

ROSIÈRES 

LA TRADITION DU FUTUR

**NOTICE
D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN DU FOUR**



**MAGIS
"FE 8179"**



SOMMAIRE

• PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

CONSIGNES DE SECURITE	3
PRESENTATION GENERALE DU FOUR.....	4
EQUIPEMENT DU FOUR	5
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	6
. Réglage de l'heure	7
LES DIFFERENTS MODES D'UTILISATION	8
LES DIFFERENTES FONCTIONS CUISSON	10/11
LE MODE AUTO	12/13
LE MODE GRIL ou TURBOGRIL	14/15
LE MODE MANUEL	
. Utilisation des différentes fonctions	16 à 18
. Utilisation des fonctions enchaînées	19 à 21
. Utilisation du tournebroche ou turbobroche.....	22 à 23
LE MODE RECETTES	
. Programmes personnels	24 à 26
. Recettes	27 à 29
LA PROGRAMMATION	
. Programmation d'un temps de cuisson	30
. Programmation d'une heure de fin de cuisson	31
. Programmation différée	32
QUELQUES CONSEILS DE CUISSON	33 à 35
LE NETTOYAGE	
. La pyrolyse	36/37
. Entretien général	38
SECURITE DU FOUR	
. La porte froide	40
. Verrouillage du tableau de bord	40

• PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

INSTALLATION	
. Encastrement	42/43
. Raccordement électrique	44/45
LE FOUR EN MODE DEMONSTRATION.....	45
LA FICHE TECHNIQUE	46
• LA GARANTIE	47

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Lire attentivement votre notice d'utilisation et d'entretien pour vous permettre de tirer le meilleur profit de votre appareil.
- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être réalisés par un installateur qualifié.
- Pour une meilleure sécurité, surtout en présence de jeunes enfants, ROSIERES a doté le four MAGIS d'une porte froide.
- Si votre four présente un défaut quelconque, débranchez-le de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique agréé ROSIERES.
- Ne pas tapisser les parois du four avec du papier aluminium. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Après chaque utilisation, un entretien maximum favorisera le nettoyage parfait de la pyrolyse.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

PRESENTATION GENERALE DU FOUR

CADRAN LUMINEUX

qui propose, confirme et affiche le programme choisi.

AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

VOYANT DE MONTÉE EN TEMPÉRATURE

Pour chaque fonction, le voyant de montée en température s'incrmente jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

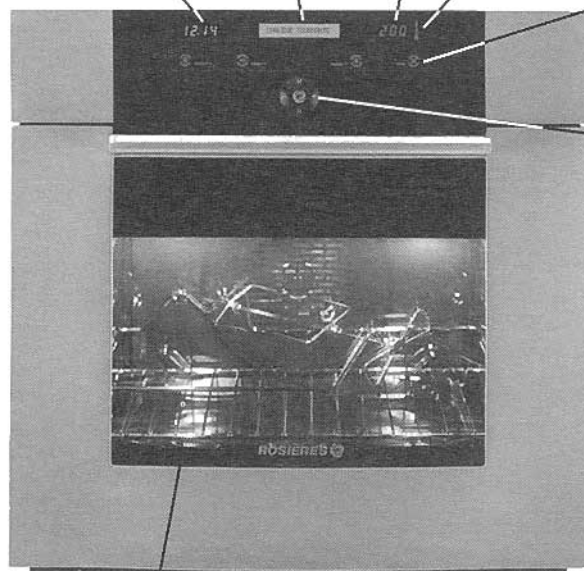
HORLOGE PROGRAMMATEUR

RAMPE LUMINEUSE

Vous propose tous les choix possibles.

MONO-COMMANDE DE SELECTION

Une pression suffit pour sélectionner et confirmer tous vos choix. L'affichage se fait alors automatiquement



PORTE FROIDE

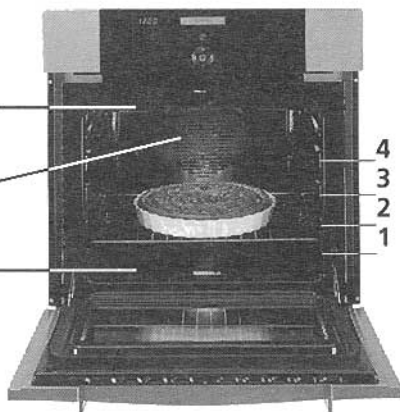
INTERIEUR DU FOUR

Résistance de voûte

Turbine

Résistance de sole

4
3
2
1



EQUIPEMENT DU FOUR

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

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

❸ **Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

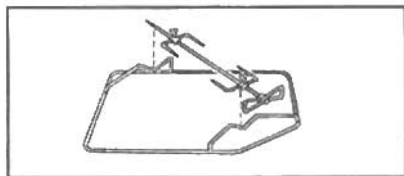
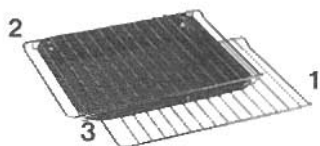
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

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

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

❺ **Le gril-plat** est utilisé pour tous types de grillades mais également comme "toaster". Une poignée froide est fournie avec le gril-plat pour vous permettre de retirer l'ensemble sans vous brûler. Ne pas la stocker dans l'enceinte du four.

❻ **Le tournebroche** est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. Quand la broche est enclenchée dans le carré d'entraînement, elle tourne le mets à cuire automatiquement.



Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les accessoires doivent être retirés du four.

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer à l'eau chaude, 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 RETENIR

• Certaines opérations réalisées sur la mono-commande doivent être validées dans les 7 secondes. La validation vous permettra d'obtenir un gain de temps et par conséquent de passer à l'étape suivante plus rapidement.

• Il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne, arrêter le four et renouveler l'opération.

. Pour arrêter le four définitivement, deux cas peuvent se présenter :

1) La rampe lumineuse vous indique clairement que l'arrêt du four correspond à la touche M.

Arrêt  ⇨ Appuyer sur la touche "M".

2) La rampe lumineuse ne vous offre pas la possibilité d'arrêter directement le four, donc, dans ce cas, valider l'opération en cours. Dès lors, s'affichera l'indication "Arrêt".

Vous pourrez alors reprendre l'étape n° 1.

• Vous aurez à tout moment la possibilité de modifier, excepté en mode "Recettes" :
. la température, pour les fonctions qui le permettent,
. la fonction programmée,
. la durée de cuisson, ou l'heure de fin de cuisson.

• Il existe une position veille sur le four MAGIS : elle est caractérisée par un affichage moins intense. Elle s'affiche lorsque la mono-commande n'a pas été actionnée après une durée de 10 minutes. Mais également, lorsque la température de l'afficheur est supérieure à 45°C.

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

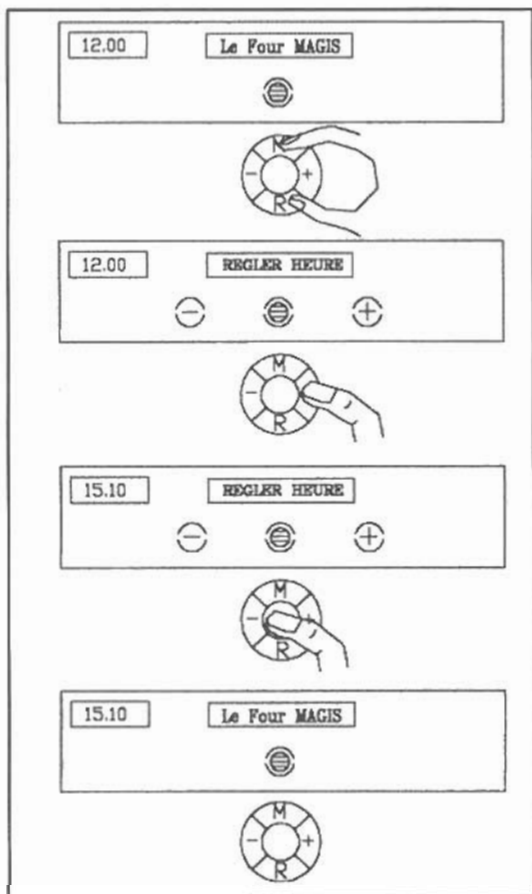
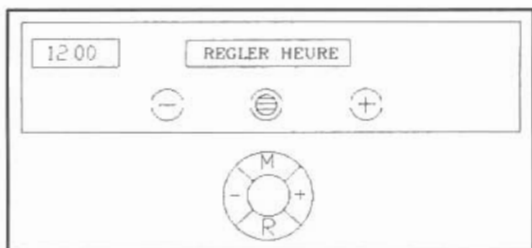
REGLAGE DE L'HEURE

Lorsque le four est connecté au réseau électrique, pendant 7 secondes vous pouvez régler l'heure en agissant sur la touche "-" ou "+".

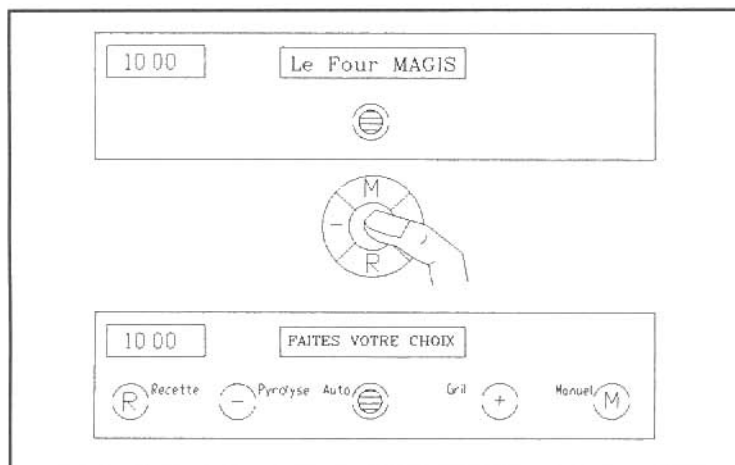
Si les 7 secondes sont écoulées, le four passe en mode repos.

En mode repos, il est possible de modifier l'heure. Pour pouvoir réaliser cette opération, suivre les étapes suivantes :

- 1 Appuyer simultanément sur les touches "M" et "R".
- 2 Le cadran vous demande de régler l'heure.
. Agir sur les touches "-" et "+" pour régler l'heure.
- 3 L'heure s'affiche, exemple ci-contre 15 H 10.
Valider l'information avec la touche centrale.
- 4 L'information est enregistrée.



5 MODES D'UTILISATION DU FOUR



- Le mode "AUTO" :

En fonction de la température affichée, le four adapte le mode de cuisson le plus approprié.

- Le mode "MANUEL" :

Le four vous laisse le libre choix parmi 11 fonctions cuisson.

Une température de consigne est pré-enregistrée. Toutefois, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

- Le mode "GRIL" :

Le four permet de réaliser des cuissons à l'aide de la résistance de grilloir. En fonction de la température programmée, le four fonctionne soit en mode Turbo-gril, soit en mode Gril.

- Le mode "RECETTES" :

Le four vous permet d'enregistrer 10 programmes personnalisés, avec mode de cuisson, température, et durée, définis par vous-même.

50 recettes ont été sélectionnées et mémorisées. Le livre de recettes "MAGIS" vous permettra de réaliser au mieux les différentes recettes.

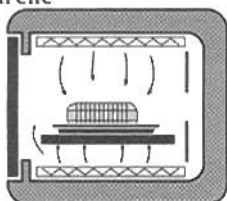
- Le mode "PYRO" :

Le four prend en charge le nettoyage intégral de l'enceinte.

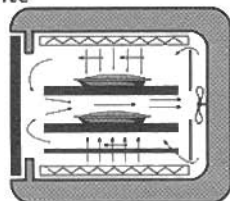
Deux choix sont possibles, un cycle ECO, pour un four normalement sale, un cycle SUPER pour un four très sale.

LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

Convection Naturelle



Chaleur tournante



Sole brassée



Etuve



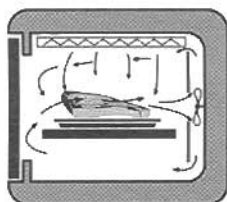
Décongélation



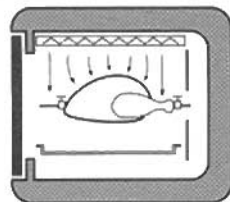
Gril



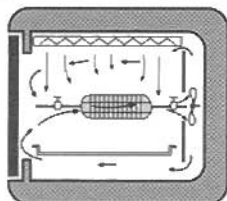
Turbo-gril



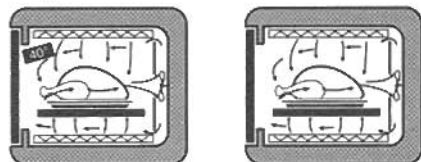
Tournebroche



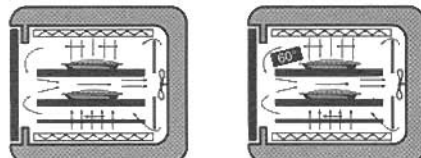
Turbobroche



Décongélation + Chaleur tournante



Chaleur tournante + Etuve



LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

• CONVECTION NATURELLE

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout sur le gradin du milieu.

• CHALEUR TOURNANTE OU BRASSEE

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

• SOLE BRASSEE

Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.

• ETUVE

Utilisation par intermittence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 60°C constants (aucun réglage possible). Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides. Il est possible de placer plusieurs assiettes dans l'enceinte du four, sur deux niveaux différents, grâce aux deux grilles.

• DECONGELATION

Utilisation par intermittence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 40°C constants (aucun réglage de température possible). Cette fonction permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson. Envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.

• GRIL : *L'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte uniquement, avec possibilité de régler le niveau de température de chauffe en fonction du mets à cuire. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le roussissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.

LES DIFFERENTES FONCTIONS "CUISSON"

- **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 (page 22)** : *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 puissance de chauffe avec cette position 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 la position "turbo-gril" par exemple, elles n'en seront que meilleures. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de pré-chauffage pour les cuissons au tournebroche.

- **Turbobroche (page 22)** : *L'utilisation du turbobroche se fait porte fermée.*

Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Cette définition est identique à celle du tournebroche exceptée qu'elle bénéficie en plus du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évitera le dessèchement des aliments.

- **Décongélation + Chaleur tournante (pages 19/20)**

C'est l'enchaînement de la fonction décongélation et d'une cuisson.

Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une période de décongélation fixe de 30 minutes à 40°C et enchaînée tout de suite après, une cuisson en mode chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes.

Chacune des fonctions, Décongélation et Chaleur Tournante, garde ses spécificités (voir pages 10). L'opération de décongélation ne peut en aucun cas être modifiée, cependant en mode chaleur tournante, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés suivant la nature et le poids de l'aliment à traiter. Se reporter pages 19 et 20 pour toutes modifications éventuelles.

- **Chaleur tournante + Etuve (pages 19 et 21)**

C'est l'enchaînement d'une cuisson en chaleur brassée ou tournante et de la fonction étuve qui maintient au chaud le mets cuit.


Chacune des fonctions, Chaleur Tournante et Etuve, garde ses spécificités (voir page 10). Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une cuisson en chaleur tournante avec une température pré-programmée à 210° C, modifiable, pendant une période de 45 minutes, modifiable également, plus un cycle en mode étuve à 60°C, la durée pré-programmée de cette dernière fonction est d'une heure; elle peut cependant être écourtée à tout moment, si vous la jugez trop importante. Se reporter pages 19 et 21 pour toutes modifications éventuelles.

LE MODE "AUTO"

Selon la température que vous affichez, le four choisit la méthode de cuisson la plus appropriée.

. de mini à 135°C :	Chaleur tournante
. de 140°C à 175°C :	Sole brassée
. de 180°C à 225°C :	Chaleur tournante
. de 230°C à 275°C :	Convection naturelle.

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

Pendant le préchauffage du four, le symbole  s'incrémente led par led.

Lorsque la température choisie est atteinte, le thermomètre s'affiche complètement.

UTILISATION EN MODE AUTO

Le four est en repos.

Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four.

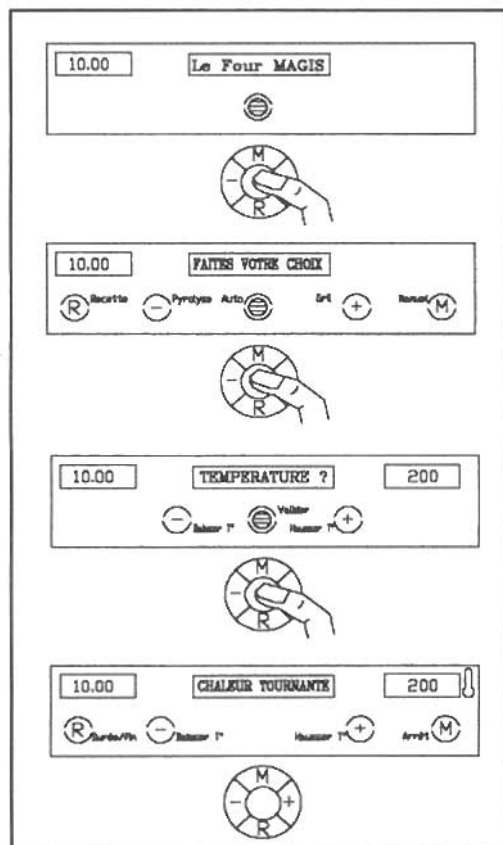
Cinq modes d'utilisation sont proposés.

Pour le mode Auto, appuyer sur la touche centrale.

Une température de 200°C est proposée.

Si cette dernière vous convient, appuyer sur la touche centrale, pour valider.

La cuisson en "Chaleur Tournante" à 200°C démarre.



Si la température ne vous convient pas, il est possible

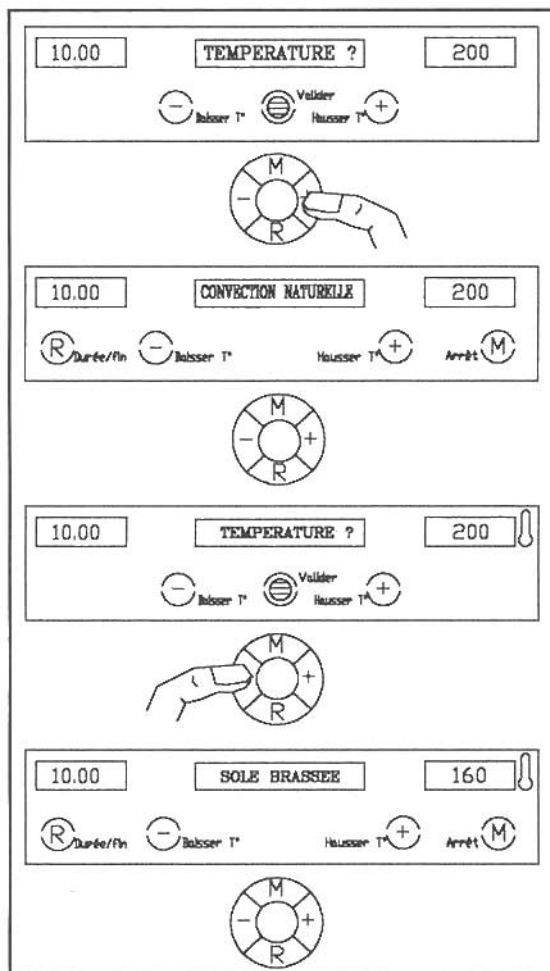
• en haussant la température

de faire fonctionner le four en "Convection Naturelle".

• en baissant la température

de faire fonctionner le four en "Sole brassée" ou en "Chaleur Tournante".

Valider votre choix avec un appui sur la touche centrale.



Après validation, le four démarre la cuisson. Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à la température affichée soit atteinte.

Si besoin, vous pouvez programmer le four avec une durée de cuisson, une heure de fin de cuisson ou encore avec un départ différé (voir pages suivantes).

A la fin de la cuisson :


⇒ Appuyer sur la touche "M" de la mono-commande, pour arrêter le four.

LE MODE "GRIL"

L'utilisation du four, en mode Gril, vous permet de réaliser des cuissons avec la résistance de grilloir. Grâce à ce mode pré-enregistré, vous pouvez obtenir deux résultats de cuisson différents, pour parfaire votre grillade, simplement en modifiant la température.

Si la température programmée est comprise entre 230°C et 275°C, seule la résistance de grilloir fonctionne. Si elle est inférieure à 230°C, une turbine complètera le fonctionnement du four avec la résistance de grilloir.

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

Pendant le préchauffage du four, le symbole  s'incrémente led par led.

Lorsque la température choisie est atteinte, le thermomètre s'affiche complètement.

Attention : lors de l'utilisation du grilloir, toutes les parties accessibles du four deviennent chaudes ; nous vous recommandons la prudence, surtout en présence de jeunes enfants.

L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte fermée.

QUEL MODE DE CUISSON CHOISIR ?

GRIL

Le mode grilloir n'utilise que la résistance de grilloir. Grâce à des températures très élevées, la résistance de grilloir devient très rouge. De ce fait, la cuisson s'effectue par rayonnement infrarouge. L'effet de ces infrarouges varie en fonction de l'éloignement ou du rapprochement de l'aliment à cuire, par rapport à la résistance. Vous pouvez donc obtenir soit des grillades saignantes, si la pièce à cuire est près du grilloir, soit des grillades à point ou bien cuites, si la pièce à cuire est éloignée du grilloir.

C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et très utile pour les gratinages.

Avant d'enfourmer l'aliment, un préchauffage de 5 minutes est suffisant et nécessaire pour le rougissement de la résistance.

Pour toutes les grillades, de viande rouge ou de poisson, placer l'aliment à cuire directement sur la grille, et faire glisser le plat récolte-sauce en dessous de cette dernière.

Pour les grillades de viande blanche, il est recommandé de les éloigner de la résistance du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long mais la viande sera plus savoureuse.

TURBOGRIL

Ce mode de cuisson utilise la résistance de grilloir plus la turbine. Cette dernière brasse l'air chaud produit par la résistance de grilloir, dans l'enceinte du four, et permet donc de ce fait une meilleure répartition de la chaleur. Un préchauffage d'environ 5 minutes est nécessaire pour les cuissons de viandes rouges et inutile pour les viandes blanches.

Idéale pour des cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Certains gratins nécessitant une cuisson et un gratinage peuvent être réalisés, en une seule opération, avec ce procédé.

Vous devez placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen, et glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les grasses.

LE MODE "GRIL"

UTILISATION EN MODE "GRIL" (ou "TURBOGRIL")

Le four est en repos.

Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four.

Cinq modes d'utilisation vous sont proposés.

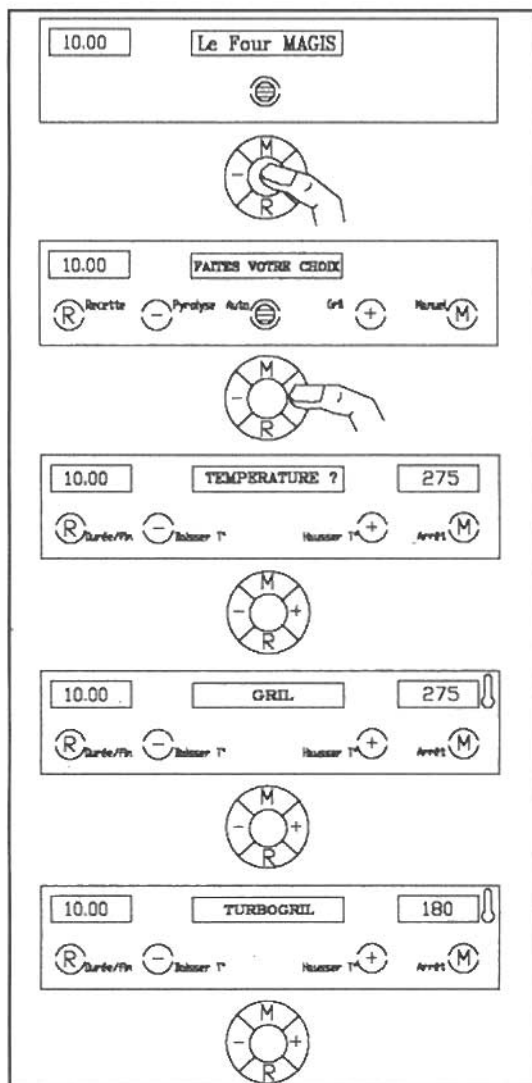
Pour le mode GRIL, appuyer sur la touche "+" de la manette.

Une température de 275°C vous est proposée ; vous pouvez valider en appuyant sur la touche centrale, mais vous pouvez également la baisser en appuyant sur la touche "-" de la mono-commande.

Pour une température comprise entre 230°C et 275°C, le four fonctionnera en mode "Gril".

Pour une température comprise entre 180°C et 225°C, le four fonctionnera en mode "Turbogrill".

Valider votre choix, avec un appui sur la touche centrale.



Le four démarre son cycle de cuisson avec un départ immédiat. Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson :

⇒ Appuyer sur la touche "M" de la mono-commande pour arrêter le four.

LE MODE "MANUEL"

Lorsque le four fonctionne en mode manuel, vous pouvez choisir vous-même le mode de cuisson et la température nécessaires pour la cuisson.

11 fonctions cuisson vous sont proposées. Selon la fonction cuisson choisie, la production et le rayonnement de la chaleur sont différents pour un résultat encore meilleur.

Pour chaque fonction, une température de consigne est déjà enregistrée dans la programmation du four. Cependant, il est possible dans une plage définie, comme indiquée ci-dessous, de modifier la température pour la plupart des modes de cuisson.

Seules deux fonctions ont une température fixe ; il s'agit du mode "Etuve" et du mode "Décongélation". La raison est simple : en mode Etuve, soit pour maintenir un aliment au chaud, une température minimale de 60°C est nécessaire, et au-delà nous risquerions une surcuisson. Pour le mode décongélation, il en va de même, soit une température de 40°C est le minimum pour une décongélation accélérée et le maximum pour éviter une cuisson.

TABLEAU DES TEMPERATURES PRE-ENREGISTREES AVEC LES REGLAGES POSSIBLES POUR CHAQUE MODE DE CUISSON

MODE DE CUISSON	TEMPERATURE DE CONSIGNE	REGLAGES POSSIBLES
Convection naturelle	230°C	de 50 à 275°C
Chaleur tournante	200°C	de 50 à 230°C
Sole brassée	210°C	de 50 à 240°C
Etuve	60°C	Fixe
Décongélation accélérée	40°C	Fixe
Gril	275°C	de 220 à 275°C
Turbogril	210°C	de 180 à 230°C
Tournebroche	275°C	de 220 à 275°C
Turbobroche	210°C	de 180 à 230°C
- Décongélation accélérée)	40°C	Fixe
+ Chaleur tournante)	210°C	de 50 à 230°C
- Chaleur tournante)	210°C	de 50 à 230°C
+ Etuve)	60°C	Fixe

LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL

Le four est en repos.

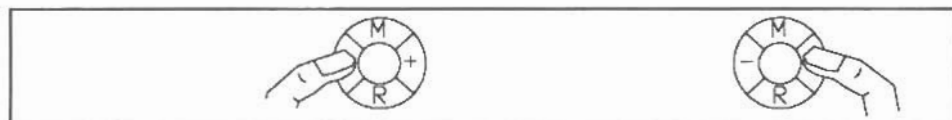
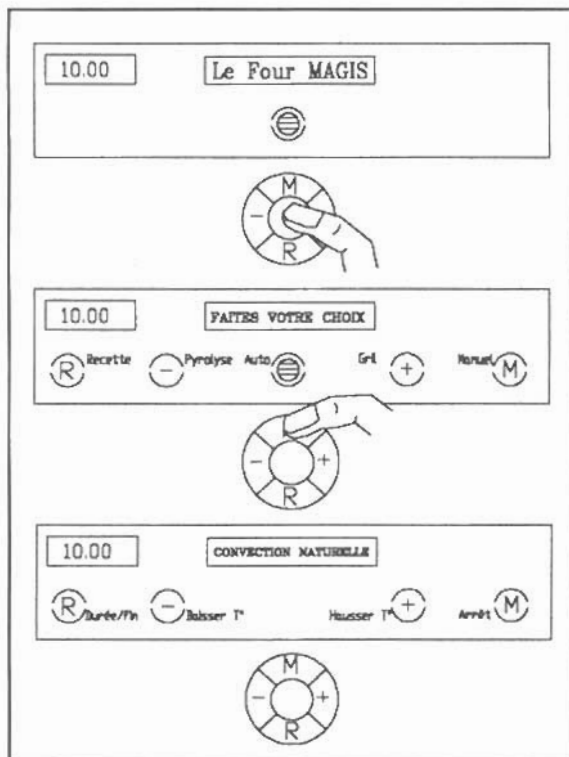
Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four.

Pour le mode MANUEL, appuyer sur la touche "M".

Le four vous propose une cuisson en "Convection Naturelle" :

Dans les 7 secondes, vous devez soit valider soit effectuer votre choix.

- si le choix de la cuisson vous convient, valider en appuyant sur la touche centrale.
- si le choix ne vous convient pas, vous pouvez



faire défiler les 11 fonctions sur le cadran d'affichage, dans ce sens si appui sur la touche "+" :

Convection naturelle, Chaleur tournante, Sole brassée, Etuve, Décongélation, Gril, Turbo-gril, Toumebroche, Turbobroche, Décong. + Chaleur tournante, et Chaleur Tournante + Etuve

ou dans le sens inverse, si appui sur la touche "-" :

Chaleur Tournante + Etuve Convection naturelle.

Lorsque vous avez effectué votre choix sur la fonction de cuisson, dégager votre doigt, l'information devient fixe et vous pouvez alors valider en appuyant sur la touche centrale.

LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

Après validation du mode de cuisson, exemple ci-contre Sole Brassée,

... la température de consigne s'affiche, 210°C pour la Sole brassée.

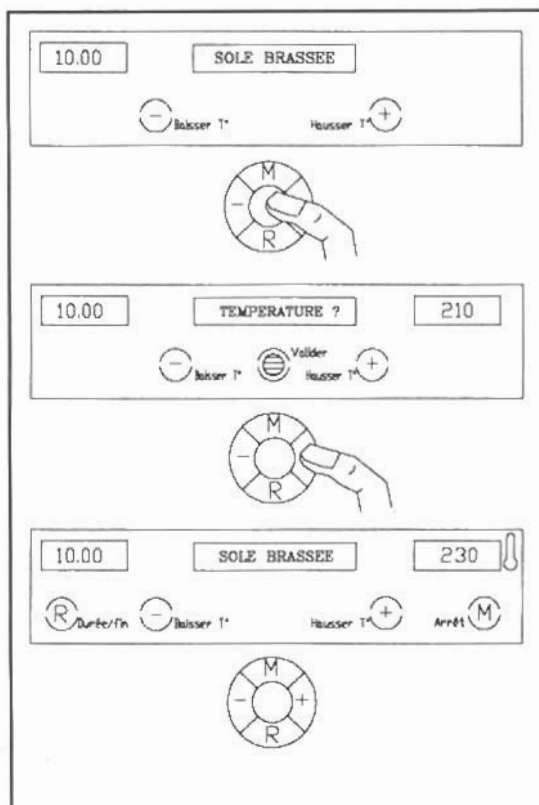
Toutefois, comme indiqué page 16 la température peut être modulable entre 50°C et 240°C.

Vous pouvez donc actionner les touches de réglage "-" ou "+" de la mono-commande pour obtenir la température nécessaire.

Valider votre choix.

Exemple, si appui sur la touche "+", on peut afficher et valider une température de 230°C.

Donc, l'écran affichera l'indication "Sole Brassée" avec une température de "230°C".



Lorsque le mode de cuisson et le choix de la température sont enregistrés, la cuisson démarre.

Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson :

- ⇒ Appuyer sur la touche "M" de la mono-commande pour stopper le four.

LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

ENCHAINEMENT DE DEUX FONCTIONS

En mode manuel, le four offre l'avantage de proposer deux modes d'enchaînement de fonctions. Rosières a recherché les fonctions enchaînées les plus utiles, et surtout les plus pratiques : elles vous éviteront plusieurs manipulations.

1• DECONGELATION + CHALEUR TOURNANTE :

Décongélation à 40°C, pendant une durée de 30 minutes, suivie d'une cuisson en chaleur tournante, pré-réglée à 210°C pendant une durée de 45 minutes.

Seules les données se rapportant à la cuisson en chaleur tournante sont modifiables.

2• CHALEUR TOURNANTE + MAINTIEN AU CHAUD (ETUVE)

Une cuisson en chaleur tournante, pré-réglée à 210°C pendant une durée de 45 minutes, suivie d'un maintien en température, en mode étuve, à 60°C, pendant une heure.

Seules les données se rapportant à la cuisson en chaleur tournante sont modifiables.

Le four est en repos.

Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four.

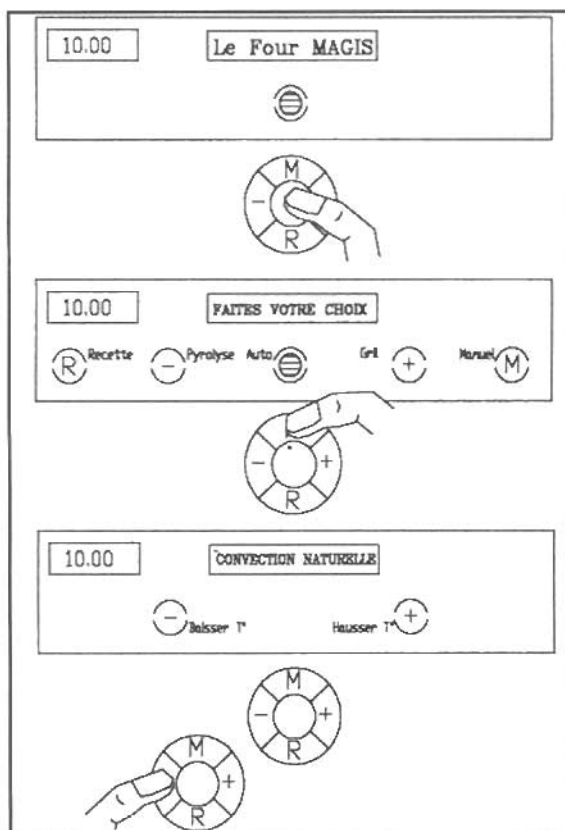
Choisir le mode M "Manuel".

Appuyer sur la touche M.

Le four vous propose une cuisson en convection naturelle, ...

... appuyer sur la touche "-" pour faire défiler les modes de cuissons.

Lorsque s'affichera sur le cadran "Décongélation + Chaleur Tournante" ou "Chaleur Tournante + Etuve", dégager votre doigt.



LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

1 • DECONGELATION + CHALEUR TOURNANTE :

Le cadran affiche :

DECONGEL + CH.TOURN

Valider l'information en appuyant sur la touche centrale.

Seules les données se rapportant à la Chaleur Tournante sont modifiables.

❶ La température de consigne s'affiche, mais elle est modulable de 50°C à 230°C. Si modification, appuyer sur les touches de réglage "-" ou "+".

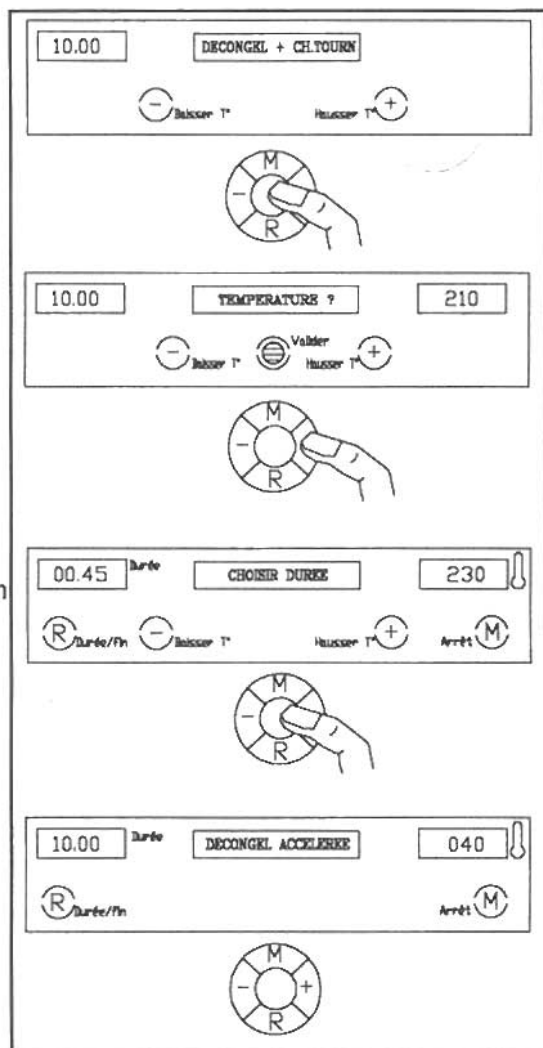
Valider avec la touche centrale.

❷ Une durée de 45 minutes est proposée ; elle peut être écourtée ou rallongée au moyen des touches de réglage "-" ou "+".

Valider le choix sur la durée, avec un appui sur la touche centrale.

❸ La décongélation à 40°C d'une durée de 30 minutes démarre.

Enchaînement de suite d'une cuisson en Chaleur Tournante avec la température et la durée programmées. Pendant ce cycle, vous pourrez également apporter des modifications si nécessaire.



Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson, le four s'arrête, un bip sonore retentit pendant 30 secondes, vous pouvez :

⇒ Appuyer sur la touche "M" pour stopper le bip sonore.

⇒ Appuyer sur la touche "R" pour prolonger le cycle cuisson du four de 10 minutes.

LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)

2• CHALEUR TOURNANTE + MAINTIEN AU CHAUD (ETUVE)

Le cadran affiché :

CH.TOURN. + ETUVE

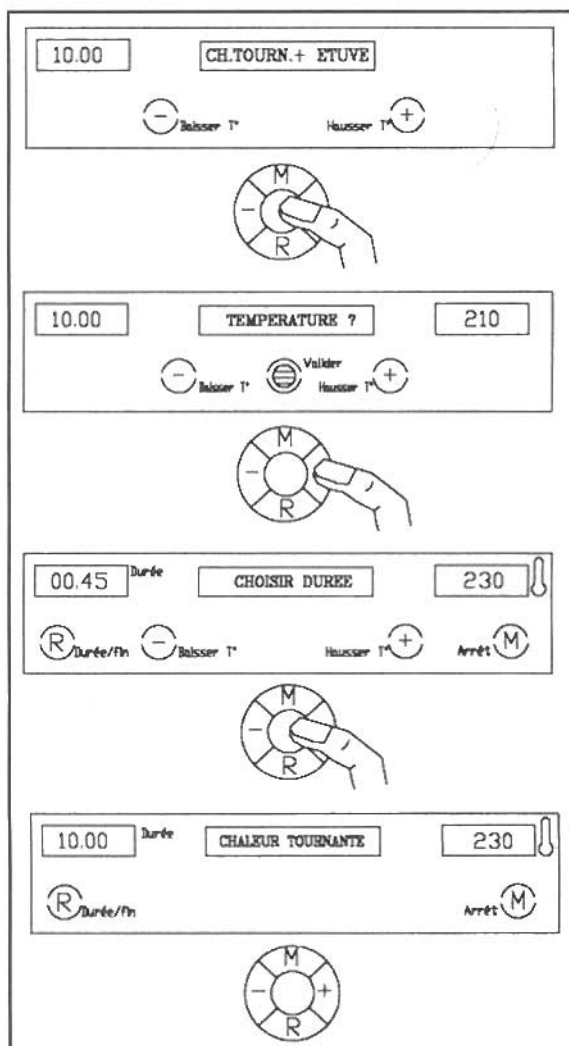
Valider l'information en appuyant sur la touche centrale.

Seule les données de Chaleur Tourmente sont modifiables. Aussi, dans un premier temps, le cadran vous demande d'afficher la température souhaitée. La température de consigne s'affiche, mais elle est modulable de 50°C à 230°C. Si modification, appuyer sur les touches de réglage "-" ou "+". Valider en appuyant sur la touche centrale, dans les 7 secondes.

Dans un deuxième temps, une durée de 45 minutes vous est proposée ; elle peut être écourtée ou rallongée au moyen des touches de réglage "-" ou "+".

Valider l'information sur la durée, dans les 7 secondes.

La cuisson démarre en chaleur tournante avec les informations enregistrées. Elle enchaînera avec un cycle de maintien au chaud, à une température de 60°C pendant 1 heure.



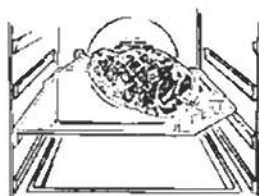
Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson, un bip sonore retentit pendant 30 secondes, vous pouvez :

- ⇒ Appuyer sur la touche "M" pour stopper le bip sonore.
- ⇒ Appuyer sur la touche "R" pour prolonger la fonction "Etuve" de 10 minutes.

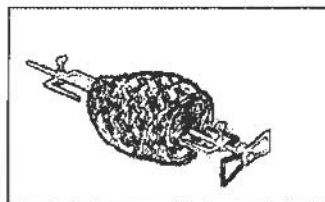
LE MODE "MANUEL"

UTILISATION DU MODE MANUEL (suite)



UTILISATION DU TOURNEBROCHE OU DU TURBOBROCHE

- retirer du four tous les accessoires,
- poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin en partant du bas. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,



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

Le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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

- TEMPS DE CUISSON :**
- 20 min par kg de bœuf,
 - 30 min par kg d'agneau, de mouton,
 - 60 min par kg de veau, volaille,
 - 55 min par kg de porc.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Suivre les étapes décrites page ci-contre, pour l'utilisation du **TOURNEBROCHE**.
Le principe est identique pour l'utilisation du **TURBOBROCHE**.

LE MODE "MANUEL"

1

Le four est en repos.
Appuyer sur la touche centrale.

2

Appuyer sur la touche "M" pour
l'utilisation du four en mode Manuel.

3

Le cadran affiche :
Avec la touche "-", faire défiler
les différentes fonctions cuisson.

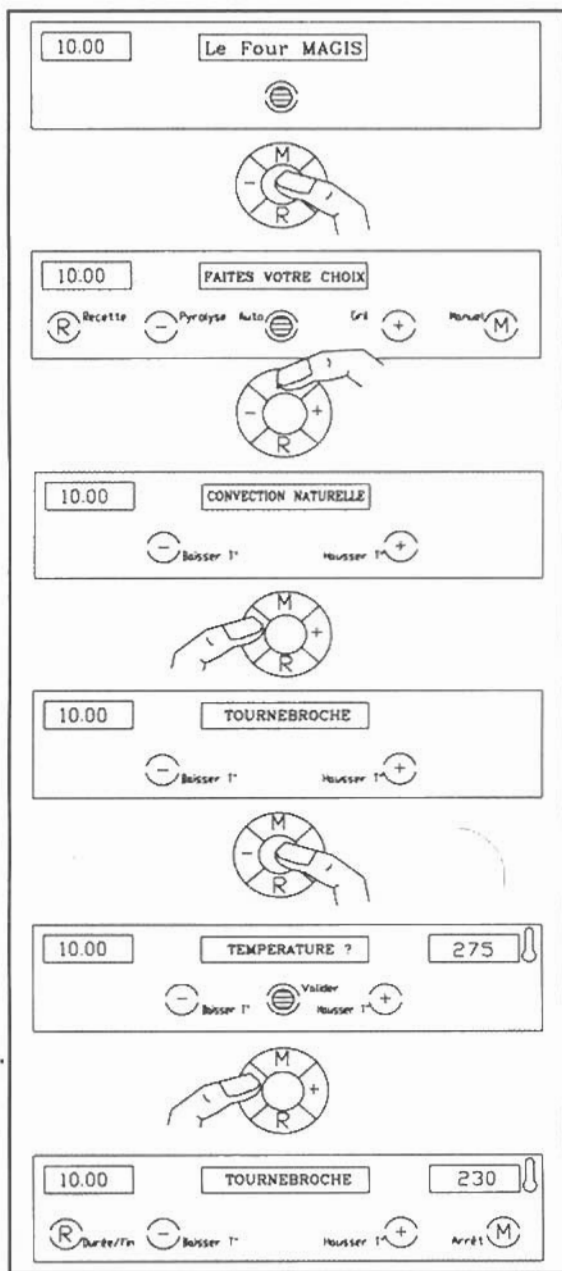
4

Dès l'apparition sur le cadran de
l'indication "Tournebroche"
Valider avec la touche centrale.

5

Le cadran affiche une température
de consigne ici 275°C.
Vous pouvez si besoin, ajuster la tempé-
rature avec les touches de réglage "-" et "+".

6 Valider l'information, dans les 7
secondes. Le cycle Tournebroche démarre.
Même procédure que celles citées aupara-
vant pour l'arrêt du four.



Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson, appuyer sur la touche "M" pour arrêter le four.

PROGRAMMES PERSONNELS

de P01 P10

Par expérience, on peut constater qu'au fil de l'utilisation d'un four, on répète souvent les mêmes manipulations que ce soit pour le mode de cuisson, la température et la durée de cuisson. En effet, il n'est pas rare d'utiliser le four avec le même mode de cuisson, la même durée, la même température pour des préparations identiques, qu'il s'agisse de cuissons de viandes, de légumes, ou autres, le tout dans des conditions identiques (quantité, volume, etc...).

Rosières a donc pensé à vous faciliter l'utilisation du four par la possibilité d'enregistrer un ou plusieurs programmes de référence, avec un maximum de 10 programmes de référence.

Pour chacun des programmes, vous pouvez enregistrer un mode de cuisson, une température et obligatoirement une durée.

Attention : ne pas oublier d'enregistrer cette dernière information ; elle est nécessaire et obligatoire.

Un programme peut être réalisé à partir des modes de cuissons déjà programmés dans le four, en mode AUTO, GRIL ou MANUEL. Il vous suffira d'apporter vos propres informations.

Lorsque que le programme est enregistré, vous pouvez par un simple appel P01, P02, faire fonctionner le four avec toutes les données enregistrées : mode de cuisson, température, et durée, sans aucune autre intervention.

Il faut savoir qu'une fois le programme enregistré, il ne sera plus possible d'intervenir pour modifier les données. Seule une programmation différée restera possible.

LE MODE "RECETTES"

PROGRAMMES PERSONNELS (suite)

Comment enregistrer un programme personnel ?

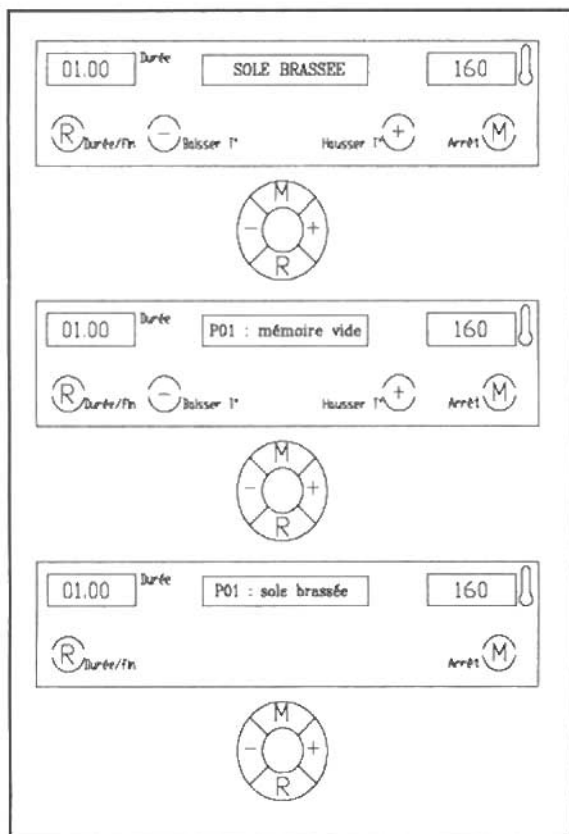
Le programme personnel peut être effectué à partir du mode AUTO, GRIL, ou MANUEL.

❶ AFFICHER et VALIDER un mode de cuisson, une température et une durée.

❷ Appuyer simultanément sur la touche centrale et la touche "R", relâcher, puis valider.

❸ Le cadran d'affichage indique
Le four va directement à la première mémorisation non occupée.
Si P1 est occupé, il va en P2 etc...
Donc, le premier programme libre s'affiche, exemple ci-contre : P01
Valider la mémoire à occuper avec un appui sur la touche centrale.

❹ Votre programme P01 est enregistré.



Dans cet exemple : lorsque vous ferez appel au P01, le four réalisera une cuisson en Sole Brassée avec une température de 160°C pour la durée programmée, soit 1 heure.

Si les 10 programmes de mémorisation sont occupés, il vous faudra "écraser" une mémoire occupée.

LE MODE "RECETTES"

PROGRAMMES PERSONNELS (suite)

Comment faire appel à un programme personnel ?

En mémoire, nous avons programmé PO1. Nous rappellerons donc le programme de référence PO1. Cependant, pour faire appel aux autres programmes, la procédure reste la même.

LE FOUR EST EN REPOS.

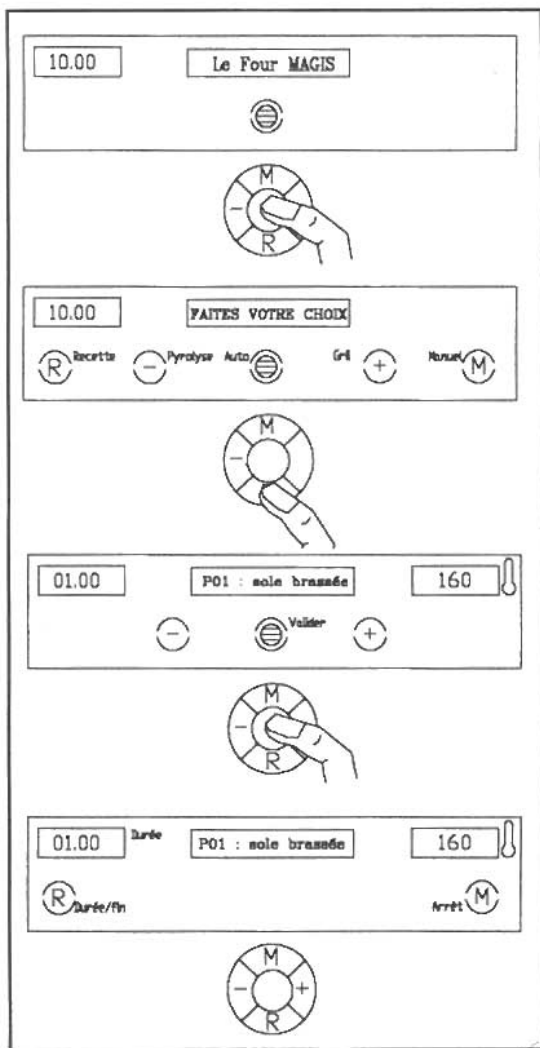
➊ Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four.

➋ Le four vous demande de faire votre choix parmi les 5 modes. Appuyer la touche "R".

➌ Le cadran d'affichage indique : PO1 avec les données correspondantes. Valider le programme avec la touche centrale.

(En appuyant sur la touche "+", vous pourrez faire défiler les différents programmes, dans un ordre croissant).

➍ Le four commence sa cuisson en Sole brassée, à 160°C, pendant le temps programmé, soit 1 heure. Le voyant de montée en température s'incrémente led par led et défile jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.



A la fin de la cuisson, le four s'arrête, un bip sonore retentit pendant 30 secondes, vous pouvez :

⇒ Appuyer sur la touche "M" pour stopper le bip sonore.

RECETTES

Le four MAGISA a fait l'objet, lors de sa conception, de recherches multiples, tant par son esthétisme, que par son côté pratique et utile. En effet, en plus de ses programmes personnels, nous avons mis en mémoire cinquante recettes.

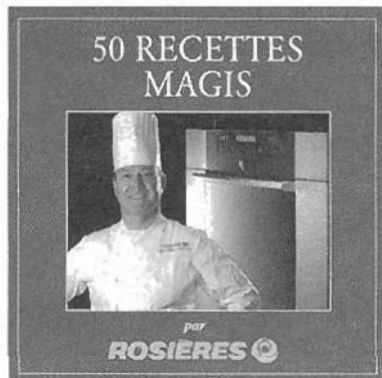
Notre choix a dû être sélectif ; nous avons donc choisi des recettes parmi celles les plus souvent réalisées, et quelques unes originales. Elles sont faciles d'exécution ; leur niveau de réalisation est à la portée de tout le monde.

Le livre de recettes MAGIS vous guidera et vous précisera les ingrédients nécessaires.

Toutes les données sont enregistrées pour chaque recette ; le temps de préchauffage nécessaire, le temps de cuisson avec le mode de cuisson le plus approprié. Les informations contenues dans la programmation ne sont ni modifiables ni annulables même en cas de coupure de courant

Le livre de recettes vous fournira donc tous les éléments nécessaires :

- Chaque recette est numérotée ; il vous suffira de faire appel à la recette numéro "X", pour que le four réalise la cuisson.
- Tous les ingrédients nécessaires à la préparation sont spécifiés de façon précise, avec les proportions utiles.
- L'évaluation du temps de préparation pour chaque recette est indiquée.
- L'indication de la durée totale de la cuisson est également mentionnée ; cette information vous sera utile si vous devez programmer le four.
- La méthode pour préparer le mets à cuire est détaillée avec toutes les recommandations utiles,
- et nous vous informerons aussi pour chaque recette, d'un ou des modes de cuisson enregistrés, avec la durée et la température correspondante pour chacun de ces modes.



RECETTES (suite)

Comme vous pourrez le constater sur le livret, certaines recettes nécessitent des modes de cuisson différents.

Ex: TARTE AU CITRON		N°38		
Programme d'enchaînement pré-enregistré :				
"Préchauffage" + "Cuisson"	:	Durée	:	Température
Préchauffage en Chaleur Tourmante	:	10 minutes	:	210°C
Chaleur Tourmante	:	20 minutes	:	210°C
Gril	:	5 minutes	:	275°C

Pourquoi un programme d'enchaînement :

Restons avec l'exemple de la tarte au citron ; elle nécessite comme indiqué ci-dessus :

- . un bon préchauffage du four en Chaleur Tourmante avant d'enfourmer la tarte,
- . une cuisson en Chaleur Tourmante : c'est la cuisson idéale pour que la tarte sablée soit fondante, et pour cuire le contenu de la tarte de façon homogène,
- . une cuisson au gril, pendant un temps très court, pour un dorage idéale de la meringue.

Si besoin, vous pourrez programmer votre four avec un départ différé, tout simplement en enregistrant une heure de fin de cuisson.

NB : Avec expérience, nous constatons que beaucoup de recettes ont souvent les mêmes besoins pour la réalisation d'une cuisson.

Aussi, nous vous conseillons d'utiliser la programmation d'une recette, dont toutes les données sont enregistrées, pour la réalisation d'une recette différente de celle mise en mémoire, même si le contenu est différent. Vous éviterez par ce fait, beaucoup de manipulation.

LE MODE "RECETTES"

RECETTES (suite)

Comment faire appel à une recette ?

En mémoire, nous avons 50 recettes programmées, de 1 à 50. En exemple, nous rappellerons la recette qui porte le numéro 01, du livret.

Cependant, pour faire appel aux autres recettes, la procédure reste la même .

LE FOUR EST EN REPOS.

① Appuyer sur la touche centrale pour faire appel aux différents modes d'utilisation du four

② Appuyer sur la touche "R", mode "recettes".

③ Le cadran affiche : PO1

Dans l'ordre croissant, sont classées d'abord les programmes, PO1 ... P10 puis les recettes, 1..... 50.

Appuyer sur la touche "+" pour faire défiler les recettes. Valider la recette choisie.

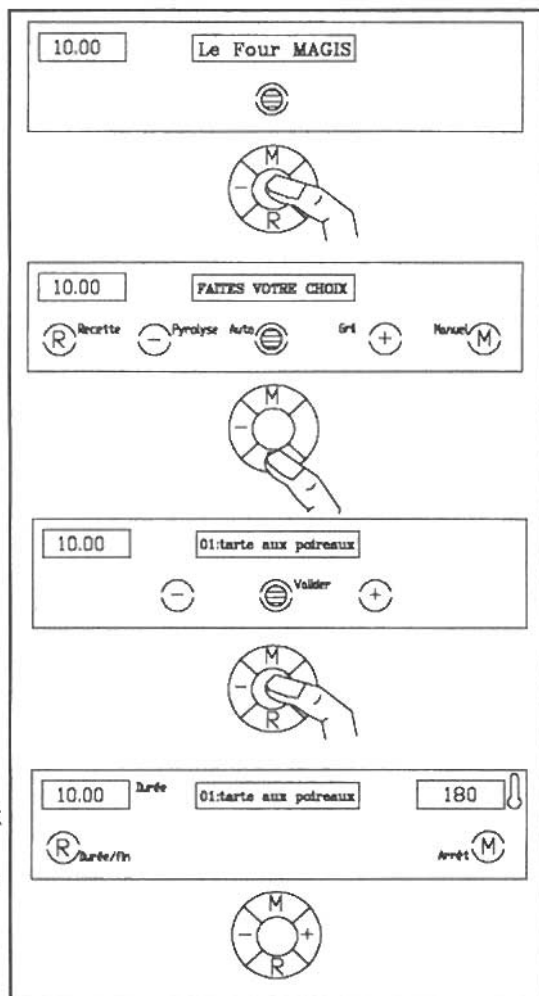
Ex: recette N°01 "Tarte aux poireaux".

④ Dès validation, le four se met en préchauffage et affiche en alternance "préchauffage" et "recettes". Au bout de 10 minutes, un bip retentit indiquant la fin du préchauffage. Vous avez alors maxi. 20 minutes pour enfourner votre préparation et **valider**.

La durée du préchauffage est fixe et non modifiable.

Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

A la fin de la cuisson, le four s'arrête et un bip sonore retentit pendant 30 secondes, appuyer sur la touche "M" pour stopper le bip.



LA PROGRAMMATION

PROGRAMMATION D'UN TEMPS DE CUISSON

Lorsque votre choix a été effectué (exemple ci-contre : Chaleur Tournante à 200°C), vous pouvez afficher une durée de cuisson.

Appuyer une fois sur la touche "R".

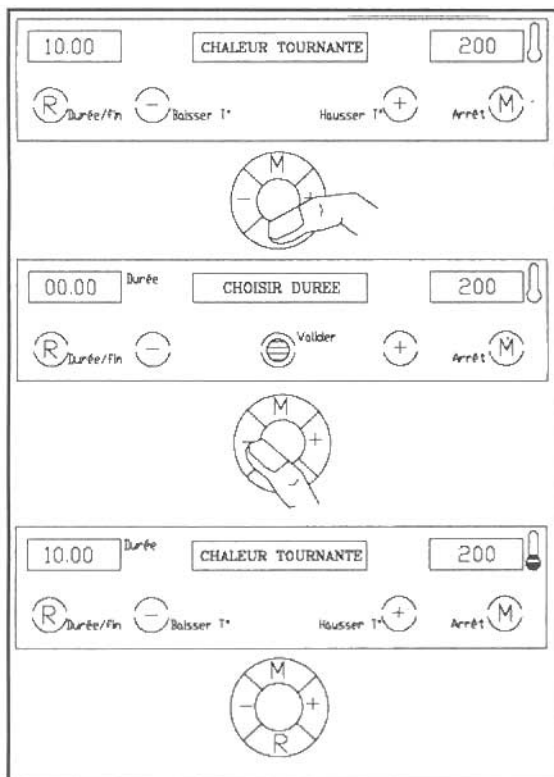
Le voyant durée s'affiche.

Le cadran affiche : "choisir durée".

Régler le temps de cuisson souhaité avec les touches de réglage "-" ou "+", et valider l'information avec la touche centrale.

Dès ce moment, le four démarre son cycle Chaleur Tournante à 200°C pour la durée enregistrée.

La durée peut être modifiée ou consultée à tout moment en appuyant une fois sur la touche "R".



Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

Le four arrêtera automatiquement son fonctionnement, une fois le temps écoulé.

A la fin de la cuisson, la durée étant écoulée, le four s'arrête. Un bip sonore alors retentit pendant 30 secondes pour vous avertir, vous pourrez donc à partir de ce moment soit :

- Stopper le bip sonore ⇒ Appuyer sur la touche "M".
- Poursuivre le cycle cuisson ⇒ Appuyer sur la touche "R".

LA PROGRAMMATION

PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

Lorsque votre choix a été effectué (exemple ci-contre : Chaleur Tournante à 200°C), vous pouvez afficher une heure de fin de cuisson.

Appuyer deux fois sur la touche "R".

Le voyant fin s'affiche.

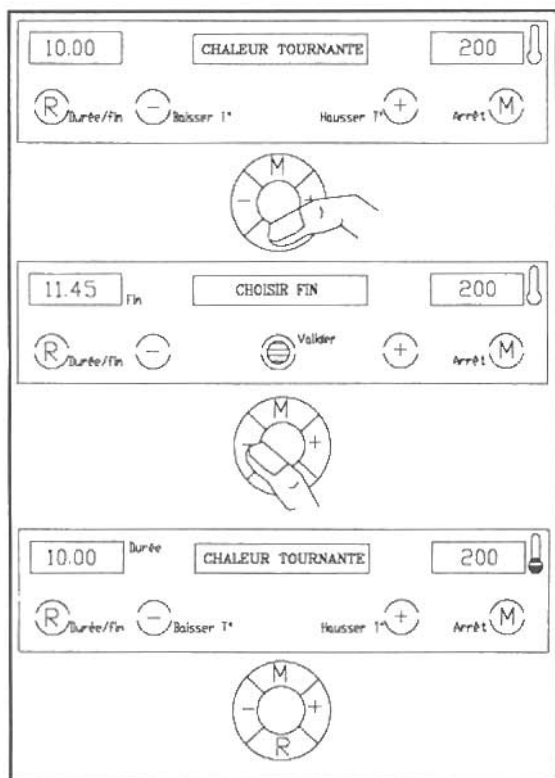
L'écran vous demande de "choisir fin".

Régler l'heure de fin de cuisson souhaitée avec les touches de réglage "-" ou "+", et valider avec la touche centrale.

Dès ce moment, le four démarre son cycle Chaleur Tournante à 200°C.

Il ne s'éteindra que lorsque l'heure de fin de cuisson sera atteinte.

L'heure de fin de cuisson peut être modifiée ou consultée à tout moment en appuyant deux fois sur la touche "R".



Le voyant de montée en température s'incrémente led par led jusqu'à ce que la température affichée soit atteinte.

Le fonctionnement du four s'arrêtera automatiquement à l'heure de fin de cuisson programmée.

A la fin de la cuisson, l'heure de fin de cuisson étant atteinte, le four s'arrête. Un bip sonore alors retentit pendant 30 secondes pour vous avertir, vous pourrez donc à partir de ce moment soit :

- Stopper le bip sonore ⇒ Appuyer sur la touche "M".
- Poursuivre le cycle cuisson ⇒ Appuyer sur la touche "R".

PROGRAMMATION DIFFEREE

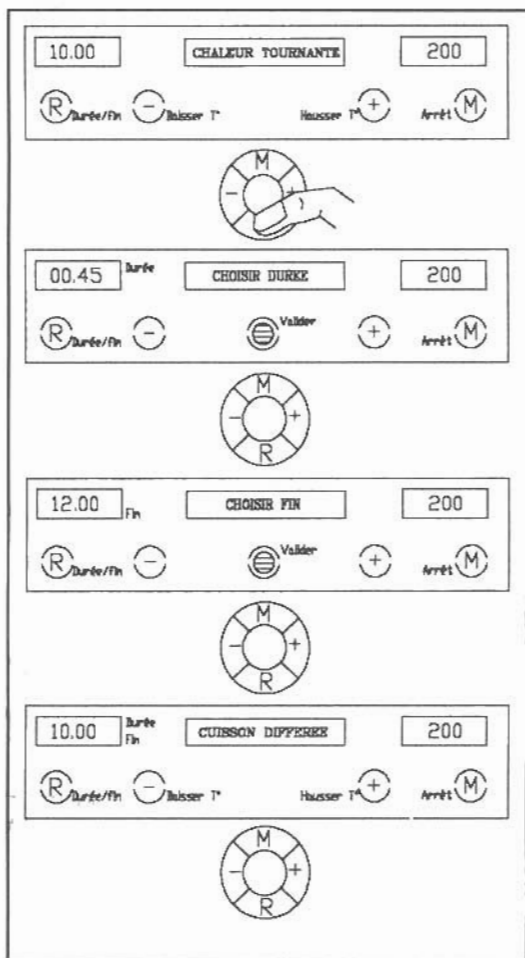
Lorsque votre choix a été effectué, vous pouvez différer le départ de votre cuisson. Pour cela, vous devez afficher dans un premier temps une durée de cuisson puis, dans un deuxième temps une heure de fin de cuisson.

Lorsque le choix du mode de cuisson a été effectué :
(exemple ci-contre : Chaleur Tourmente à 200°C)

- **Afficher une durée de cuisson :**
Appuyer une fois sur la touche "R".
Le voyant durée s'affiche.
L'écran vous demande de choisir une durée.
Avec les touches de réglage "-" ou "+",
afficher le temps nécessaire pour la cuisson
puis valider.

- **Afficher une heure de fin de cuisson :**
Appuyer deux fois sur la touche "R".
Le voyant fin s'affiche.
L'écran vous demande de "choisir fin".
Régler l'heure de fin de cuisson souhaitée
avec les touches de réglage "-" ou "+" puis
valider.

- **Le four est en programmation.**
En fonction de la durée et de l'heure
de fin programmées, le four calcule
lui-même l'heure de départ. Il prend donc
en charge la totalité de la programmation :
cuisson à 200°C en Chaleur Tourmente, avec
départ et arrêt automatiques du four.



Pendant la cuisson, des modifications peuvent être apportées pour la température, avec les touches "-" ou "+", la durée de cuisson en appuyant une fois sur la touche "R", ou l'heure de fin de cuisson en appuyant deux fois sur la touche "R".

Le voyant de montée en température ne s'affichera que lorsque le four commencera la cuisson. Un bip sonore vous avertira de la fin de cuisson, vous pourrez soit l'arrêter soit prolonger la cuisson de 10 minutes.

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

POUR LES GRILLADES :

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

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

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

Attention :

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

Pour y remédier, vous devez réduire le réglage de la température.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES :

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

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

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

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

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Daurade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.		4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 min	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

CHALEUR BRASSEE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Dame de saumon	6 pièces	140 / 160	10 / 15 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	140 / 160	10 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	45 / 50 minutes	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules individuels	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	selon grosseur	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

LA PYROLYSE

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue en dessous de 300°C.

La turbine de refroidissement fonctionne à grande vitesse dès le début de la pyrolyse. Elle continue de fonctionner même si le four est à l'arrêt, après un cycle pyrolyse, car elle est directement liée aux températures.

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

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

. **LE MODE "ECO"** : fonctionnement à 475°C pendant une durée de 90 minutes. Nettoyage du four moyennement sale.

. **LE MODE "SUP"** : fonctionnement à 475°C pendant une durée de 120 minutes. La turbine à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait d'assurer une propreté dans les moindres recoins. Nettoyage du four très sale.

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

Avant de réaliser une Pyrolyse

- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.

- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, 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.

- Fermer la porte du four,

- Dès lors vous pouvez faire votre programmation ECO ou SUPER avec ou sans départ différé.

(avec départ différé, vous pouvez bénéficier du tarif heures creuses).

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

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

LE NETTOYAGE

UTILISATION DU MODE PYROLYSE

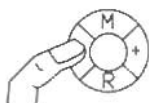
- ① Le four est en veille.



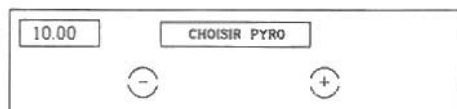
- ② Le cadran d'affichage vous demande de faire votre choix.



Appuyer sur la touche "-".



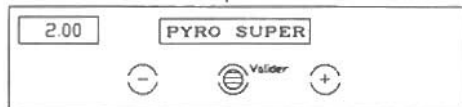
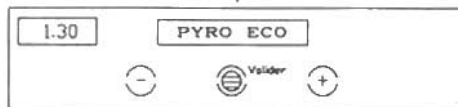
- ③ Choisir le cycle PYRO suivant le degré de salissure



Appuyer sur la touche :
"-" pour une PYRO
ECO



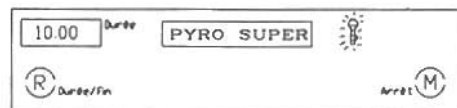
"+" pour une PYRO
SUPER



APRES VALIDATION
SUR LA TOUCHE CENTRALE,
le cadran affiche "Verrouillage porte".



Le cycle Pyro s'enclenche (ex. ci-dessous PYRO SUPER) pour une durée de 2 H., le voyant Pyrolyse s'affiche et la porte est donc verrouillée.



Pour différer la programmation, appuyer deux fois sur la touche "R", dès validation du cycle, et régler une heure de fin. Le voyant ne s'affichera que lorsque le cycle débutera. Le four prend en charge le début et la fin du cycle.

Le four s'arrête automatiquement. L'afficheur indique en alternance "Pyrolyse terminée" et "Déverrouillage porte". La porte ne se déverrouillera que lorsque la température sera redescendue en dessous de 300°C, soit lorsque le four affichera "le Four MAGIS".

Rappel : un appui sur la touche "M" arrête immédiatement toutes les fonctions du four.

ENTRETIEN GENERAL

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

• LES PARTIES VITREES

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

Le tableau de bord : Le plus simple et le plus pratique est l'utilisation d'un chiffon, ou papier absorbant, doux et sec.

• LE JOINT PORTE DE FOUR

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

• LA GRILLE

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

• LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.

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

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

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

• LA PLAQUE A PATISSERIE

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

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

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

SECURITE DU FOUR

- PORTE FROIDE
- VERROUILLAGE TABLEAU DE BORD

LA PORTE FROIDE

De par sa conception, la porte du four reste froide même lors de cuissons à des températures très élevées, exemple le cycle pyrolyse qui atteint une température de 500°C pendant 1 heure). Aucun risque de brûlures, donc plus d'inquiétude lors du fonctionnement du four en présence de jeunes enfants.



VERROUILLAGE DU TABLEAU DE BORD

• VERROUILLAGE

Le four peut être verrouillé à l'arrêt comme en cours de cuisson, pour une meilleure sécurité, surtout en présence de jeunes enfants.

Pour verrouiller :

- ⇒ Appuyer sur la touche centrale de la mono-commande pendant 6 secondes.
- ⇒ La "clé", voyant de verrouillage, clignote.
- ⇒ Si le verrouillage est effectué en cours de cuisson, toutes les données sont gardées en mémoire.

Le four vous laisse quand même la possibilité de stopper le four, en appuyant sur la touche "M" de la mono-commande.

Pour déverrouiller :

- ⇒ Réappuyer sur la touche centrale de la mono-commande pendant 6 secondes.
- ⇒ La "clé", voyant de verrouillage, s'arrête de clignoter.

INSTALLATION DU FOUR

- ENCASTREMENT DU FOUR
- RACCORDEMENT ELECTRIQUE
- MODE DEMONSTRATION
- FICHE TECHNIQUE

INSTALLATION : "ENCASTREMENT"

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

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

Avant sa fixation, il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs.

Pour cela, effectuer une ouverture de 500 mm X 50 mm (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT.

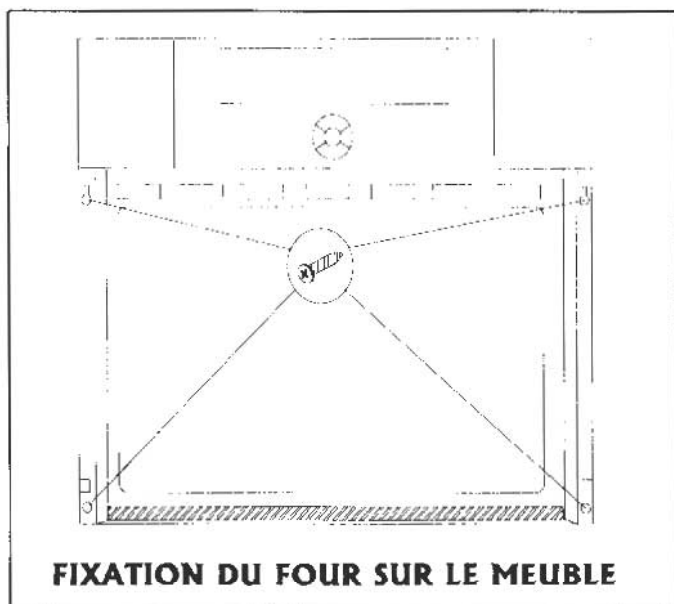
Vous trouverez dans un sachet à l'intérieur du four deux vis de fixation. Il est recommandé de respecter l'installation ci-dessous.

Pour la fixation :

Quatre trous sont situés sur les montants latéraux : deux trous sur la partie supérieure et deux trous sur la partie inférieure des montants latéraux.

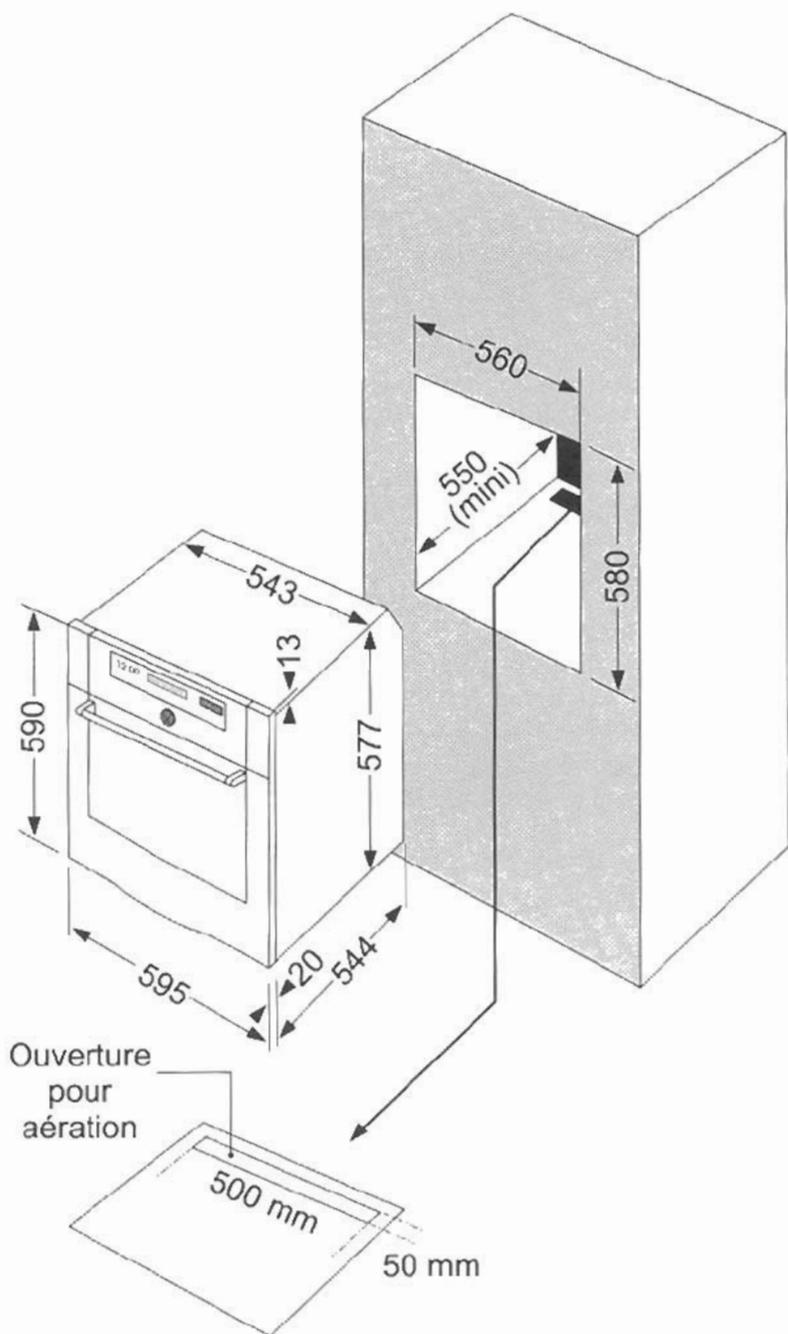
Les trous supérieurs sont accessibles lorsque la porte du four est ouverte, et les trous inférieurs sont accessibles même si la porte est fermée.

Nota : si la porte de votre four est verrouillée, pour une raison quelconque, il vous sera quand même possible de retirer le four de son emplacement ; en dévissant les deux vis situées à la partie inférieure puis en le soulevant légèrement.



FIXATION DU FOUR SUR LE MEUBLE

INSTALLATION : "ENCASTREMENT"



INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15 100.

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 des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement devra être effectué conformément au schéma page suivante, après avoir vérifié :

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

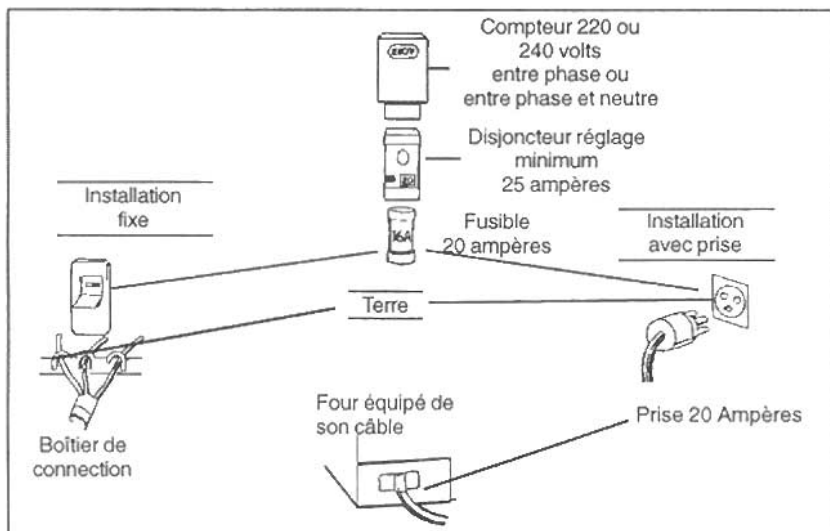
Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

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

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

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

INSTALLATION : "RACCORDEMENT ELECTRIQUE"



LE FOUR EN MODE DEMONSTRATION

Ce mode opératoire est uniquement réservé aux revendeurs souhaitant exposer un four MAGIS.

L'objectif de cette manoeuvre est de permettre aux utilisateurs de manipuler la mono-commande du four sans pour autant faire fonctionner le four.

Quelques exemples de manipulations : simulation d'une cuisson, d'un nettoyage, d'une programmation différée dans le temps, d'une modification d'une durée de cuisson, etc...

Les simulations en mode "DEMO" permettent aux utilisateurs de visualiser les opérations, au moyen de l'affichage lumineux, l'enceinte du four peut également être éclairée, mais le four en aucun cas ne se mettra en fonctionnement, car tous les éléments chauffants équipant le four sont déconnectés de l'alimentation.

• MISE EN MODE DEMONSTRATION

Procéder comme pour une mise à l'heure en appuyant simultanément sur les touches "M" et "R".


- ⇒ Régler l'affichage sur "00.11", sans valider.
- ⇒ Appuyer sur la touche "R" de la mono-commande pendant 6 secondes. Le point entre les heures et les minutes, du programmeur, devient fixe. Vous pouvez dès lors manipuler les différentes fonctions du four.

• POUR SORTIR DU MODE DEMONSTRATION

- ⇒ Le four doit être en mode veille (affichage : "Le Four MAGIS").
- ⇒ Renouveler l'opération de mise à l'heure pour afficher "00.11", sans valider.
- ⇒ Appuyer sur la touche "R" de la mono-commande pendant 6 secondes. Le point entre les heures et les minutes du programmeur clignote.
- ⇒ Régler à nouveau l'heure.

INSTALLATION : "FICHE TECHNIQUE"

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

 Appareil conforme à la directive 89/336/CEE et 73/23/CEE.

Dimensions de l'appareil (en cm)

* largeur	59,5
* hauteur	59
* profondeur	58

Dimensions intérieures du four (en cm)

* largeur	42,5
* hauteur	30
* profondeur	39
* Volume en litres	50

Puissance (en watts)

Cuisson

* Convection naturelle	3690 W
* Chaleur tournante	3710 W
* Sole brassée	1710 W
* Etuve	3710 W
* Décongélation	3710 W
* Gril	2250 W
* Turbo Gril	2270 W
* Toumebroche	2250 W
* Turbobroche	2270 W
* Décongélation + Chaleur tournante	3710 W
* Chaleur tournante + Etuve	3710 W

Pyrolyse

* Pyrolyse ECO	3650 W
* Pyrolyse SUPER	3670 W

Total	3710 W
-------	--------

Consommation en Convection naturelle (kWh)

* de montée à 200°C	0,45 kWh
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,55 kWh
* Cycle Pyrolyse (durée 80 minutes)	3 kWh

Raccordement électrique

Monophasé 220/240 V ~ + Terre

Fusible

20 A

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 que ce soit.

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

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

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous 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 de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

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

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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

ROSIERES, c'est aussi :

- Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques,*
- Des fours micro-ondes,*
- Des tables de cuisson émaillées, inox, vitrocéramiques et à induction,*
- Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- Des cuisinières bois-charbon et mazout.*

USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 29 507 400 F

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

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 que ce soit.

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

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

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous 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 de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

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

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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

ROSIERES, c'est aussi :

- Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques,*
- Des fours micro-ondes,*
- Des tables de cuisson émaillées, inox, vitrocéramiques et à induction,*
- Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- Des cuisinières bois-charbon et mazout.*

SA DES USINES DE ROSIERES - 30, rue Y. Lacelle - Rosières - 18400 LUNERY

RCS Bourges B 553 720 053 - Capital de 18 000 000 F

Tél. 02.48.55.78.00 - Télèx 780868F - Fax 02.48.68.01.75