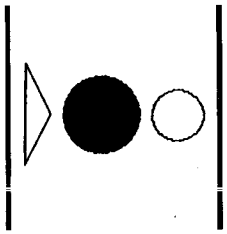
PRESENTATION

F 74

OUVERTURE DE LA PORTE

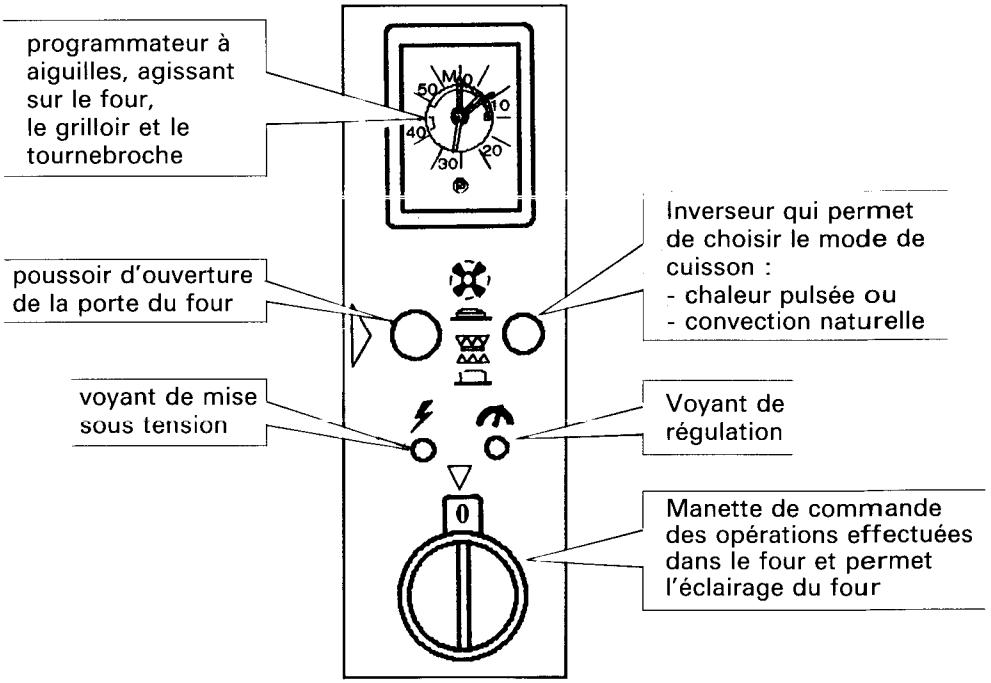


Pour ouvrir la porte, appuyer sur le poussoir situé sur le tableau de bord.

Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

COMMANDES DE L'APPAREIL



UTILISATION
le programmateur

PRESENTATION

index permettant d'indiquer l'heure de début de cuisson.

aiguille de l'horloge (mise à l'heure)

aiguille verte du minuteur sonore

zone rouge : indique la durée de cuisson

cadran ou apparaît les symboles :
- 0 : fin de cuisson
- : position manuelle

bouton extérieur qui permet d'afficher une durée de cuisson (tourner sans enfoncer)
- d'afficher l'heure de fin de cuisson
- d'afficher la position manuelle

aiguille rouge : trotteuse

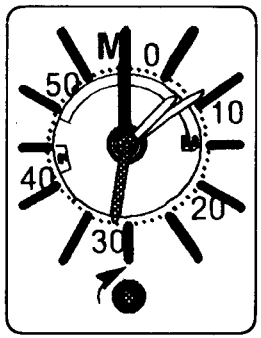
Bouton central qui permet d'effectuer la mise à l'heure (appuyer puis tourner).
Permet également l'utilisation de la minuterie sonore.

MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

Elle s'effectue à l'aide du bouton central qu'il faut enfoncer avant de le tourner vers la droite.

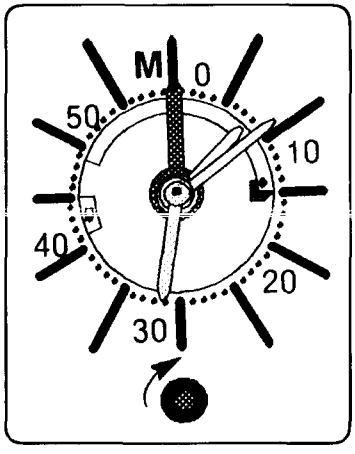
MINUTERIE SONORE

Elle n'agit pas sur les commandes du four et elle peut être utilisée indépendamment du programmateur.
Tourner le bouton central sans l'enfoncer.
Afficher la durée choisie (maximum 55 mm)
Cette durée écoulée, la sonnerie retentit. Pour l'arrêter, il faut ramener l'aiguille verte sur la position "M".



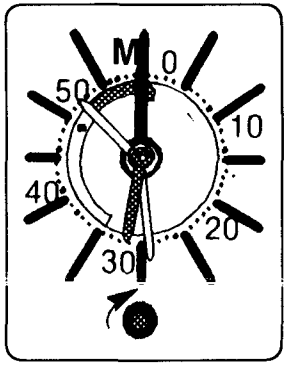
UTILISATION
le programmateur

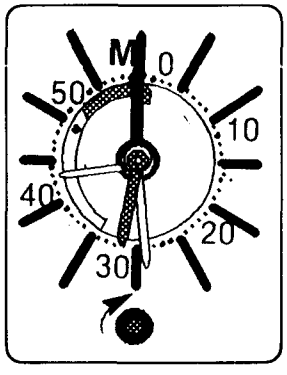
FONCTIONNEMENT MANUEL



Tourner le bouton extérieur vers la droite jusqu'à ce que l'index vienne en butée et que la position manuelle s'affiche

La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie.





FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE
(arrêt du temps de cuisson par le programmateur).

Tourner le bouton extérieur vers la droite pour amener l'index face à l'heure choisie pour la fin de cuisson. Ici, 12 heures.
Puis tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de faire apparaître la zone rouge. Celle-ci se bloquera au niveau de l'aiguille de l'heure (ici, 10h30 mn). Elle vous indique la durée de cuisson pré-réglée (max. 3h30 mn).

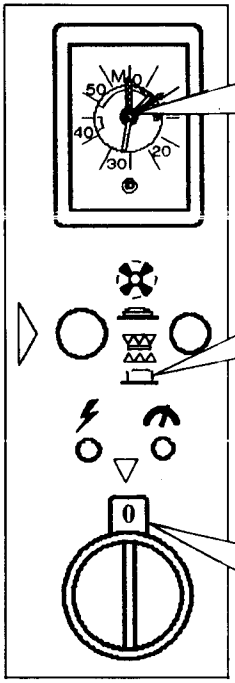
La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie. Elle s'arrêtera automatiquement à l'heure affichée sur le programmateur.

FONCTIONNEMENT EN AUTOMATIQUE
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur).

Tourner le bouton extérieur vers la droite pour amener l'index face à l'heure choisie pour la fin de cuisson. Ici, 12 heures.
Puis tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de faire apparaître la zone rouge. Arrêter-la sur l'heure de début de cuisson que vous aurez choisie. Ici, 10h30 mn.
(durée maximum de cuisson : 3h30 mn)

La cuisson débutera toute seule et s'arrêtera à l'heure programmée.

UTILISATION
cuisson en Convection Naturelle



Placer le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson

Sélecter sur convection naturelle

Tourner la manette du thermostat sur la position choisie pour la cuisson.

Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tel que clafoutis, quiches, tourtes...
(voir tableau du thermostat).

Le voyant rouge indique que le four fonctionne. Il s'allume dès que les manettes du programmateur et du thermostat sont tournées.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 mn pour les positions 7 et 10
- 15 mn pour les positions 4 et 6
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3

TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN °C

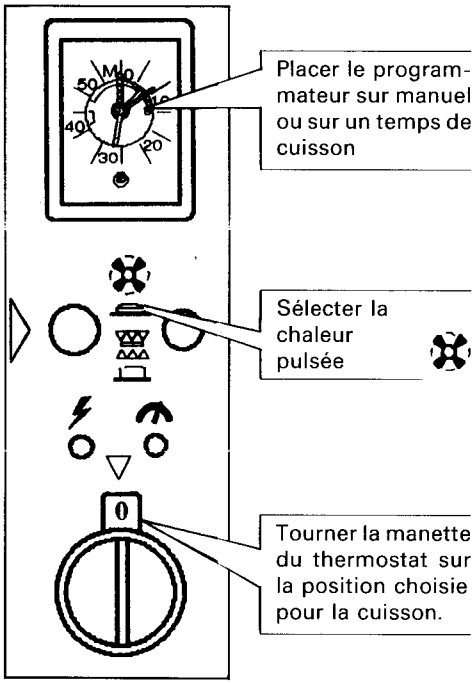
1	:	50	à	60	°C
2	:	70	à	90	°C
3	:	100	à	115	°C
4	:	120	à	135	°C
5	:	145	à	160	°C
6	:	170	à	185	°C
7	:	190	à	210	°C
8	:	215	à	230	°C
9	:	240	à	255	°C
10	:	260	à	280	°C

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et habitudes de chacun. Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour les mets moins volumineux.

NATURE DES METS	MANETTE		DUREE DE CUISSON
	POSITION PRE CHAUFFAGE	POSITION CUISSON	
Poissons entiers			
Rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	8	6-7	selon grosseur
Viandes - légumes			
Bœuf aux carottes	8	6-7	4 h environ
Bœuf Bourguignon	8	6-7	4 h environ
Canard	8	6-7	1 h - 1 h 30
Choux braisés	8	6-7	1 h environ
Endives braisées	7	5-6	1 h environ
Flamiche poireaux	8	6-7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	8	6-7	15 mn/livre
Oie - dinde	7	5-6	60 à 80 mn
Pâté en croute	8	6-7	1 h/kilo
Pâté en terrine	8	6-7	1 h 30 à 2 h
Poularde rôtie	9	7-8	45 mn à 1 h
Quiche lorraine	8	6-7	35 à 40 mn
Rôti de bœuf	10	8-9	15 mn/livre
Selle de chevreuil rôtie	9	7-8	1 h pour 5 livres

NATURE DES METS	MANETTE		DUREE DE CUISSON
	POSITION PRE CHAUFFAGE	POSITION CUISSON	
Pâtisseries			
Clafoutis aux fruits	9	7-8	35 à 40 mn
Petits pains	10	8-9	15 à 20 mn
Tarte garnie	9	7-8	35 à 40 mn

UTILISATION
cuisson en Chaleur Pulsée



Nous vous recommandons la chaleur pulsée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles.
A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

ATTENTION :
En chaleur pulsée, ne pas utiliser les positions 9-10. En raison de leurs hautes températures, ces positions sont réservées à la convection manuelle.

Le voyant rouge indique que le four fonctionne. Il s'allume dès que les manettes du programmateur et du thermostat sont tournées.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 mn pour les positions entre 7 et 8
- 15 mn pour les positions entre 4 et 6
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3

TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN °C

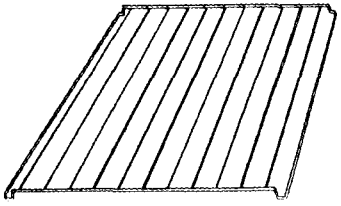
1	:	50	à	60	°C
2	:	70	à	95	°C
3	:	100	à	115	°C
4	:	120	à	140	°C
5	:	145	à	165	°C
6	:	170	à	185	°C
7	:	190	à	215	°C
8	:	220	à	235	°C

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et habitudes de chacun. Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour les mets moins volumineux.

NATURE DES METS	MANETTE		DUREE DE CUISSON
	POSITION PRE CHAUFFAGE	POSITION CUISSON	
Poissons en filet ou darne			
Darne de saumon	6	4-5	5 à 8 mn
Filet de sole	6	4-5	5 mn environ
Viandes - légumes			
Choux farcis braisés	6	4-5	1 h 30 à 2 h
Coquelet farci	7	5-6	25 à 30 mn
Endives au gruyère Jambon	7	5-6	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gigot d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gratins	8	6-7	15 à 20 mn
Pigeon rôti	7	5-6	15 à 25 mn
Pomme de terre en robe	8	6-7	1 h environ
Rable de lapin rôti	7	5-6	50 à 60 mn
Rôti de porc	7	5-6	15 à 20 mn/livre
Rôti de veau	7	5-6	15 à 20 mn/livre
Soufflé salé - sucré	7	5-6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn

NATURE DES METS	MANETTE		DUREE DE CUISSON
	POSITION PRE CHAUFFAGE	POSITION CUISSON	
Pâtisseries			
Amandine	5	3-4	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	3-4	35 mn
Gâteau de savoie Génoise	5	3-4	35 à 40 mn
Macarons sablés	6	4-5	15 à 25 mn
Pâte à choux	7	5-6	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	6	4-5	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	5-6	15 à 20 mn

UTILISATION
Les accessoires de four

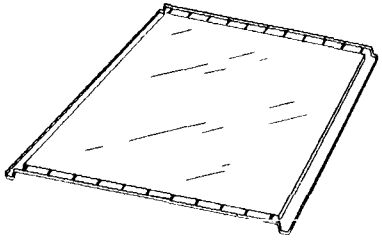


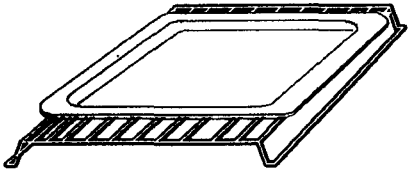
LA GRILLE PORTE-PLATS

Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes à griller.

LA PLAQUE A PATISSERIE

Sera placée sur la grille porte plats. On y déposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc. (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



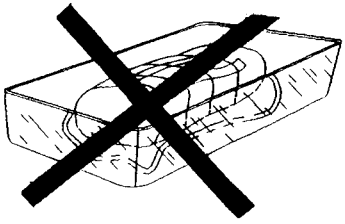


LE PLAT RECOLTE SAUCE

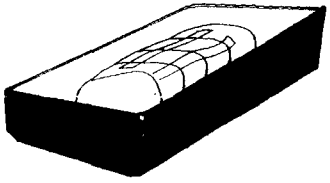
Est destiné à recevoir le jus des grillades.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR

CONSEILS DE CUISSON



Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence.

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

DECONGELATION

(EN CHALEUR PULSEE)

La décongélation des viandes et leur cuisson s'effectuent en une seule opération. Le temps total de cette dernière est environ deux fois et demie le temps de cuisson normale.

Au début, le four doit être porté à une température relativement basse. La manette du thermostat en position 2-3. Dans le premier quart d'heure, la commande doit être amenée en position 5 pour les viandes blanches, et 6-7 pour les viandes rouges.

Le réchauffage des viandes cuites et décongelées se fait sur la position 2-3 pendant 35 minutes environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65°C environ

Mais celle-ci dépend tout de même :

- du conditionnement (aluminium, carton polypropylène opercule ou non).

- de l'importance de la barquette qui peut être prévue pour une ou plusieurs personnes.

- de l'épaisseur de la viande.

CONSEIL DE CUISSON

ATTENTION :

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

POUR LES VIANDES

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 à cuire.

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

POUR LES PATISSERIES

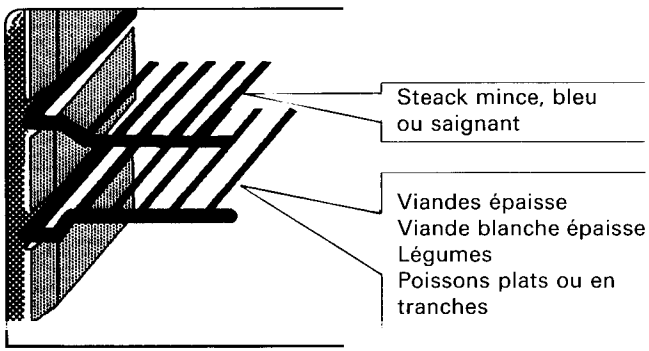
Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé ou bien avec une feuille de papier d'aluminium.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuit 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 le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

UTILISATION
en grilloir



Placer la grille du four à la bonne hauteur

ATTENTION : Lors des cuissons au grilloir, le jus des viandes se dépose dans le récolte-sauce. Il faut alors le nettoyer afin d'éviter lors de prochaines cuissons que les résidus ne se carbonisent.

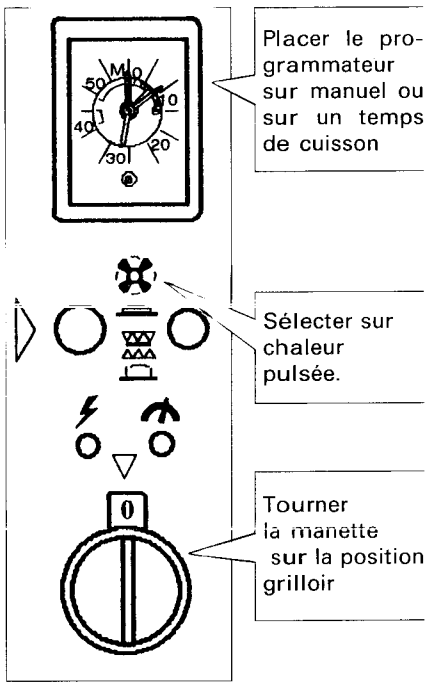
CONSEIL DE CUISSON :

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.

Poivrez 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 retourner : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.



Les cuissons au grilloir ou au tournebroche se font porte fermée.

On ne fait pas de préchauffage pour une cuisson au tournebroche.

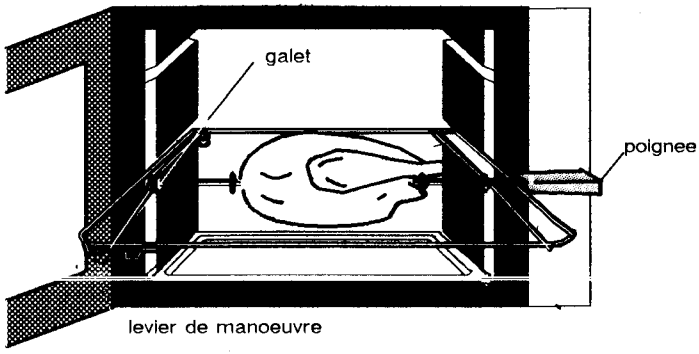
- Retirer du four la grille, et la plaque à pâtisserie.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- En posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manœuvre.
- Glisser le support et la broche sur le 2e gradin du four. L'extrêmité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entrainement.
- Avec le levier de manœuvre, enclencher la broche dans le carré d'entrainement.
- Ensuite, procéder comme pour l'utilisation du grilloir, mais tourner la manette sur le repère tournebroche.

Lorsque la cuisson est terminée

- Ramener la manette de commande du four sur arrêt.
- Repousser le levier de manœuvre pour dégager la broche du carré d'entrainement.
- Tirer le support du tournebroche vers vous jusqu'à pouvoir glisser la poignée dans la broche.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTES FERMEES

UTILISATION en tournebroche



TEMPS DE CUISSON :

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

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

ENTRETIEN

LES PAROIS DU FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.
Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses.
Chaque goutte de graisse est élimiminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique, de l'oxygène et de la chaleur.

ENTRETIEN REGULIER

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 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 d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES.

Un nettoyage de l'émail 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 ammoniacal.
- Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- Rincer à l'eau très chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

NOTA :

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

PIECES EMAILLEES

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid.

Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide.

LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

ENTRETIEN

LE VERRE DE LA PORTE DU FOUR ET DU TABLEAU DE BORD

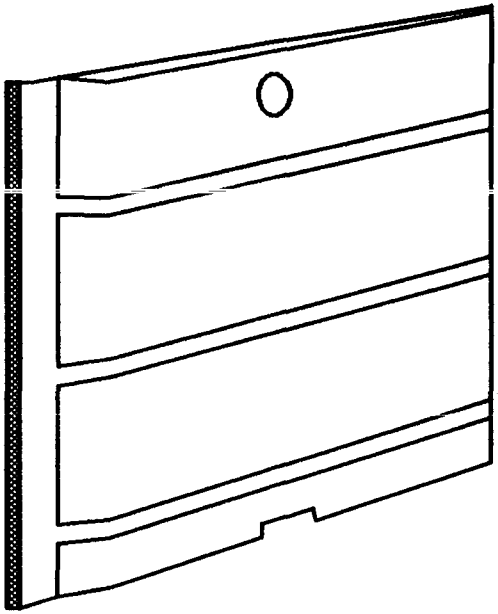
Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, la vitre de la porte avec un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Evitez d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoque des auréoles.

ENTRETIEN

Démontage des parois



Pour démonter les parois, vous devez d'abord enlever le plat récolte-sauce en le faisant glisser vers l'avant.

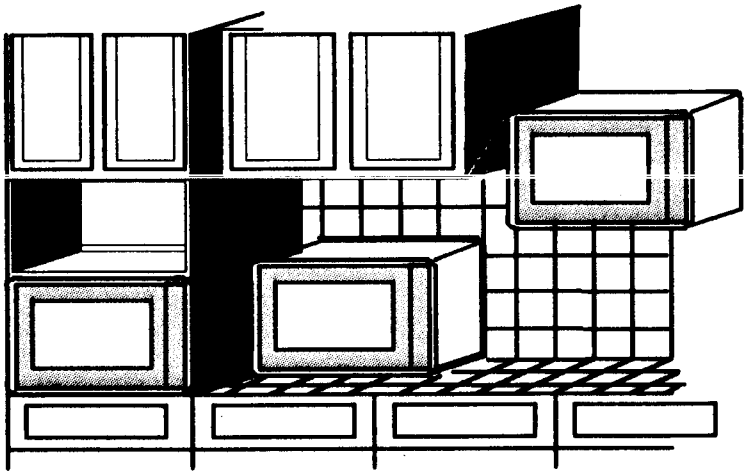
LES PAROIS :

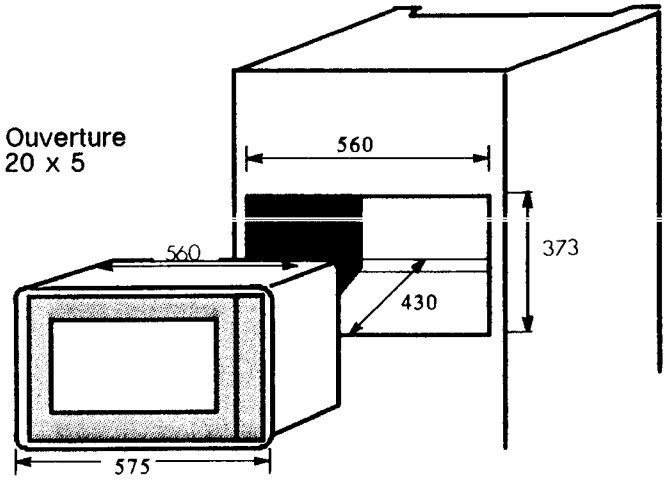
- dévisser la vis située en haut
- soulever légèrement les parois pour les décrocher des pions situés en bas.

LE FOND DU FOUR :

- dévisser les 4 vis situées sur la plaque.

INSTALLATION





ENCASTREMENT :

Le four, peut au choix, être encastré, posé sur un plan de travail ou accroché.

Nota : Pour l'encastrement, vous devez retirer l'enveloppe du four.

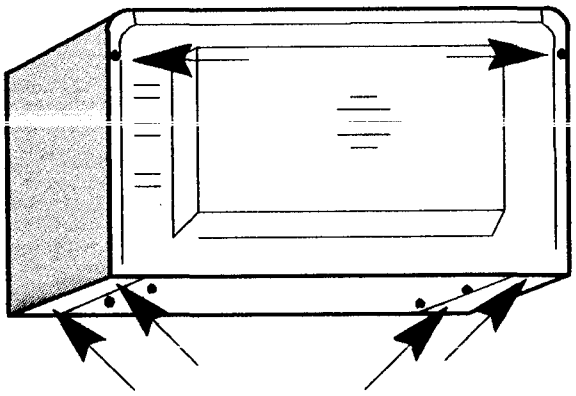
Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100°C

Attention : pour l'encastrement du four, ne pas enlever les pieds du four.

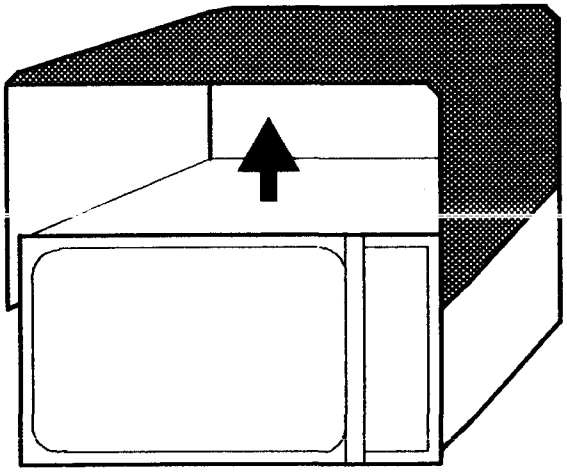
INSTALLATION

Pour encastrer le four, vous devez enlever l'enveloppe du four.

Pour cela :



Enlever les 4 vis de fixation situées sous le four et les 2 vis situées à l'arrière.



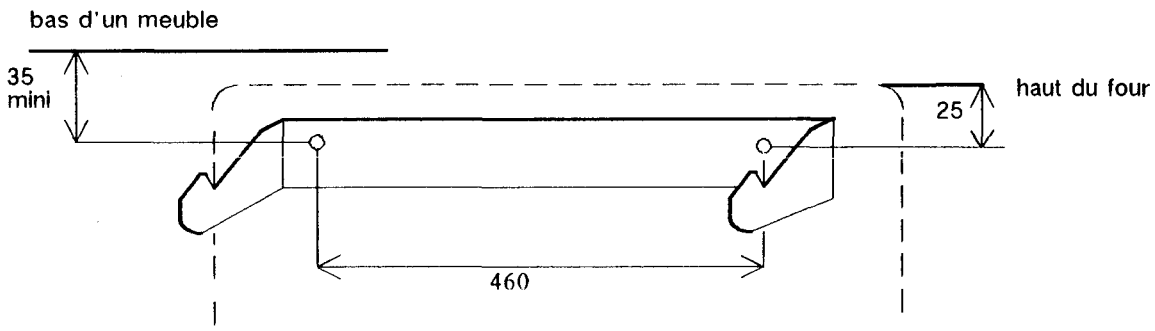
Ecarter le bas de l'enveloppe et la tirer vers le haut.

INSTALLATION

APPAREIL ACCROCHE AU MUR

Après avoir fixé la hauteur exacte à laquelle le four doit être accroché, déterminez la position de la pièce d'accrochage à l'aide du croquis ci-dessous.

Réalisez pour cette pièce des scellements très solides qui devront supporter aisément le poids du four majoré du poids des pièces à cuire.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 220 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 soit de 2,5 mm^2 mini.

RACCORDEMENT

Le four se raccorde au moyen d'un cordon muni d'une fiche de courant 16 ampères livrée avec l'appareil.

Vous pouvez également raccorder au moyen d'un boîtier de connexion.
Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

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

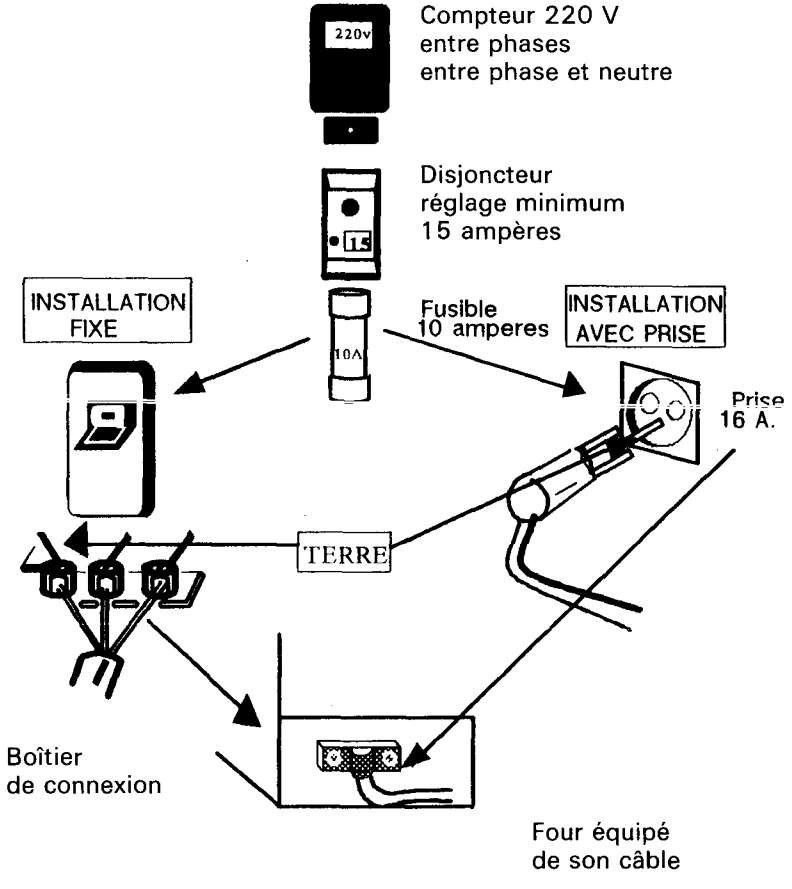
Si pour une raison quelconque, vous deviez changer le cordon d'alimentation du four, procurez-vous chez votre revendeur un cordon d'origine.

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.

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



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 toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE

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

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie, sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions 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 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 Rosières" ci-contre.