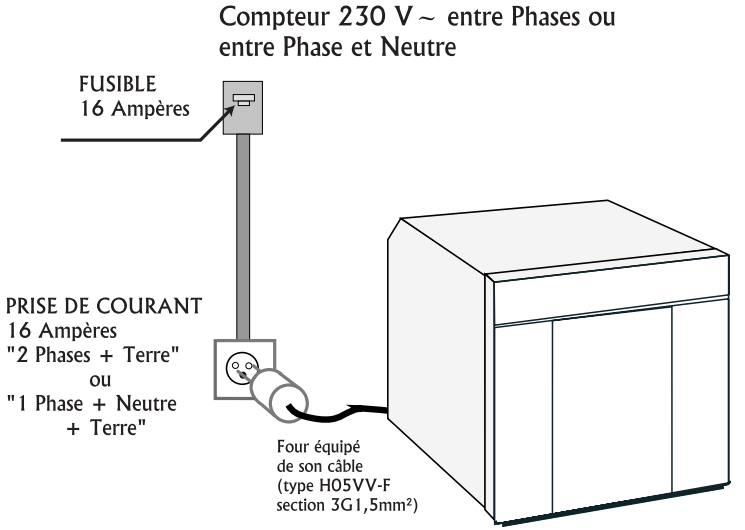
- **Vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.**
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité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

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

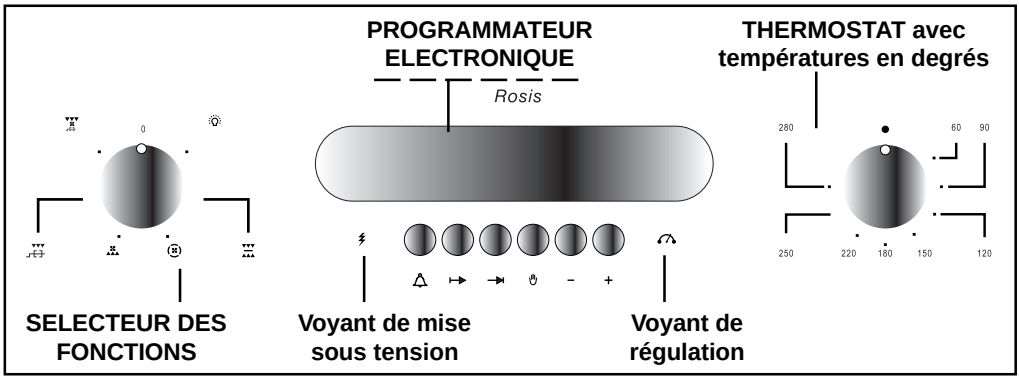
Câble d'alimentation : *si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.*

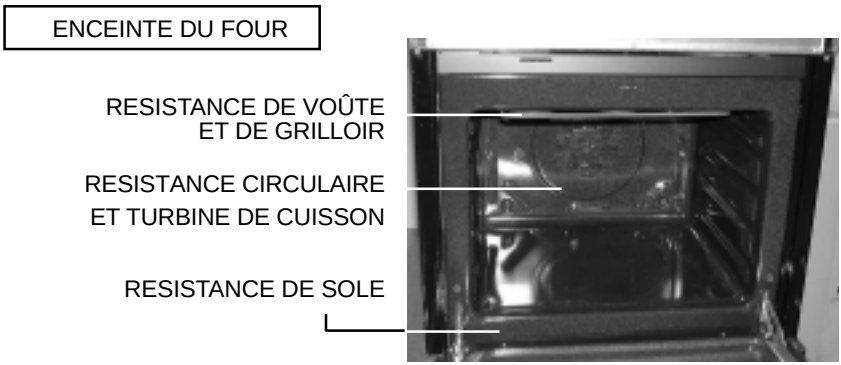
INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

INSTALLATION AVEC PRISE



PRESENTATION GENERALE DU FOUR





LES VOYANTS

• **Le voyant de mise sous tension :** il s'affiche dès que le four est en fonctionnement, et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.

• **Le voyant de régulation :** il indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant de régulation est fixe. Puis dès lors que la température est atteinte, le voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

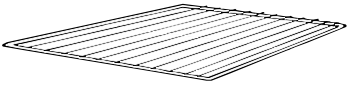
LES TURBINES

• **La turbine de cuisson :** elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four.

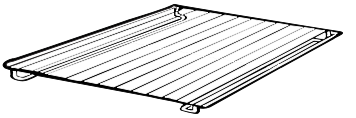
• **La turbine de refroidissement :** assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Le démarrage est lié à l'élévation de la température centre four. La turbine s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt du four.

EQUIPEMENT DU FOUR

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

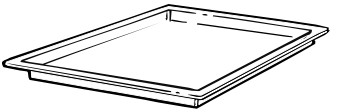


• **La grille simple** sert de support aux moules à pâtisserie et aux plats.

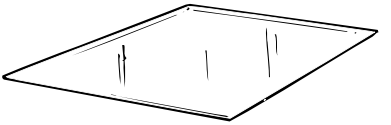


• **La grille porte-plat** sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.

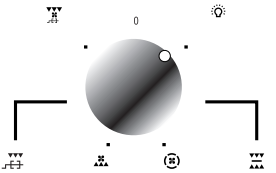
Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale, jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



• **Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.
Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, Turbogril et Turbrogril avec tournebroche, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.



• **La plaque à pâtisserie** :
Elle sera glissée directement dans les gradins du four. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Grâce à ses rebords, elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...



• **Eclairage du four** :

• Lorsque le four ne fonctionne pas, vous pouvez visualiser l'intérieur du four sans avoir à ouvrir la porte.
Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position.....
• Lorsque le four est en fonctionnement, la lumière reste allumée pendant toute la durée de fonctionnement.

Pendant la cuisson, retirer du four les accessoires non utilisés.

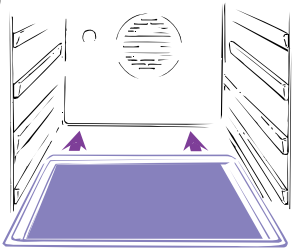
EQUIPEMENT DU FOUR

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

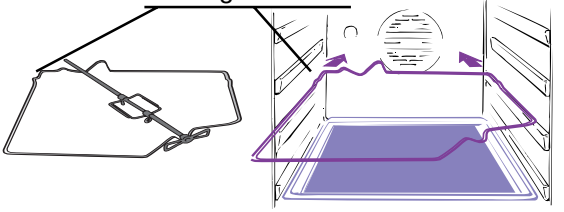
- Retirer du four tous les accessoires.
- Poser le plat profond sur la sole.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas.
- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Montage du tournebroche transversal :

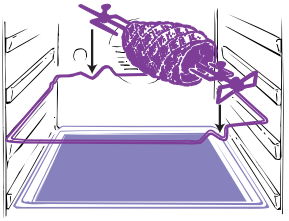
❶



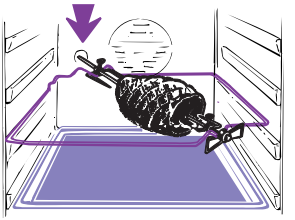
❷ Bossage à l'arrière



❸



❹ Carré d'entraînement



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

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

❒ PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.
Nettoyer avec une éponge, additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.
Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

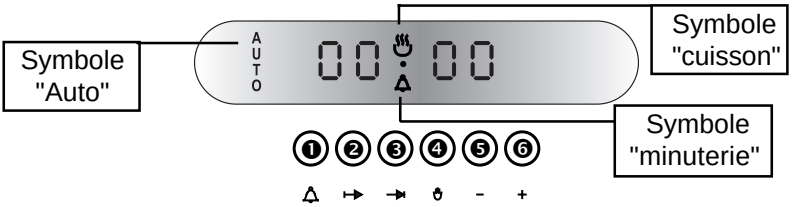
❒ MISE A L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, afficher, sur le programmateur, l'heure du moment.

Se reporter au chapitre "LE PROGRAMMATEUR", page 12.

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

❒ PRESENTATION



❶ Minuterie indépendante

❷ Durée de cuisson

❸ Fin de cuisson

❹ Programmation manuelle - Horloge

❺❻ Touches de réglage

Le programmateur électronique permet :
• la visualisation de l'heure du moment,
• une utilisation de la minuterie sonore, indépendamment du four,
• une utilisation du four avec une durée de cuisson,
• une utilisation du four avec départ différé, et heure de fin de cuisson.

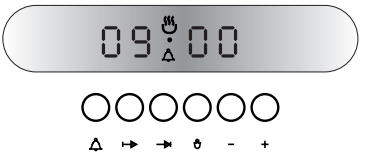
❒ MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

La mise à l'heure du programmateur du four doit être effectuée dès la mise sous tension du four, ou après une coupure de courant.

Dès la mise sous tension, le programmateur affiche "AUTO" et "0.00" clignotant.

- Appuyer sur la touche ❹, et relâcher.
- Régler l'heure du moment, avec les touches "-" ❺ et "+" ❻.

Le fait de maintenir la touche "-" ou "+" appuyée, accélère le défilement des minutes.



A noter : le symbole ♨ s'affiche. Dans l'état où il se présente, le programmateur est en position manuelle.

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

❒ LE MINUTEUR

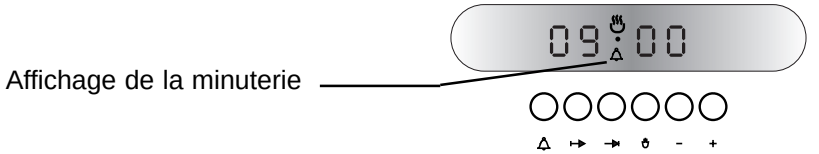
Le minuteur peut être utilisé seul, comme aide-mémoire, indépendamment du four.
Le minuteur n'intervient pas sur le fonctionnement du four.

• Pour mémoriser une durée sur la minuterie :

- Appuyer sur la touche ❶.
- Régler une durée à l'aide des touches "-" ❺ et "+" ❻.

Le fait de maintenir la touche "-" ou "+" appuyée, accélère le défilement des minutes.

Après quelques secondes, l'affichage de la durée disparaît, et s'affiche alors l'heure du moment.



- une fois la durée écoulée, un bip sonore retentit, pendant 7 minutes. Pour couper ce signal, appuyer brièvement sur la touche ❶.

Le symbole 🔔 disparaît.

A noter : à tout moment, il est possible, sur la minuterie :

• de consulter la durée restante. Pour cela, il suffit d'appuyer sur la touche ❶.

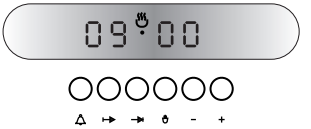
• d'effacer prématurément la durée, d'écourter ou de rallonger la durée.
Appuyer sur la touche ❶ et agir sur les touches de réglage "-" et "+".

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

❒ UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

Le four peut être utilisé sans l'aide du programmateur.
La cuisson démarre dès le positionnement des manettes de sélection sur le choix du mode de cuisson et de la température nécessaire à la cuisson de l'aliment à cuire.
La cuisson devra être arrêtée lorsque vous le jugerez nécessaire en ramenant la manette de température et la manette mode de cuisson sur la position arrêt.

Le four est en position manuelle,
lorsque s'affiche sur le programmateur :



Si le témoin "AUTO" apparaît :
- Appuyer sur la touche ❹,

pour le faire disparaître.

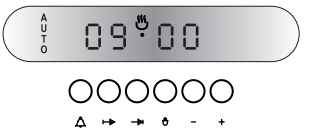
❒ UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE

Le programmateur prend en charge la cuisson pour une durée déterminée avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four, une fois le temps écoulé.

- Positionner la manette température et la manette mode de cuisson, selon le besoin du mets à cuire.
- Appuyer sur la touche ❷.
- Régler à l'aide des touches "-" ❺ et "+" ❻, la durée souhaitée.

L'indication "AUTO" et le symbole cuisson s'affichent.
Après quelques secondes, l'affichage de la durée disparaît, et s'affiche alors l'heure du moment, avec l'indication "AUTO" et le symbole .

Le four est en mode "semi-automatique".



Une fois la durée écoulée, le four arrête automatiquement la cuisson. Un bip sonore retentit. L'indication "AUTO" clignote et le symbole disparaît.

- Appuyer sur la touche ❹ pour arrêter le bip et repasser en mode Manuel.

L'affichage "AUTO" disparaît, et le symbole s'affiche de nouveau.

- Penser à ramener les manettes de sélection sur la position arrêt.

A noter : à tout moment, il est possible de consulter la durée restante ou de la corriger, si nécessaire.
- Appuyer sur la touche ❷. La durée restante s'affiche.
- Modifier, si besoin la durée, à l'aide des touches "-" ou "+".

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

❒ UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE ET UN DEPART DIFFERE.

Le programmateur prend en charge la cuisson pour une durée déterminée avec un départ différé et arrêt automatique des fonctions du four, une fois le temps écoulé.

- Positionner les manettes de sélection selon le mets à cuire.

<u>Dans un premier temps, il faut afficher une durée :</u>

- Appuyer sur la touche ❷.
- Régler à l'aide des touches "-" ❺ et "+" ❻, la durée nécessaire pour la cuisson du mets.

L'indication "AUTO" et le symbole s'affichent.

<u>Dans un deuxième temps, il faut afficher une heure de fin de cuisson :</u>

- Appuyer sur la touche ❸.
- Régler à l'aide des touches "-" ❺ et "+" ❻, l'heure de fin cuisson souhaitée.

L'indication "AUTO" reste affiché et le symbole disparaît.

Après quelques secondes, s'affiche l'heure du moment, avec l'indication "AUTO".

Le four est en mode "automatique".

Le programmateur se charge de calculer l'heure de début de cuisson. Lorsqu'il atteint cette heure précise, il débute automatiquement le cycle cuisson, et le symbole s'affiche.

Lorsque le cycle est terminé, soit à l'heure de fin de cuisson, le four arrête automatiquement la cuisson. Un bip sonore retentit. L'indication "AUTO" clignote et le symbole disparaît.

- Appuyer sur la touche ❹ pour arrêter le bip et repasser en mode Manuel.

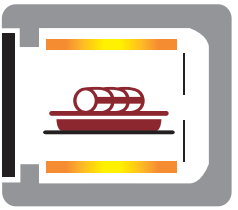
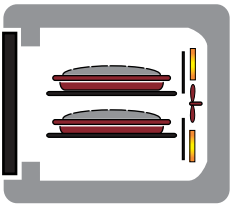
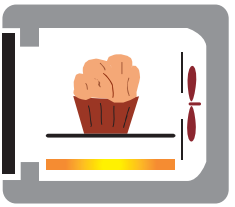
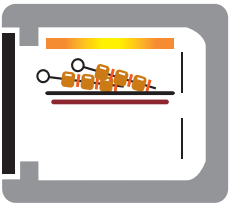
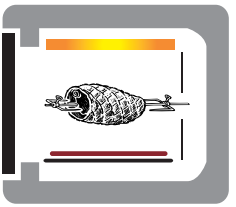
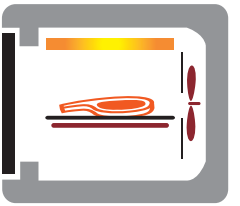
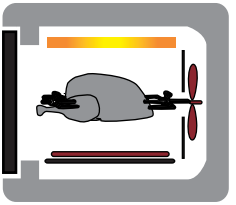
L'affichage "AUTO" disparaît, et le symbole s'affiche de nouveau.

- Penser à ramener les manettes de sélection, température et mode de cuisson, sur la position arrêt.

A noter : à tout moment, il est possible de consulter la durée restante ou l'heure de fin de cuisson et de corriger, si nécessaire.

- Appuyer sur la touche ❷ pour la durée, et la touche ❸ pour l'heure de fin de cuisson.
- Modifier, si besoin la durée ou l'heure de fin de cuisson, à l'aide des touches "-" ou "+".

LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

Convection naturelle 	Chaleur tournante 
Sole brassée 	Grilloir hors utilisation avec le tournebroche 
Grilloir + Tournebroche 	Turbrogril hors utilisation avec le tournebroche 
Turbrogril + Tournebroche 	

LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

• **CONVECTION NATURELLE -** Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. 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. Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout sur le gradin du milieu.

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

• **SOLE BRASSEE -** Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. 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.

• **GRIL -** L'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de grilloir uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.
Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

• **GRIL + TOURNEBROCHE -** L'utilisation du grilloir avec le tournebroche se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de grilloir et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

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

• **TURBO-GRIL + TOURNEBROCHE -** L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée. Utilisation de la résistance de grilloir, de la turbine et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Cette définition est identique à celle du tournebroche exceptée qu'elle bénéficie en plus du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évite le déssèchement des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Attention :
- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants.**

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE FOUR ?

1. Régler une température :
Tourner la manette du thermostat sur la température souhaitée pour votre cuisson. Chaque mode de cuisson permet un choix dans une plage de température comme indiqué ci-dessous.

Convection Naturelle	:	température entre 60°C et 280°C
Chaleur tournante	:	température entre 60°C et 240°C
Sole brassée	:	température entre 60°C et 240°C
Gril	:	température entre 220°C et 280°C
Gril + Tournebroche	:	température entre 220°C et 280°C
Turbo-gril	:	température entre 180°C et 240°C
Turbogril + tournebroche.		température entre 180°C et 240°C

2. Sélectionner un mode de cuisson :
Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson approprié au mets à cuire. Se reporter aux indications, pages 16 et 17.

3. Régler le programmateur électronique :
Afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé. Se reporter au chapitre "Le programmateur", pages 12 à15.

Lorsque le four démarre, le voyant de mise sous tension s'affiche.
Le voyant de régulation est fixe. Puis dès lors que la température demandée est atteinte, le voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

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

Attention :
. Si votre four est enfumé, la température sélectionnée est trop forte :
Pour y remédier, vous devez réduire le réglage de la température.
Ne 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 réflètera sur la face brillante et ne pénètrera pas à l'intérieur du plat.
Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gradin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Daurade-Lotte	1 kg	220	30 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	220	1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		240	15 min par livre retourner à mi-cuisson	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 min	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CHALEUR BRASSEE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gradin à partir du bas
Poissons en filets				
Darne de saumon	6 pièces	140 / 160	10 / 15 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	160	15 / 20 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	45 / 50 minutes	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules individuels	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	1 plaque grosseur d'une profiterolle	80 / 85	4 h 30 (sur papier sulfurisé)	1
Pâte à choux	2 plaques profiterrolles4 40 pièces	190	35 minutes	1 et 3
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

ENTRETIEN GENERAL

Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.
Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier d'aluminium.

• **LE FOUR** : Après chaque cuisson, nous vous recommandons de réaliser un petit entretien. Ceci evitera l'accumulation des salissures projetées pendant la cuisson ; elles recuiraient et provoqueraient non seulement des fumées importantes mais également elles entraîneraient un nettoyage difficile.
Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et de l'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes. Rincer et sécher.
Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

• **LES PARTIES VITREES**
Le verre de porte de four : à la fin de chaque utilisation, essuyer 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. Rincer et sécher. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou d'objets tranchants.
Le tableau de bord : le plus simple et le plus pratique pour le nettoyage est l'utilisation d'un chiffon, ou papier absorbant, doux et sec.

• **LE JOINT DE PORTE DE FOUR** : le nettoyer avec une éponge légèrement humide, si besoin.

• **LA GRILLE - LA PLAQUE A PATISSERIE :** 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 reverser 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 le four.

• **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 résistant 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.

INSTALLATION : "FICHE TECHNIQUE"

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

CE Appareil conforme aux directives 89/109/CEE, 89/336/CEE et 73/23/CEE.

	Marque de fabrique	**ROSIERES**
	Modèle	**FE 7164 / R**
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	**B**
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,95 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	0,90 kWh
	Volume utile de l'enceinte	49 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	47 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm²
	Raccordement électrique	Monophasé 230 V~ + Terre - Fusible 16 A
	Puissance maxi	2780 W
	Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	-