

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE



- RCV 646.1**
- RCV 676.1**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	2
Recommandations	2
Consignes de sécurité	3
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	4
Installation électrique	5
• UTILISATION	
FICHE TECHNIQUE	6
PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD DE LA CUISINIÈRE	7
LE FOYER VITROCERAMIQUE	8/9
LE FOUR	10/19
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	
. Recommandations	20
. La surface vitrocéramique	20
. Le four	20/23

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la cuisinière, vous trouverez un sachet composé :

- . de cette notice,
- . de pieds réglables pour une parfaite mise à niveau de la cuisinière.

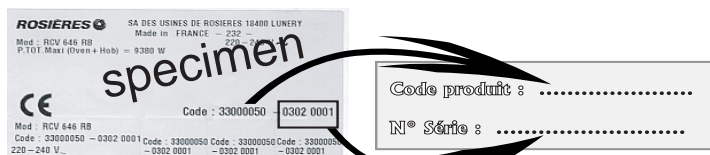
RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA 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.

Avant installation de la cuisinière, il faut relever sur la plaque signalétique le numéro de série de l'appareil et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière)



NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS CETTE NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Le four de la cuisinière Modèle Pyrolyse est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tous risques de brûlure en fonctionnement. Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment en utilisation Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur la plaque vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au service après-vente.
- Pendant le fonctionnement de la table vitrocéramique ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table vitrocéramique, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclineront toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

Pour l'installation, le technicien doit :

- . régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.
- . Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.
- . Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées en page 4.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). Les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

ATTENTION :

. Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

. 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.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

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

. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des 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.

. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

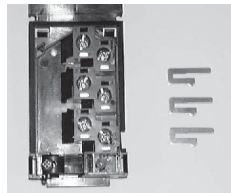
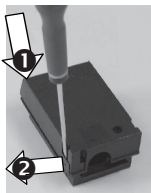
Les cuisinières sont livrées sans câble d'alimentation. Elles sont équipées d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

INSTALLATION ELECTRIQUE

RACCORDEMENT AU BORNIER DE L'APPAREIL situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir le capot du bornier :

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer ❶ et presser ❷, puis soulever le capot.



3 barrettes shunt

Pour réaliser le raccordement :

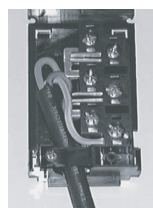
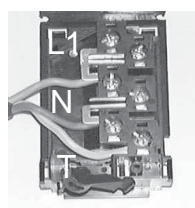
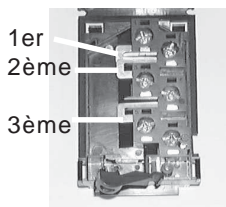
- . desserrer le serre-câble, passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau ci-dessous puis serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

1- Mise en place des pontets

2- Mise en place des fils

3- Passage du cordon dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

	MONOPHASE 220-240 V~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
Fusible	Fusible 32 A	Fusible 25 A	Fusible 16 A
Câble	Câble 3 G 4 mm ² H05VV-F	Câble 4 G 2,5 mm ² H05VV-F ou H05RR-F	Câble 5 G 1,5 mm ² H05VV-F ou H05RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et</p> <p>Shunter 2-3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>L2 : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p>L3 : Phase 5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1</p> <p>L2 : Phase 2</p> <p>L3 : Phase 3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

FICHE TECHNIQUE

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

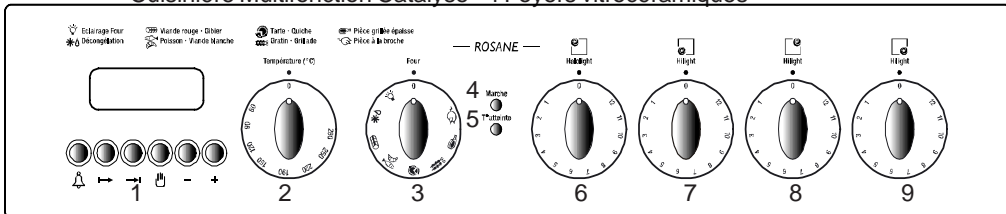


Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE
et 89/109/CEE.

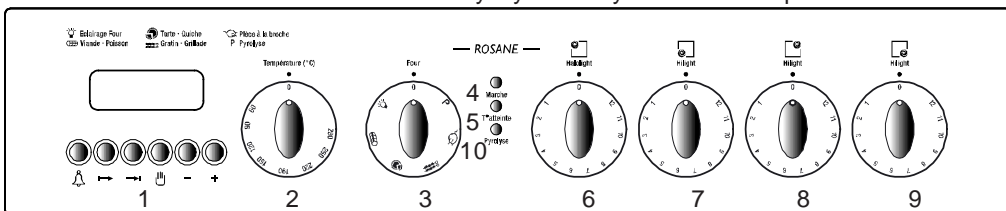
Marque de fabrique		ROSIERES	ROSIERES
Modèle		RCV 646.1	RCV 676.1
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5	
LA TABLE DE CUISSON		4 foyers vitros	4 foyers vitros
Avant droit		Hilight Ø 175 - 1800 W	Hilight Ø 175 - 1800 W
Arrière droit		Hilight Ø 140 - 1200 W	Hilight Ø 140 - 1200 W
Avant gauche		Hilight Ø 140 - 1200 W	Hilight Ø 140 - 1200 W
Arrière gauche		Halolight Ø 210 - 2400 W	Halolight Ø 210 - 2400 W
LE FOUR			
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	B	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,98 kWh	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	1,19 kWh	NA
	Volume utile de l'enceinte	49 litres	50 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	48 min	49 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²
	Raccordement électrique	voir tableau raccordement page 7	
Puissance maxi four	2780 W	2770 W	
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	-	3,00 kWh	

PRESENTATION

RCV 646.1 Cuisinière Multifonction Catalyse - 4 Foyers vitrocéramiques



RCV 676.1 Cuisinière Convection Naturelle Pyrolyse - 4 Foyers vitrocéramiques



- 1 - Programmeur électronique :
affichage de l'heure courante, ou programmation du four
- 2 - Manette du thermostat de four permet de choisir une température comprise dans une plage de 60°C à 280°C.
- 3 - Manette du sélecteur des fonctions du four permet de choisir un mode de cuisson ou le cycle pyrolyse pour le modèle RCV 676.1
- 4 - Voyant de mise sous tension des foyers vitrocéramiques
- 5 - Voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat de four
- 6 - Manette de commande du foyer Halolight arrière gauche
- 7 - Manette de commande du foyer Hilight avant gauche
- 8 - Manette de commande du foyer Hilight arrière droit
- 9 - Manette de commande du foyer Hilight avant droite
- 10 - Voyant de verrouillage indique le verrouillage de la porte de four en mode pyrolyse (RCV 676.1)

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

Inox : *conseillé*. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte / Vitrocéramique : *Déconseillé*. Bonne performance mais peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé*. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance*. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

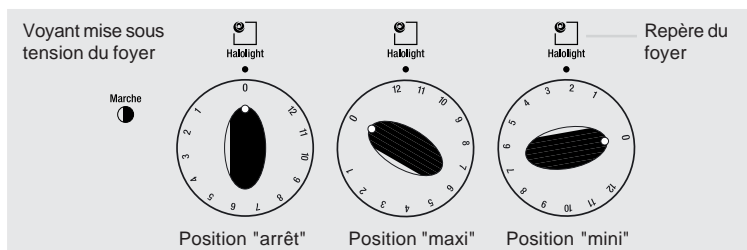
LE FOYER HIGH LIGHT



La table vitrocéramique permet de mettre davantage à profit la chaleur élevée fournie par les foyers high light, recréant ainsi le traditionnel et classique "coup de feu". Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Coup de feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.

LE FOYER VITROCERAMIQUE

UTILISATION



- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
- Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.
- Chaque foyer est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table. Ce dernier s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il reste allumé même si le foyer est hors tension, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.
- Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

Positions : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		Quelques conseils.....
1 - 2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
3 - 4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 - 6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7 - 8	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9 - 10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
11 - 12	Vif	Steaks, escalopes...

Attention: durant le fonctionnement du foyer, la surface de ce dernier devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOUR - EQUIPEMENT

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON MODELE

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

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

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

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

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, Tournebroche et Turbogril. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.

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

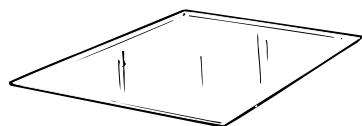
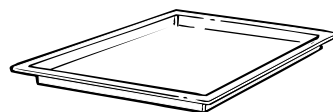
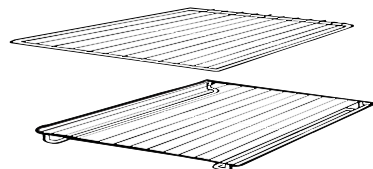
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

La plaque à pâtisserie

La plaque sera simplement posée sur la grille.

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

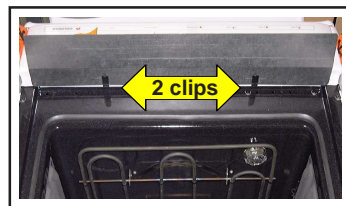


Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

L'écran de protection des manettes est livré dans la cuisinière non Pyrolyse.

Il doit être utilisé lors des cuissons en mode grilloir et tournebroche avec porte entr'ouverte. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le bandeau permettent de le maintenir correctement.

Pour le modèle Pyrolyse, la ventilation de refroidissement permet la réalisation de cuissons porte entr'ouverte sans écran de protection.

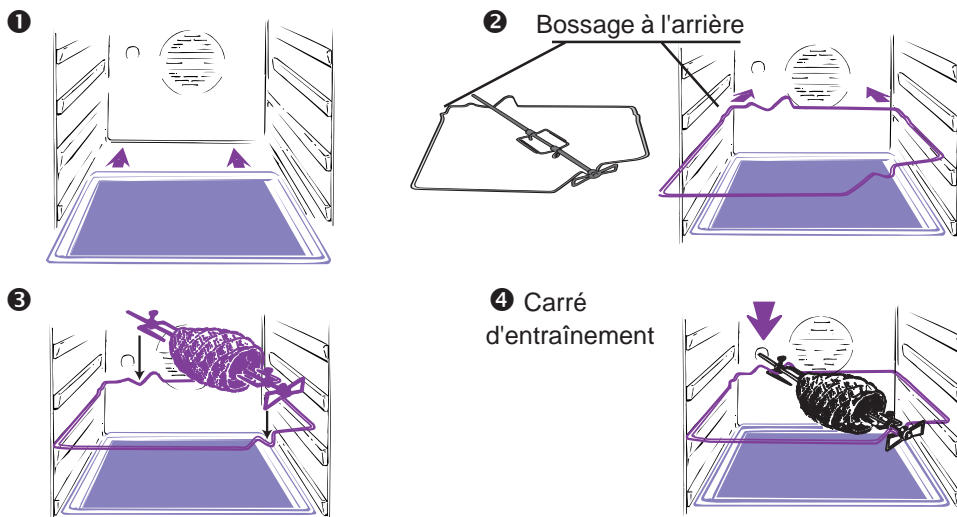


LE FOUR - EQUIPEMENT

Le **tournebroche** est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. (Tournebroche axial pour la cuisinière "RCV 676.1" et Tournebroche transversal pour la cuisinière "RCV 646.1").

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

Exemple : Montage du tournebroche transversal



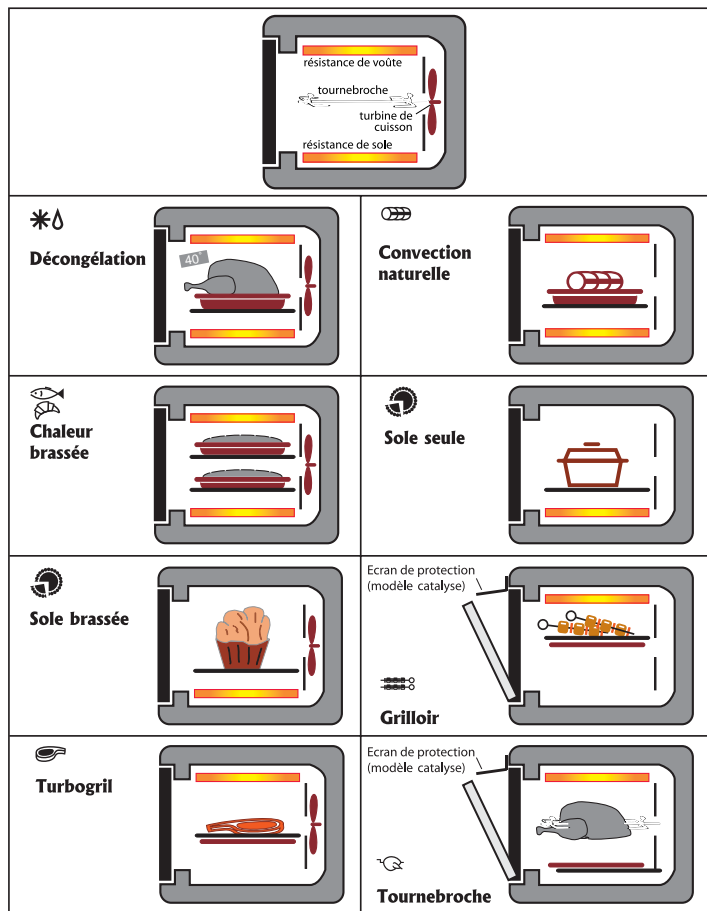
Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

TOURNEBROCHE : quelques temps de cuisson à titre indicatif :

- Boeuf (1 kg) 20/30 minutes,
- Porc (1 kg) 65/75 minutes,
- Agneau-mouton (1 kg) 30/40 minutes,
- Veau-volaïlle (1 kg) 60/70 minutes.

LE FOUR

Selon le modèle de cuisinière, les modes de cuisson sont différents. Des symboles de cuisson ont été représentés sur les manettes et détaillés sur le tableau de bord. Ci-dessous, vous trouverez une définition technique de chaque fonction.











MODE DE CUISSON

TEMPERATURES RECOMMANDÉES

*♾ Décongélation	Manette de température sur position arrêt
☼ Convection Naturelle	de 60 à 280°C
♾ Chaleur brassée	de 60 à 230°C
☼ Sole seule ou sole brassée	de 60 à 240°C
☼ Gril	de 220 à 275°C
☼ Turbogril	de 180 à 230°C
♾ Tournebroche	de 220 à 275°C

LE FOUR - Les modes de cuisson


LES MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DE CUISINIERE

-  **DECONGELATION** : fonctionnement de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
-  **CONVECTION NATURELLE** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer la grille à un niveau moyen.
-  **CHALEUR BRASSEE** : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
-  **SOLE SEULE** : utilisation de la résistance inférieure. Cette fonction est idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés, et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.
-  **SOLE BRASSEE** : utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.
-  **GRIL** : utilisation de la résistance de voûte avec possibilité d'ajuster la température. Un préchauffage de 5 mn est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
-  **TURBO-GRIL** : utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
-  **TOURNEBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures.

LE FOUR

ECLAIRAGE

Il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

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

En mode pyrolyse, l'éclairage ne fonctionne pas en raison de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

TURBINE DE CUISSON (MODÈLE MULTIFONCTION)

Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four.

TURBINE DE REFROIDISSEMENT (MODÈLE PYROLYSE)

La turbine assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques.

Sa vitesse est liée aux fonctions choisies :

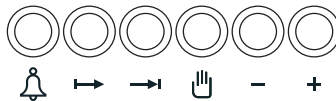
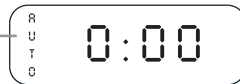
- . petite vitesse pour les cuissons,
- . grande vitesse en pyrolyse.



Le démarrage de la turbine est lié à l'élévation de la température centre four.

REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, le programmateur indique :

Affichage clignotant



- ➊ Appuyer simultanément sur les touches  et , puis relâcher,
- ➋ Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.

LE FOUR - Utilisation



Minuteur



Durée de programmation



Heure de fin de programmation



Fonctionnement Manuel

- + Touches de réglage

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTEUR	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Minuteur" Appuyer sur les touches "-" ou "+" pour régler la durée, la cloche s'affiche Relâcher les touches 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatiquement, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche "Minuteur") 	<ul style="list-style-type: none"> Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné. Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche "Minuteur" 	<ul style="list-style-type: none"> Il permet d'utiliser le programmeur comme un aide-mémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint)
POSITION MANUELLE	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Manuelle" Sélectionner la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> Ramener les deux manettes sélection en position "0" 	<ul style="list-style-type: none"> Faire fonctionner le four 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les cuissons désirées
TEMPS DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Durée" Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler la durée, l'indication "Auto" s'affiche Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four est mis hors fonction. Un bip retentit (il s'arrête seul, mais pour le stopper de suite, presser la touche "Durée"). Si besoin, pour arrêter le four avant la fin, positionner les manettes sur "0", et ramener la durée à "00.00" avec la touche "Durée" et la touche "-". L'indication "Auto" clignote appuyer sur la touche "Manuelle". 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner la durée de la cuisson des aliments dans le four Pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche Durée Pour modifier le temps restant appuyer sur la touche Durée et touches de réglage 	<ul style="list-style-type: none"> Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et l'alarme sonne quelques secondes
HEURE DE FIN DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche "Fin" Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler l'heure de fin, l'indication "Auto" s'affiche Relâcher les touches Choisir la fonction de cuisson et la température 	<ul style="list-style-type: none"> A l'heure de fin cuisson, le four est mis hors fonction. Un bip retentit (il s'arrête seul, mais pour le stopper de suite, presser la touche "Fin"). Si besoin, pour arrêter la cuisson avant, positionner les manettes sur "0", et ramener la durée à "00.00" avec la touche "Durée" et la touche "-". L'indication "Auto" clignote appuyer sur la touche "Manuelle". 	<ul style="list-style-type: none"> Mémoriser l'heure de fin de cuisson Pour visualiser l'heure de fin appuyer sur la touche "Fin" Pour modifier l'heure de fin appuyer sur la touche "Fin" et les touches de réglages 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; régler alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. La cuisson commencera automatiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le four s'arrêtera automatiquement

LE FOUR - Conseils de cuisson

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

VIANDES

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

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

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. La poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc..). Enfourner la grillade.

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

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

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

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

POISSONS



















Recettes	Mode cuisson	Qté	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps	Niveau gradin à partir du bas
Darne de saumon		6 pièces	140-160	sans	10-15 mn	1
Filet de sole		6 pièces	160	sans	15-20 mn	1
Bar ou Dorade		1kg entier	220	15	30 mn	1
Lotte ou Saumon		1kg	220	15	30 mn	1
Poisson grillé		6 filets	275	10	2 X 5 mn	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode	Qté	°C	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Choux braisés		6 pers.	200-220	15	1 heure	
Pâté en croûte			200-220	15	1 heure/kg	
Endives au gruyère		6 pers.	180-200	sans	25-30 mn	
Pommes de Terre en robe		6 pers.	200-220	sans	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré		6 pers.	180-200	sans	50-60 mn	Ø 22
Tomates farcies		6-8 pièces	200-220	sans	40-45 mn	
Flamiche poireaux		6 pers.	220	15	35-40 mn	
Quiche Lorraine		6 pers.	220	15	45-50 mn	
Toast de crottin*		6 pièces	210	sans	3 mn pour toaster un côté + 4 mn avec crottin	
Gratin dauphinois		6 portions	200	sans	45 mn	Plat terre ovale
Saucisses Toulouse		4 pièces	210	sans	2 fois 10 mn Retourner à mi-cuisson	
















Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptée la cuisson repérée par le symbole "*" qui nécessite une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Boeuf carottes		6 pers.	200-220	15	4 h environ	
Canard		1,5 kg	200-220	15	1 h 30 mn	
Dinde		5/6 kg	160-180	15	2 h 30 – 3 h	
Oie		3/4 kg	160-180	15	2 – 2h30 mn	
Gigot d'agneau			200-220	15	15 mn/livre	
Poulet rôti		1/1,5 kg	220	15	1 h environ	
Rôti de bœuf			240	15	15 mn/livre	
Lapin rôti		800-1 kg	200-220	sans	50-60 mn	
Rôti viande blanche			200-220	sans	40-50 mn/kg	
Bœuf bourguignon		6 pers.	200) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte		1,5 kg	210) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille		1kg	200)	sans	60-70 mn/kg
Veau / volaille		1 kg	275)	sans	45-50 mn
Bœuf		1 kg	275)	sans	15-20 mn
Agneau / Mouton		1 kg	275)	sans	20-25 mn
Porc		1 kg	275)	sans	45-50 mn
Brochettes		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson

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

PÂTISSERIES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Crème caramel		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Flan		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Meringues		1 plaque Ø profiteroles	80-85	sans	4 h 30	Gr.1
Tarte aux fruits		6 pers.	220	15	35-40 mn	Gr.1
St Honoré		6 pièces	190	10	30-35 mn	Gr.1
Cake		1,5 kg	180-200	10	50-60 mn	Gradin 1
Clafoutis fruits		6 pers.	200-220	15	40-50 mn	Gr.1 Ø 27
Quatre-quarts		1,5 kg	200-220	15	45-50 mn	Gr.1
Tarte garnie		6 pers.	200-220	15	40-45 mn	Gr.1 Ø 27
Brioche		800 grs	200	sans	40-45 mn	Gr.1
Gâteau de Savoie			180-200	sans	35-40 mn	Gr.1 Ø27
Génoise			180-200	sans	30-35 mn	Gr.1 Ø27
Pâte à choux		40 pièces	190	sans	35 mn	Gr.1-3 sur 2 plaques
Fond de tarte		6 pers.	180-200	sans	20-30 mn	Gr.1 Ø 27
Pâte feuilletée ex:Bouchée		6 pièces	200	sans	15-20 mn	Gr.1

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- . de déconnecter électriquement l'appareil.
- . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.

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

LA SURFACE VITROCERAMIQUE

Eviter d'employer une éponge trop humide.

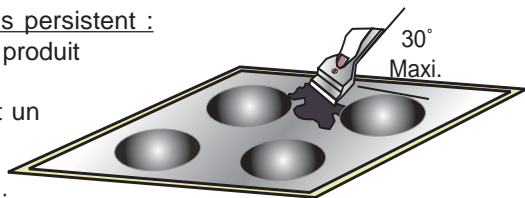
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

Entretien :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- . frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- . gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas laisser la lame à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

LE TIROIR

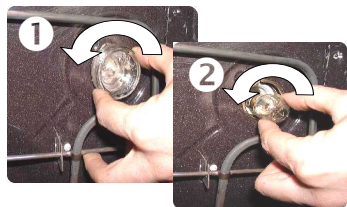
Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casserolierie. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

LE FOUR

- **ECLAIRAGE DU FOUR** - L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.



Pour la remplacer,

- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . dévisser le cache-verre de protection (fig. 1),
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer (fig. 2),
- . revisser le cache-verre de protection.

- **LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE A PATISSERIE**

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

- **LE PLAT RECOLTE-SAUCE** - Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

- **LE VERRE DE PORTE DU FOUR** - Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

- **LE JOINT PORTE DE FOUR**

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

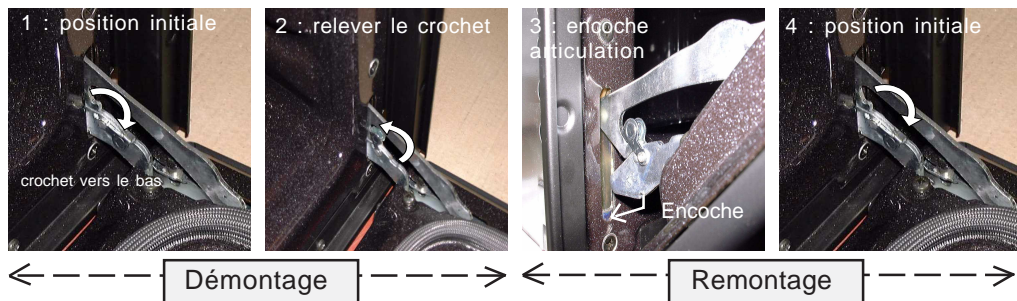
- **LA PORTE DU FOUR** : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

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

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement. Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE



RCV 646.1 : Four en émail avec parois catalyses amovibles

• **LA CATALYSE** est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur. 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 à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacué, rincer et sécher. 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 la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

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 tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

• **LE FOUR EMAILLE** - Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées. Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'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.

RCV 676.1 : Four avec système de nettoyage par pyrolyse

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

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

IMPORTANT :

- . Ne jamais utiliser les foyers de la table vitrocéramique pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord de l'appareil.
- . Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- . Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle démarre quelques minutes après le démarrage du cycle pyrolyse et continue de fonctionner après la fin du cycle pyrolyse, tant que la température du centre four reste élevée.

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

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

• Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Fermer la porte de four.
- Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
- Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "P". La porte se verrouille, le voyant Pyrolyse (blocage de la porte) s'affiche.
- Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé. Se reporter à la page 15.

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

Préconisation de temps de cycle de nettoyage par pyrolyse :

- . four peu sale : 1 H 30, moyennement sale : 1 H 45, très sale : 2 H.

Le voyant de fonctionnement du four  s'allume dès que le four procède au cycle pyrolyse.

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Se reporter à la page 15.

• Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement. Le voyant de fonctionnement du four s'éteint. La température va redescendre. Lorsqu'elle sera en-dessous des 320°C, la porte se déverrouille et simultanément le voyant Pyrolyse disparaît.

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

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

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

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

USINES DE ROSIERES
SAS au capital de 4 498 375 €
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75