

**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION  
DES FOURS ENCASTRABLES**

~ ~ ~

**CREATIS**

- FE 6063**
- FE 6073**
- FE 6083/2**

# SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE .....	3
RECOMMANDATIONS .....	3

## *PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION*

<b>1 • INSTALLATION DU FOUR</b>	
Encastrement du four .....	4/5
Raccordement électrique du four .....	6/7
La fiche technique .....	8

## *PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION*

<b>2 • LE FOUR</b>	
Présentation générale du four .....	9
Présentation du tableau de bord .....	10
Equipement du four .....	11/12
Les différents modes de cuisson .....	13/14

<b>3 • UTILISATION DU FOUR</b>	
Avant la première utilisation	
. Premier nettoyage .....	16
. Ce qu'il faut savoir .....	16
. Réglage de l'heure .....	16
Utilisation du four	
1 - Comment faire une cuisson immédiate .....	17
2 - La Programmation du four	
Programmation avec départ immédiat .....	18/19
Programmation avec départ différé .....	20
Le minuteur .....	21

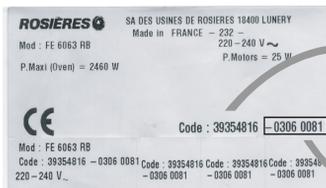
<b>4 • NOTES CULINAIRES</b>	
Les poissons .....	24
Les viandes .....	25/26
Les légumes - divers .....	27
Les pâtisseries .....	28

<b>5 • ENTRETIEN DU FOUR</b>	
Entretien général du four .....	30/31
Le Four émaillé .....	32
La Catalyse .....	32/33
La Pyrolyse .....	33/35

## CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement la notice pour vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

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



Code produit : .....

Numéro de série : .....

**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.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage 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 du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé 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 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.
- 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).

# 1 - INSTALLATION DU FOUR

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

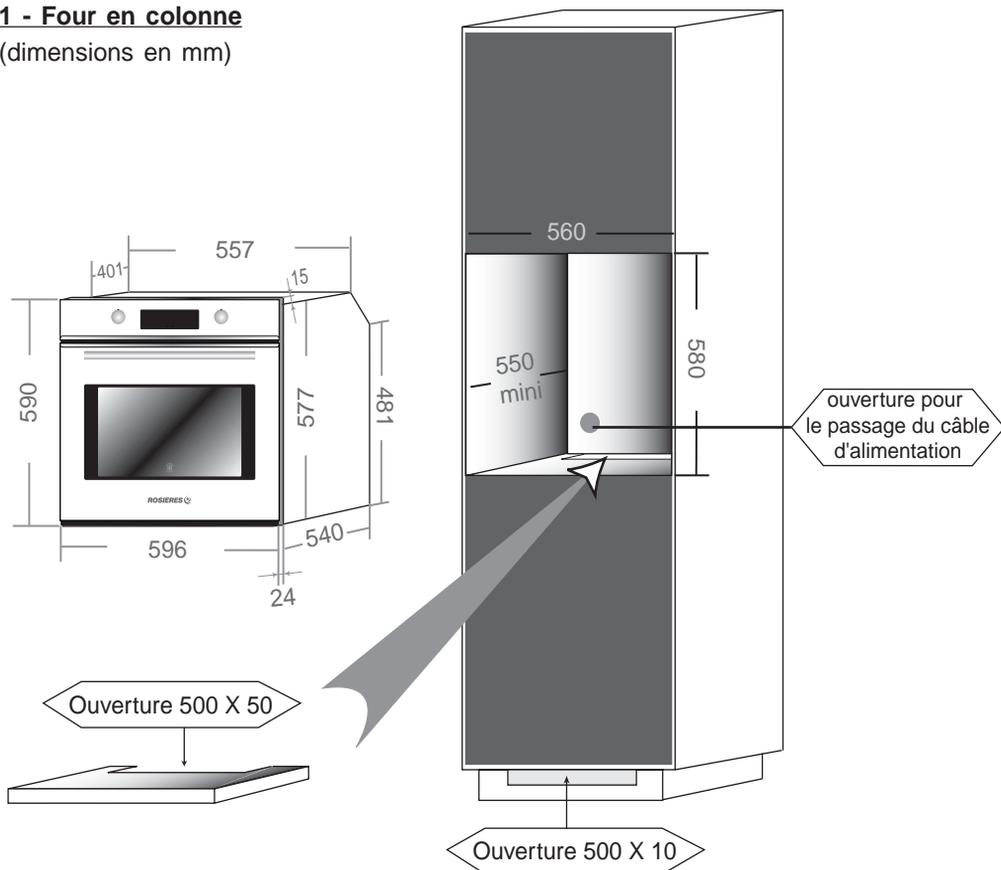
Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

**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, réaliser les ouvertures spécifiées page 4 ou 5 selon le type d'encastrement.

## 1 - Four en colonne

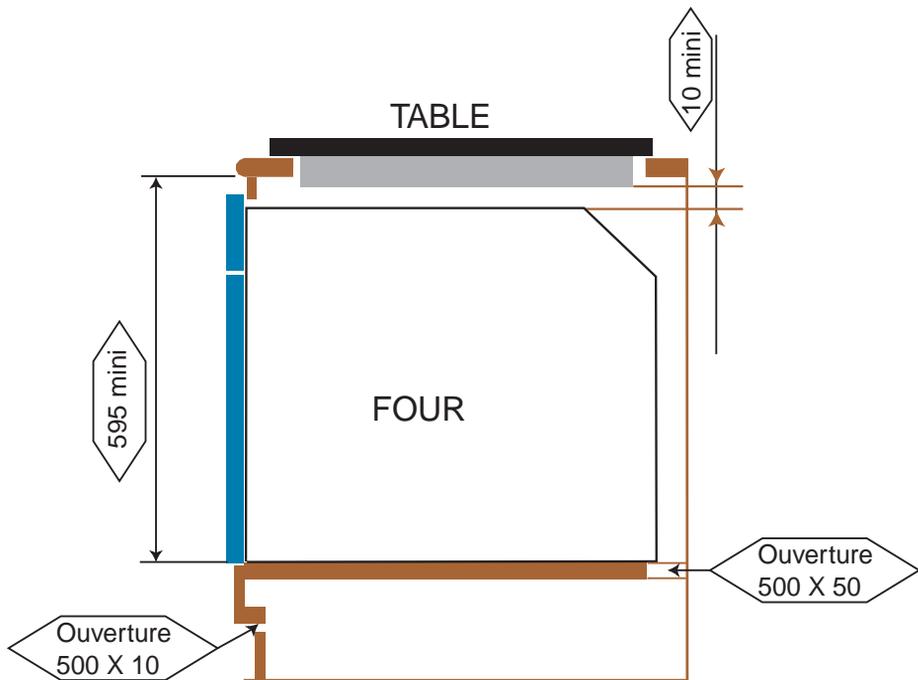
(dimensions en mm)



# 1 - INSTALLATION DU FOUR

## 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 :

lorsque la porte du four est ouverte, deux trous sont accessibles, ils sont situés de chaque côté des montants latéraux.

Utiliser les vis fournies pour fixer le four.



# 1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de Rosières 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 cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma ci-contre, après avoir vérifié:

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

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la borne Terre de l'appareil doit être relié à la borne Terre de l'installation.

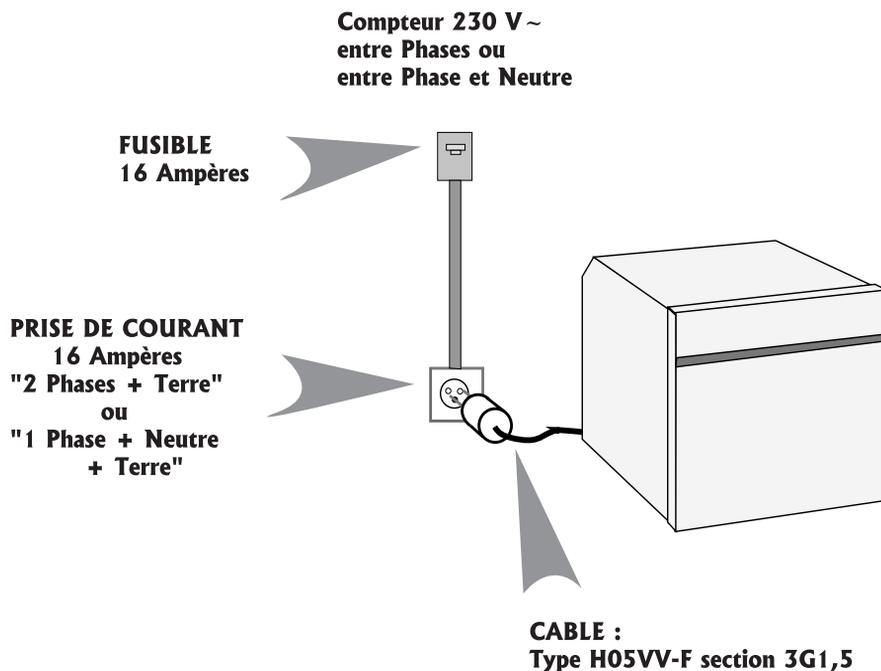
### Attention :

- . Faire vérifier par un professionnel 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, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.*

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

## INSTALLATION AVEC PRISE



# 1- 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 Rosières 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.

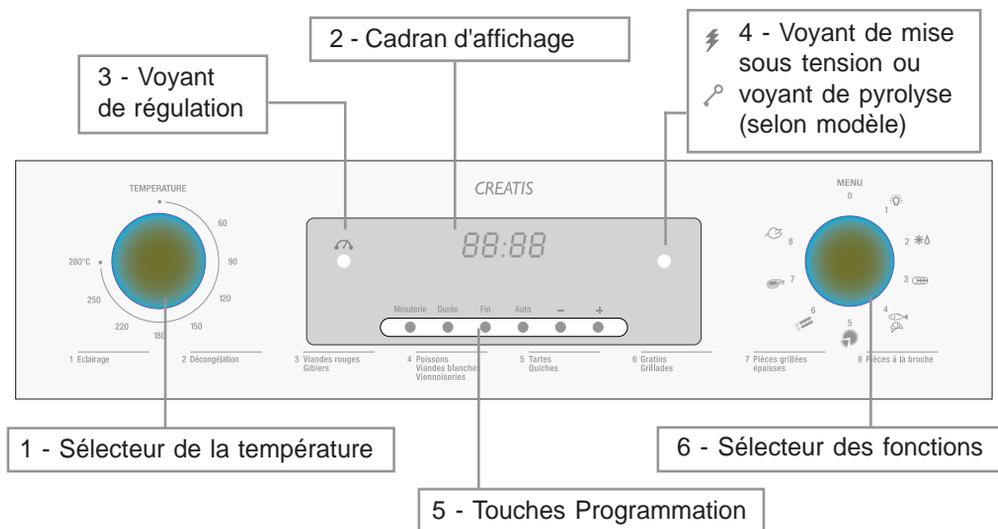
**CE** Appareils conformes aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

<b>d'après norme EN 50304</b>	Marque de fabrique	<b>ROSIERES</b>	<b>ROSIERES</b>	<b>ROSIERES</b>
	Modèle	FE 6063	FE 6073	FE 6083/2
	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G ( peu économe)	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,98 kWh	0,98 kWh	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	1,15 kWh	1,15 kWh	0,95 kWh
	Volume utile de l'enceinte	49 litres	49 litres	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	volume moyen	volume moyen	volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	42.5 min	42.5 min	45 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm <sup>2</sup>	1250 cm <sup>2</sup>	1250 cm <sup>2</sup>
<hr/>				
	Puissance maxi four	2460	2460	2800
	Puissance maxi Gril	2160	2160	2150
	Consommation du Cycle Pyrolyse 80 minutes	NA*	NA*	3 KWh
	NA* = non appliqué			

## 2 - PRESENTATION GENERALE DU FOUR



## 2 - PRESENTATION "Tableau de bord"



- 1 . Sélecteur de la température** permet de choisir une température dans une plage comprise entre 60°C et 280°C.
- 2 . Cadran d'affichage :**
  - . affichage de l'heure courante,
  - . affichage de la programmation cuisson ou du cycle pyrolyse, selon modèle.
- 3 . Voyant de régulation** s'allume lorsque le sélecteur de fonction et de température sont opérationnels. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant reste fixe. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.
- 4 .** ⚡ **Voyant de mise sous tension (FE 6063 - FE 6073)** s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.  
🔑 **Voyant de verrouillage (FE 6083)** indique le verrouillage de la porte de four en mode pyrolyse.
- 5 . Touches de programmation**
  - 1 . Minuterie : minuterie sonore indépendante du four
  - 2 . Durée : affichage d'une durée de cuisson ou de pyrolyse
  - 3 . Fin : affichage d'une heure de fin de cuisson ou de pyrolyse
  - 4 . Auto : "allumé" : le programmeur prend en charge le fonctionnement du four  
"éteint" : le four fonctionne en position manuelle
  - 5/6 . Touches de réglage "-" et "+" de la programmation
- 6 . Sélecteur des fonctions** permet de choisir un mode de cuisson ou le cycle pyrolyse, selon modèle.

## 2 - EQUIPEMENT DU FOUR

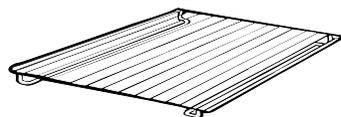
### - EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR -

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 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.



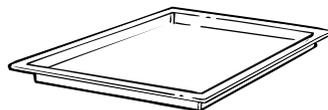
*Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*

**Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebrotche, ou Turbogril (selon modèle de four).

Il est soit posé sur la grille, soit glissé sous les rails.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebrotche, 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.*

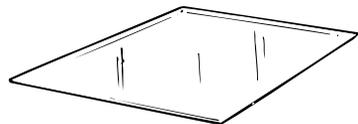


### **Le plat à pâtisserie**

Le plat sera simplement posé sur la grille.

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



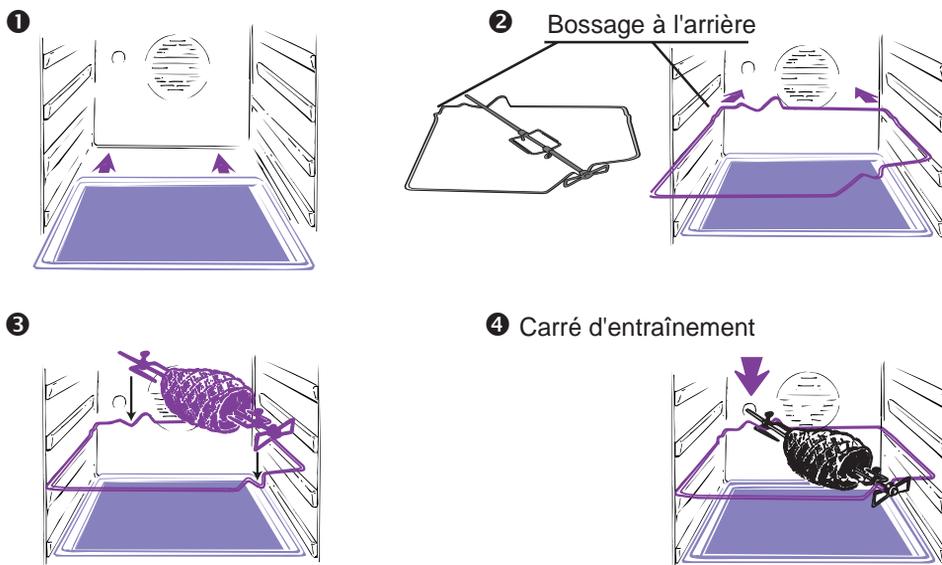
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

## 2 - 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.

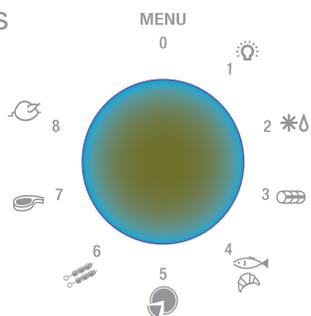
Montage du tournebroche transversal :

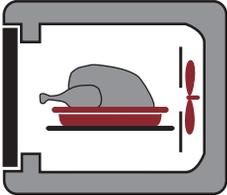
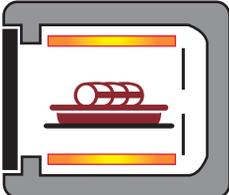
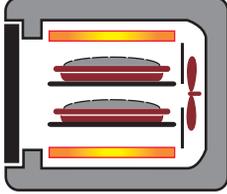
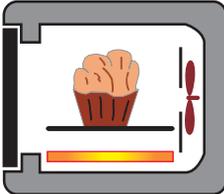
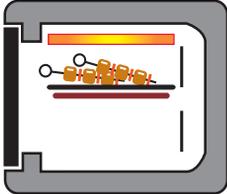
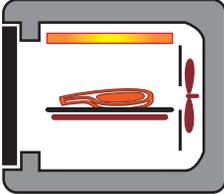
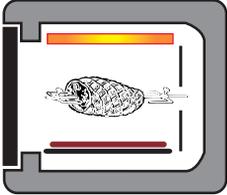


Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.  
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

## 2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

Sélecteur des fonctions



<p>Décongélation *💧</p> 	<p>Convection Naturelle 🍳</p> 
<p>Chaleur brassée 🐟</p> 	<p>Sole brassée 🔄</p> 
<p>Gril 🍷</p> 	<p>Turbo gril 🍷</p> 
<p>Tournebroche 🔄</p> 	

## 2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



**DECONGELATION** : fonctionnement de la turbine de cuisson 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 une dizaine de 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 le mets à cuire à un niveau de gradin 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 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. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.



**GRIL** : *l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.* Utilisation de la résistance de voûte avec possibilité d'ajuster la température. Un préchauffage de 5 mins 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** : *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.



**TOURNEBROCHE** : *l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.* Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. La température de chauffe peut être modifiée suivant le besoin. 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. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

# UTILISATION DU FOUR



## 3 - 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.

### CE QU'IL FAUT SAVOIR

#### • Turbine de cuisson

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

Turbine de cuisson



#### • Turbine de refroidissement

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

FE 6063 - FE 6073 : elle est liée au fonctionnement de la manette des fonctions.

FE 6083/2 : selon la température centre four, elle démarre et s'arrête automatiquement, ce qui explique qu'elle continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt du four.

• **Eclairage du four** : fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole  .

### REGLAGE DE L'HEURE

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



Affichage clignotant

- 1 Appuyer simultanément sur les touches "Minuterie" et "Durée", puis relâcher,
- 2 Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### ① COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMEDIATE ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas, appuyer sur la touche "Auto".



- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.  
*Le voyant de mise sous tension s'affiche sur les modèles FE 6063 - FE 6073.*
- ✓ Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications citées ci-dessous :

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
Décongélation	Manette de température sur position arrêt
Convection Naturelle	de 60 à 280°C
Chaleur brassée	de 60 à 230°C
Sole brassée	de 60 à 240°C
Gril	de 220 à 275°C
Turbogrill	de 180 à 230°C
Tournebroche	de 220 à 275°C

Le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant la cuisson.

- ✓ Le four démarre la cuisson.
- ✓ Lorsque vous le jugerez nécessaire, arrêter le four en positionnant la manette de température et des fonctions sur la position arrêt. L'éclairage du four s'éteint. Selon le modèle de four, le ou les voyants s'éteignent.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 2 LA PROGRAMMATION

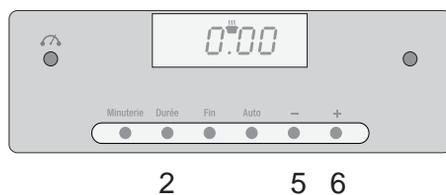
Comment programmer le four avec une durée et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "Auto".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.  
*Selon le modèle de four, le ou les voyants s'affichent.*
- ✓ Programmer une durée de cuisson :

. Appuyer sur la touche "Durée".  
Le symbole  s'affiche.

. Avec les touches "+" et "-",  
régler une durée (maxi 24 heures)

. Le programmeur enregistre la durée  
et calcule automatiquement l'heure de  
fin de cuisson.  
le four est en mode Auto (Automatique).  
L'heure courante s'affiche.



- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
  - . la durée de programmation : appui sur la touche "Durée".
  - . l'heure de fin : appui sur la touche "Fin".
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le ou les voyants s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".  
*Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "Auto".*
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 2 LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec une heure de fin et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "Auto".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.  
*Selon le modèle de four, le ou les voyants s'affichent.*

- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :  
. Appuyer sur la touche "Fin".  
Le symbole  s'affiche.



3 6

- . Appuyer sur la touche "+" :  
le programmeur affiche l'heure courante et le symbole Auto.

- . Avec les touches "-" et "+",  
régler une heure de fin de cuisson  
(heure courante + maxi 24 Heures)



5 6

- . Le programmeur enregistre l'heure de fin de cuisson et calcule automatiquement la durée de cuisson. Il est en mode Auto (Automatique). L'heure courante s'affiche.

- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
  - . la durée de programmation : appui sur la touche "Durée".
  - . l'heure de fin : appui sur la touche "Fin".
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le ou les voyants s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".  
*Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "Auto".*

- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 2 LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four avec un départ différé ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "Auto".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.  
*Selon le modèle de four, le ou les voyants s'affichent.*
- ✓ Programmer une durée de cuisson :  
. Appuyer sur la touche "Durée", puis régler une durée avec les touches "-" et "+".
- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :  
. Appuyer sur la touche "Fin" puis sur la touche "+" : le programmeur affiche l'heure courante et le symbole Auto.  
. Avec les touches "-" et "+", régler une heure de fin de cuisson (heure courante + maxi 24 Heures)

Le symbole Auto est fixe. Le symbole  disparaît. L'heure courante s'affiche.

- ✓ Le programmeur calcule l'heure de début de cuisson. Il déclenche automatiquement la cuisson et s'affiche alors le symbole .
- ✓ A tout moment, il est possible de visualiser ou de modifier la durée programmée (appui sur la touche "Durée"), ou l'heure de fin (appui sur la touche "Fin").
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le ou les voyants s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".  
*Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "Auto".*
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### LA PROGRAMMATION



#### LE MINUTEUR

Le fonctionnement du minuteur est indépendant et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Il servira simplement d'aide-mémoire sonore. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

- ✓ Appuyer sur la touche "Minuterie" puis relâcher.

Le symbole  s'affiche et l'horloge indique :



- ✓ Avec les touches "+" et "-", afficher le temps souhaité (maxi 24 Heures).
- ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour avec le symbole Minuterie  .

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur l'une des touches "1" "2" "3" ou "4".

L'affichage  disparaît.

*Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche "1".*





## 4 - 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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.



Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.

### POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade	<i>Conv naturelle</i>	1kg entier	220°C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	<i>Conv naturelle</i>	1kg braisé	220°C	30 minutes	1
Dame de saumon	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	140-160°C	10-15 mins	1
Filet de sole	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	160°C	15-20 mins	1
Poisson grillé	<i>Gril</i>	6 filets	275°C	2 X 5 mins	4

### VIANDES

---

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 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.

# VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	<i>Conv naturelle</i>	6 personnes	200-220°C	4 h environ	
Canard	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	1 h 30 mins	
Dinde	<i>Conv naturelle</i>	5/6 kg	160-180°C	2 h 30 – 3 h	
Oie	<i>Conv naturelle</i>	3/4 kg	160-180°C	2 – 2h30 mins	
Gigot d'agneau	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	15 mins/livre	
Poulet rôti	<i>Conv naturelle</i>	1/1,5 kg	220°C	1 h environ	
Rôti de bœuf	<i>Conv. naturelle</i>		240°C	15 mins/livre	
Lapin rôti	<i>Chaleur brassée</i>	800-1 kg	200-220°C	50-60 mins	
Rôti viande blanche	<i>Chaleur brassée</i>		200-220°C	40-50 mins/kg	
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1kg 200	275°C	60-70mins/kg	Sans préchauf.
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Bœuf	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	20-25 mins	Sans préchauf.
Porc	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Brochettes	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson

\* en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée.  
Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

## LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	1 h	
Pâté en croûte	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	25-30 mins	
Pommes de Terre en robe	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	200-220°	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	50-60 mins	Ø 22
Tomates farcies	<i>Chaleur brassée</i>	6-8 pièces	200-220°C	40-45 mins	
Flamiche aux poireaux	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	45-50 mins	
Toast de crottin*	<i>Turbogril</i>	6 pièces	210°C	3 mins pour toaster un côté + 4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	<i>Turbogril</i>	6 portions	200°c	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	<i>Turbogril</i>	4 pièces	210°	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

*Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "\*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.*

# PÂTISSERIES

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 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.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Cake	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	180-200°C	50-60 mins	1	
Clafoutis fruits	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-50 mins	1	Ø 27
Quatre-quarts	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	45-50 mins	1	
Tarte garnie	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-45 mins	1	Ø 27
Brioche	<i>Chaleur brassée</i>	800 grs	200°C	40-45 mins	1	
Gâteau de Savoie	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	35-40 mins	1	moule Ø27
Génoise	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	30-35 mins	1	moule Ø27
Pâte à choux	<i>Chaleur brassée</i>	40 pièces	190°C	35 mins	1/3	2 plaques
Fond de tarte	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	200°C	15-20 mins	1	ex:Bouchée
Meringues	<i>Sole brassée*</i>	1 plaque	80-85°C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	<i>Sole brassée*</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	1	
St Honoré	<i>Sole brassée*</i>	6 pièces	190°C	30-35 mins	1	

\* en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.



## 5 - ENTRETIEN DU FOUR

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

### LES PARTIES VITREES

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

### LA PORTE DU FOUR :

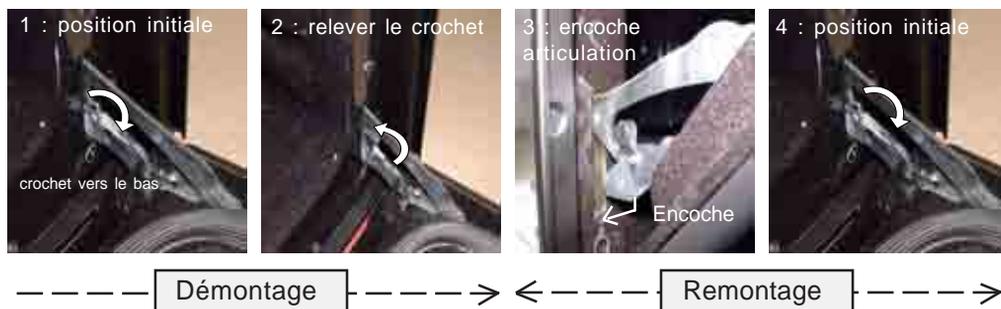
Le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . l'articulation se présente comme sur photo 1,
- . 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.



### LE JOINT PORTE DE FOUR

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

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR

### LES ACCESSOIRES

Les 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. Prendre soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.

Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

### ECLAIRAGE DU FOUR

Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante à de hautes températures.



#### Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 -

Température 300°C

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de :

- . démonter le cache en verre en le dévissant,
- . dévisser l'ampoule,
- . la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,
- . après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : ENCEINTE DU FOUR

Quel que soit le mode de nettoyage, nous vous recommandons de ne pas laisser s'accumuler les résidus gras dans l'enceinte du four. Un nettoyage doit être effectué régulièrement.

. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.

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

. Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration du four.

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LE FOUR EN EMAIL

Le modèle FE 6063 est équipé d'un four en émail normal :

*Entretien régulier :*

Nettoyer l'enceinte du four avec une éponge imbibée de produit lessiviel et de l'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes.

Dans le cas de projections importantes utiliser des produits usuels du commerce.

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LE FOUR CATALYSE

Le modèle FE 6073 est équipé de parois catalytiques, démontables sans outils.

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

*Entretien régulier :*

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est 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 dans l'évier.

Les parois sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure, et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; les soulever pour les dégager.

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

*En cas de débordement ou de projections importantes*, un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Ne pas attendre pour effectuer le nettoyage, procéder de la façon suivante :

- . essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un détergent liquide ammoniaqué.
- . Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- . Ensuite, faire chauffer le four pendant 1 heure à la position maximale du thermostat.
- . l'opération peut être renouvelé plusieurs fois si nécessaire.

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

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

Le modèle FE 6083/2 est équipé d'un four 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 :**

- . En cas d'installation d'une table de cuisson au dessus du four, ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les plaques électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.
- . 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 se met en fonctionnement lorsque le four atteint des températures élevées. Elle continue de tourner même si le sélecteur des fonctions est sur la position arrêt, car elle est directement liée à la température centre four.

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

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

• Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Fermer la porte de four.
- Positionner la manette du thermostat sur arrêt.
- Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "Pyrolyse". Le programmeur affiche un temps de pyrolyse pré-programmé :



Il est toutefois possible d'ajuster cette durée en fonction du degré de salissure du four, nous recommandons :

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

La durée enregistrée ne correspond pas à votre besoin, appuyer sur la touche "Durée" et régler la durée souhaitée avec les touches de réglage "+" et "-".

Le voyant de régulation s'affiche.

Lorsque le four est suffisamment chaud, la porte se verrouille, la clé  s'affiche.

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, et possibilité de programmer la pyrolyse hors présence de jeunes enfants). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé" page 20.

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

- Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement.

Le symbole  disparaît.

Le voyant de régulation s'éteint.

Le programmeur indique :



affichage clignotant.

L'heure courante s'affiche sur le programmeur avec AUTO clignotant. Appuyer sur la touche "Auto" pour revenir en mode manuel.

La température va redescendre. Lorsqu'elle sera en-dessous des 320°C, la porte se déverrouille et simultanément la clé  disparaît.

Ramener 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