

**FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DU FOUR ENCASTRABLE RUSTIQUE**



- FT 5563**
- FT 5573**

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	3
RECOMMANDATIONS	3

PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

1 • INSTALLATION DU FOUR

Encastrement du four	4/5
Raccordement électrique du four	6/7

PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

2 • LE FOUR

Présentation du tableau de bord	8/9
Fiche technique	10
Équipement du four	11/12
Les différents modes de cuisson	13/15

3 • UTILISATION DU FOUR

Avant la première utilisation

. Premier nettoyage	16
. Ce qu'il faut savoir	16
. Réglage de l'heure	16

Utilisation du four

- Présentation du programmateur horloge	17
- Programmer le four avec départ immédiat	17
- Programmer le four avec départ immédiat et durée	18
- Programmer le four avec départ différé et durée	18/19

Le minuteur	19
-------------------	----

4 • CONSEILS DE CUISSON

Recommandation température selon mode de cuisson	20
Les poissons	21
Les légumes - divers	21
Les viandes	22/23
Les pâtisseries	24

5 • ENTRETIEN DU FOUR

Entretien général du four	25/26
FT 5563 - Le four émaillé ou catalyse	27
FT 5573 - Le four pyrolyse	28/29

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, et de noter ci-dessous, avant installation de l'appareil, le numéro de série en cas d'éventuelle demande d'intervention du Service après-vente.

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



Code produit :

N° 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.
- Pendant le fonctionnement du four FT 5563, la porte devient chaude, éloigner les jeunes enfants.
- Le four FT 5573 est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement.
- 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 le four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans le four ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

RECOMMANDATIONS

- Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium 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.

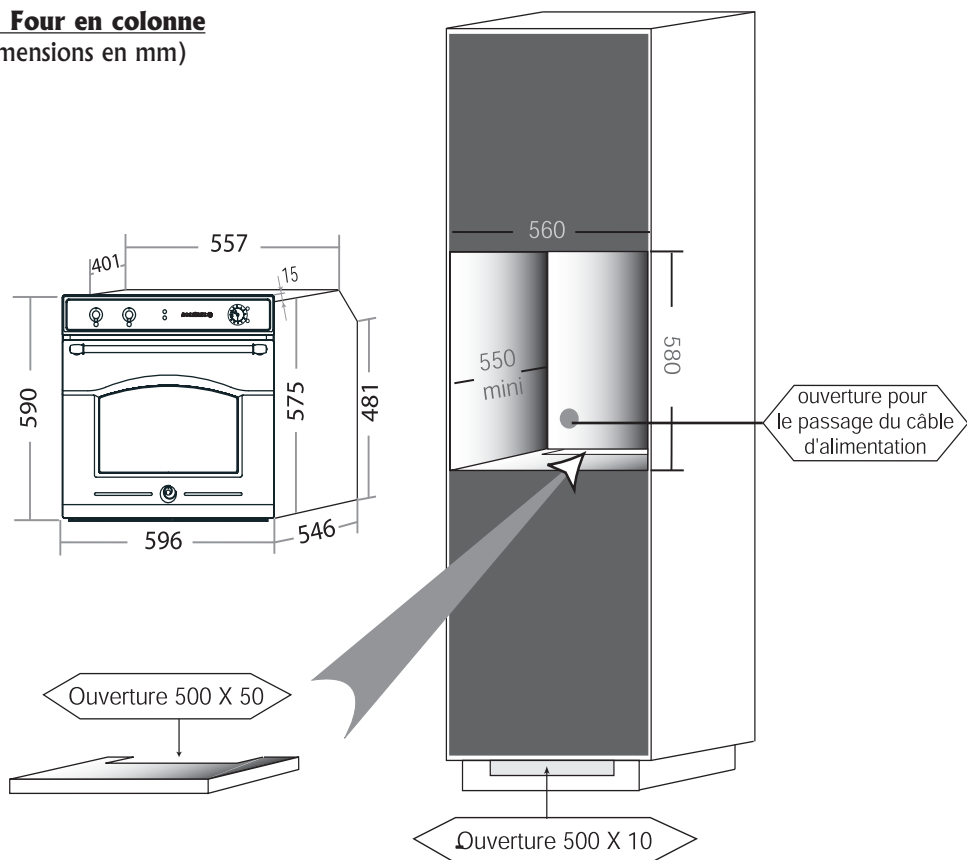
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

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, selon le type d'encastrement, réaliser les ouvertures comme spécifiées.

1 - Four en colonne

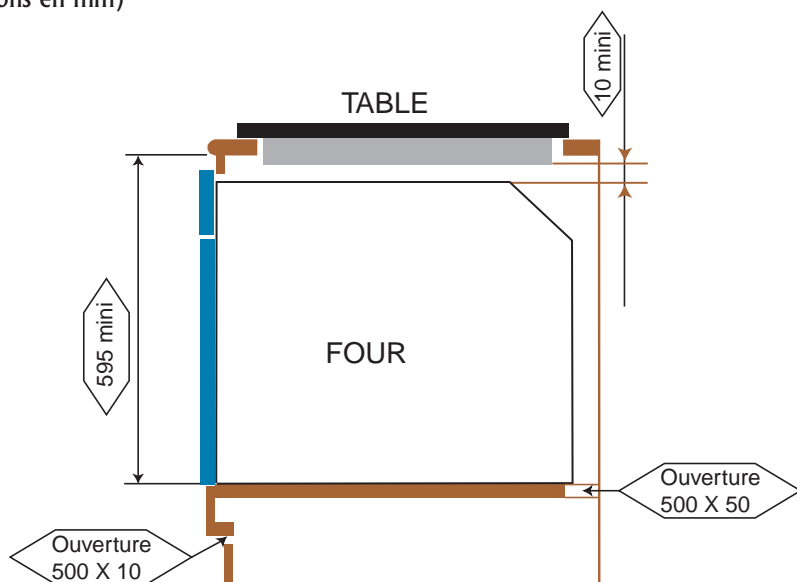
(dimensions en mm)



1 - INSTALLATION DU FOUR

2 - Four encaissé 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 ROSIERES déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

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

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

RACCORDEMENT :

cet appareil est équipé d'un 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 page 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 :

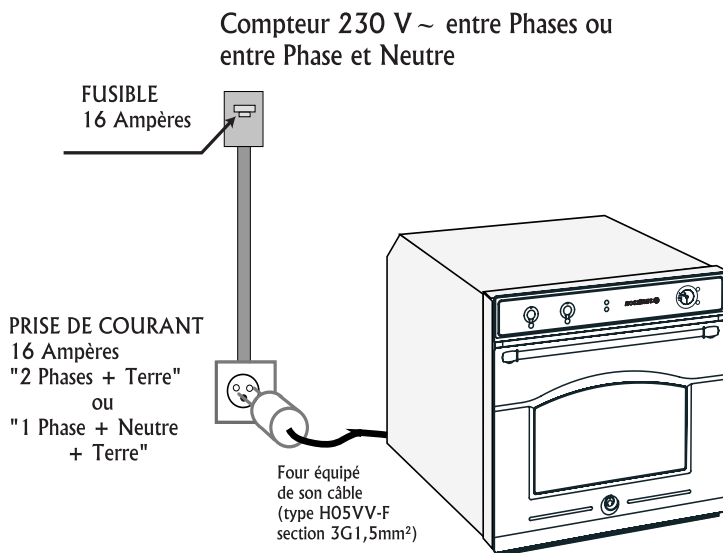
- . **Faire vérifier par un professionnel la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.**
- . **Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié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

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

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

1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

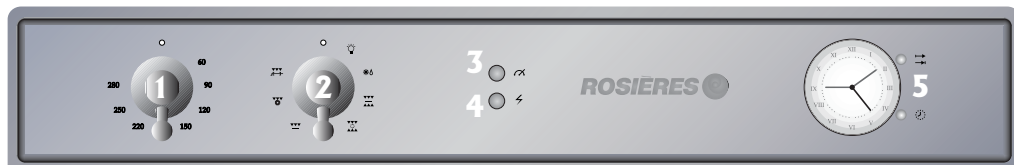
INSTALLATION AVEC PRISE



2 - PRESENTATION "Tableau de bord"

FT 5563 : four multifonction à régulation mécanique

- . Commandes du four par manettes,
- . Eclairage automatique du four lors de la sélection d'une fonction.



- 1 . **Sélecteur des températures** permet de choisir une température dans une plage comprise entre 60°C et 280°C.
- 2 . **Sélecteur des fonctions** permet de choisir un mode de cuisson.
- 3 . **Voyant de régulation :**
il 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 de régulation est fixe. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.
- 4 . **Voyant de mise sous tension :** il s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.
- 5 . **Programmateur horloge**
 - . affiche l'heure courante,
 - . prend en charge en partie ou en totalité le cycle cuisson.

2 - PRESENTATION "Tableau de bord"

FT 5573 : four multifonction pyrolyse à régulation électronique

- . Régulation de la température par sonde et carte électronique,
- . Montée en température ultra-rapide,
- . Eclairage automatique du four à l'ouverture de la porte et lors d'une sélection de fonction autre que le cycle pyrolyse,
- . Turbine de cuisson s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte.



- 1 . Sélecteur des températures** permet de choisir une température dans une plage comprise entre 60°C et 280°C.
- 2 . Sélecteur des fonctions** permet de choisir un mode de cuisson ou le mode de nettoyage par pyrolyse.
- 3 . Voyant de régulation :**
il s'allume lorsque le sélecteur des fonctions et des températures sont opérationnels. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température affichée, le voyant de régulation clignote. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation reste fixe.
- 4 . Voyant de verrouillage :** il indique le verrouillage de la porte du four en mode de nettoyage par pyrolyse.
- 5 . Programmeur horloge**
 - . affiche l'heure courante,
 - . prend en charge en partie ou en totalité le cycle cuisson ou de pyrolyse.

1- FICHE TECHNIQUE

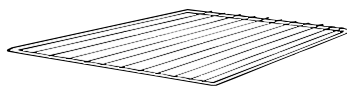
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article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

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

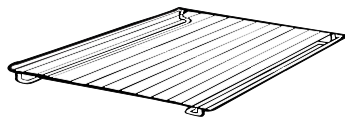
	Marque de fabrique	ROSIERES	ROSIERES
	Modèle	FT 5563	FT 5573
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	B	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,97 kWh	0,76 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	1,12 kWh	1,00 kWh
	Volume utile de l'enceinte	50 litres	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	41 min	40.5 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²
	Raccordement électrique	Monophasé 230 V ~ + Terre - Fusible 16 A	
Puissance maxi	2800 W	3600 W	
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	-	3 kWh	

2 - EQUIPEMENT DU FOUR

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.

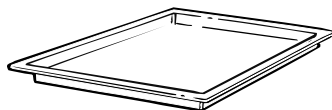


Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontal jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

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

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

Attention : dans tous les autres modes de cuisson, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.



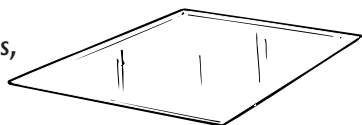
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le plat à pâtisserie

Le plat sera simplement posé sur la grille.

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



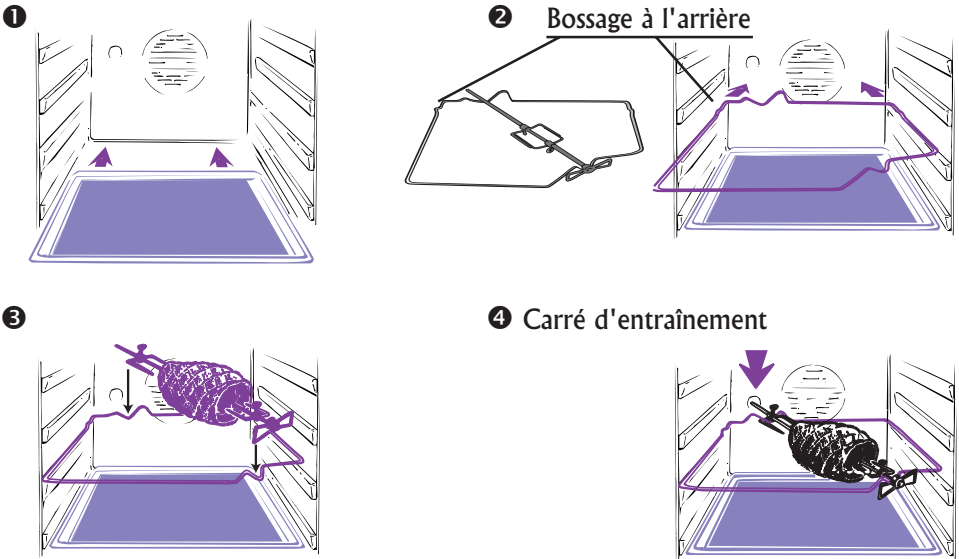
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

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 :



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

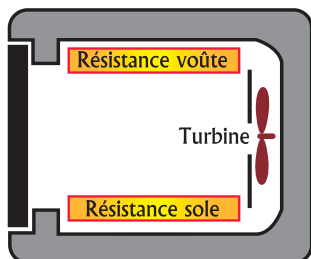
Nota : sur le modèle FT 5573, le tournebroche est temporisé : il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements de chaleur résiduelle.

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

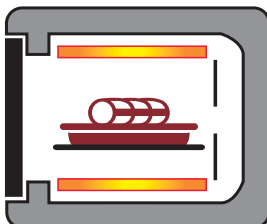
- MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DU FOUR -

Attention : en utilisation, la façade du four FT 5563 devient chaude, éloigner les jeunes enfants.

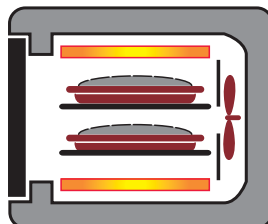
LE FOUR



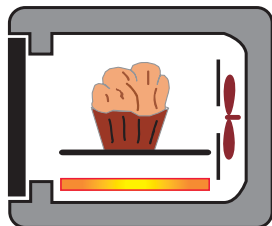
☰ Convection Naturelle



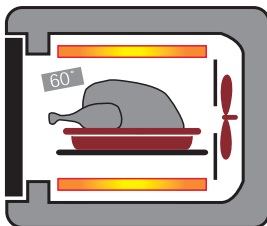
☒ Chaleur brassée



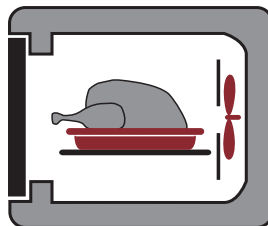
☒ Sole brassée



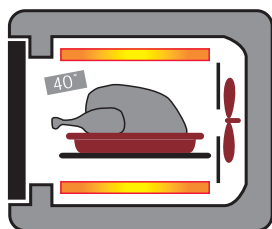
☰ Etuve



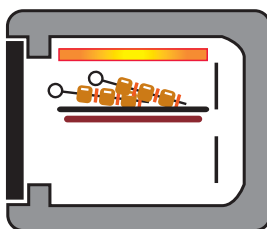
*⚡ Décongélation à froid



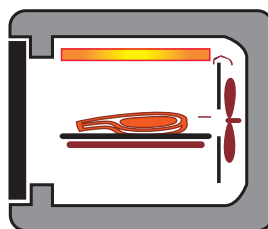
*⚡ Décongélation



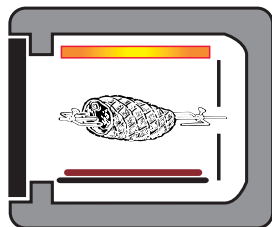
☰ Gril



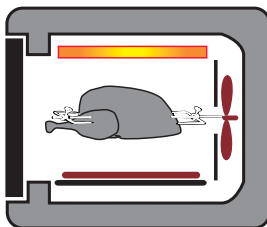
☒ Turbo gril



☒ Tournebrotche




☒ Turbobrotche




2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

- MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DU FOUR -


CONVECTION NATURELLE

 Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer la grille à un niveau moyen.

CHALEUR BRASSEE

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

SOLE 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. Pour ce mode de cuisson, le modèle avec commandes mécaniques FT 5563, nécessite un préchauffage en Chaleur brassée pendant une dizaine de minutes.

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). Idéale pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

DECONGELATION A FROID - FT 5563

Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

DECONGELATION - FT 5573

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 possible). Idéale pour réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson.

2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

- MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DU FOUR -

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. En version électronique, le tournebroche est temporisé ; 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 préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

TURBOBROCHE : *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.

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.

FT 5563 : elle est liée au fonctionnement de la manette des fonctions.

FT 5573 : elle démarre automatiquement dès le début de cuisson ou de nettoyage et s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de tourner quelques minutes après l'arrêt du four.

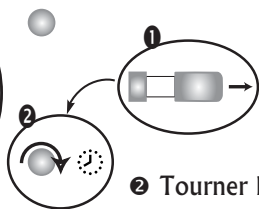
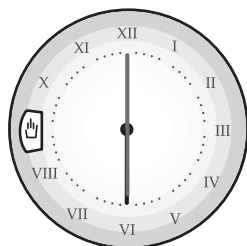
• Eclairage du four :

FT 5563 : l'éclairage fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole .

FT 5573 : l'éclairage fonctionne en mode cuisson et à l'ouverture de porte.

• REGLAGE DE L'HEURE

Mise à l'heure : elle doit être effectuée avant l'utilisation du four.



❶ Tirer le bouton inférieur vers soi puis,



❷ Tourner le bouton vers la droite,

❸ Positionner les aiguilles des heures et minutes en face de l'heure du moment.

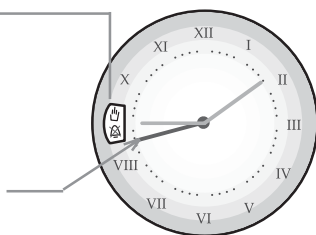
3 - UTILISATION DU FOUR

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR HORLOGE

* Fenêtre qui permet de visualiser :

-  - arrêt de la sonnerie en fin de cuisson
-  - position manuelle
- 1 à 180 - durée de cuisson en minutes

* Aiguille "C" située sous l'aiguille des heures réalisation d'une programmation en différée



Bouton A




Bouton B



✓ Choix du type de programmation :

Le programmeur propose :

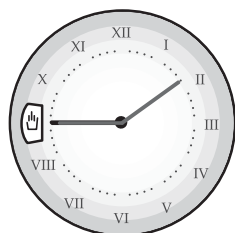
- . une cuisson avec départ immédiat et arrêt du four manuellement,
- . une cuisson avec un départ immédiat et une durée de cuisson,
- . une cuisson avec un départ différé et une durée de cuisson.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons de positionner le programmeur en position , lorsque le four n'est pas utilisé.

• Comment programmer le four avec un départ immédiat ?


Le four démarre immédiatement le cycle cuisson, l'arrêt du cycle s'effectue manuellement.

- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Positionner le programmeur en Position Manuelle :

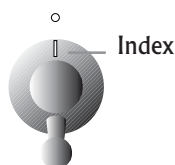


B



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : **tirer** et tourner le bouton "A".
- Faire apparaître dans la fenêtre d'affichage le repère  face à l'index : pour cela tourner le bouton "A".

- ✓ Le four démarre alors immédiatement.
- ✓ Pour stopper le fonctionnement du four, il faut ramener les manettes du four sur la position arrêt.

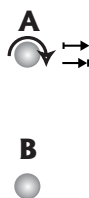
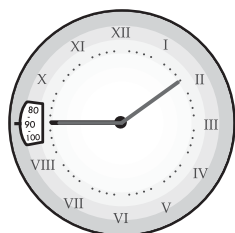


3 - UTILISATION DU FOUR


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

Le four démarre immédiatement le cycle cuisson et le programmeur arrête automatiquement la cuisson une fois que la durée programmée est écoulée.

- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Programmer une durée de cuisson :



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : tirer et tourner le bouton "A".
- Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A".

- ✓ Le four démarre alors immédiatement et s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.
- ✓ La fin de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.
- ✓ Ramener les manettes du four sur la position arrêt.

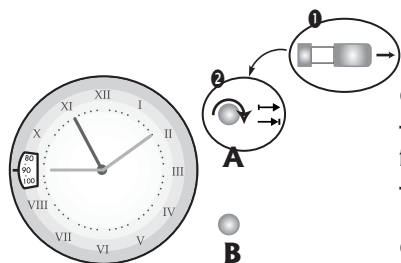
• Comment programmer le four avec un départ différé et une durée ?

Le four démarre à l'heure programmée pour la durée choisie avec arrêt automatique.


- ✓ Après avoir sélectionné le mode et la température de cuisson,
- ✓ Programmer le four avec une heure de début de cycle et une durée :



- La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".




- ❶ Régler une heure de début de cycle :**
 - Tirer le bouton "A" pour placer l'aiguille "C" en face de l'heure de début de cycle.
 - Relâcher le bouton.
- ❷ Afficher une durée :**
 - Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A" (sans le tirer).

- ✓ Le four débute son cycle à l'heure programmée et s'arrête de fonctionner automatiquement, une fois le temps écoulé.
- ✓ La fin de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.
- ✓ Ramener la ou les manettes de fonctionnement du four sur la position arrêt.

• Comment utiliser le programmeur comme minuteur ?










Le programmeur offre la possibilité d'utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire.

- ✓ La cloche doit être en face de l'index de la fenêtre, si tel n'est pas le cas : tourner le bouton "A".
- ✓ L'aiguille "C" doit être sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas : tirer et tourner le bouton "A".
- ✓ Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner le bouton "A".
- ✓ La fin du temps programmé est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.

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.

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
 Convection naturelle	de 60 à 280°C
 Chaleur brassée	de 60 à 230°C
 Sole brassée	de 60 à 240°C
 Etuve	Manette de température sur position arrêt
 *Décongélation	Manette de température sur position arrêt
 Gril	de 220 à 275°C
 Turbo-gril	de 180 à 230°C
 Tournebroche	de 220 à 275°C
 Turbobroche	de 180 à 230°C



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

POISSONS

Recettes	Mode cuisson	Qté	°C cuisson	Préchauffage minutes 5573 - 5563	Temps	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade	☼☼☼	1 kg entier	220	8 - 15	30 mn	1
Lotte ou Saumon	☼☼☼	1 kg braisé	220	8 - 15	30 mn	1
Darne de saumon	☼☼	6 pièces	140-160	sans	10-15 mn	1
Filet de sole	☼☼	6 pièces	160	sans	15-20 mn	1
Poisson grillé	☼☼	6 filets	275	10 - 10	2 X 5 mn	4

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode	Qté	°C	Préchauffage minutes 5573 - 5563	Temps cuisson	Conseils
Choux braisés	☼☼☼	6 pers.	200-220	8 - 15	1 heure	
Pâté en croûte	☼☼☼		200-220	8 - 15	1 heure/kg	
Endives au gruyère	☼☼	6 pers.	180-200	sans	25-30 mn	
Pommes de Terre en robe	☼☼	6 pers.	200-220	sans	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré	☼☼	6 pers.	180-200	sans	50-60 mn	Ø 22
Tomates farcies	☼☼	6-8 pièces	200-220	sans	40-45 mn	
Flamiche poireaux	☼☼	6 pers.	220	8 - 15	35-40 mn	
Quiche Lorraine	☼☼	6 pers.	220	8 - 15	45-50 mn	
Toast de crottin**	☼☼	6 pièces	210	sans	3 mn pour toaster un côté + 4 mn avec crottin	
Gratin dauphinois	☼☼	6 portions	200	sans	45 mn	Plat terre ovale
Saucisses Toulouse	☼☼	4 pièces	210	sans	2 fois 10 mn Retourner à mi-cuisson	

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

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 cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes 5573 - 5563	Temps cuisson	Conseils
Boeuf carottes	☞☞	6 pers.	200-220	8 - 15	4 h environ	
Canard	☞☞	1,5 kg	200-220	8 - 15	1 h 30 mn	
Dinde	☞☞	5/6 kg	160-180	6 - 15	2 h 30 – 3 h	
Oie	☞☞	3/4 kg	160-180	6 - 15	2 – 2h30 mn	
Gigot d'agneau	☞☞		200-220	8 - 15	15 mn/livre	
Poulet rôti	☞☞	1/1,5 kg	220	8 - 15	1 h environ	
Rôti de boeuf	☞☞		240	10 - 15	15 mn/livre	
Lapin rôti	☞☞	800-1 kg	200-220	sans	50-60 mn	
Rôti viande blanche	☞☞		200-220	sans	40-50 mn/kg	
Bœuf bourguignon	☞☞	6 pers.	200) 7 - 15)	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	☞☞	1,5 kg	210) 8 - 15)	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille	☞☞	1 kg 200	275	sans	60-70 mn/kg	
Veau / volaille	☞☞	1 kg	275	sans	45-50 mn	
Bœuf	☞☞	1 kg	275	sans	15-20 mn	
Agneau / Mouton	☞☞	1 kg	275	sans	20-25 mn	
Porc	☞☞	1 kg	275	sans	45-50 mn	
Brochettes	☞☞	6 pièces	275	10 - 10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	☞☞	6 pièces	275	10 - 10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson

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

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 ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes 5573 - 5563	Temps cuisson	Conseils
Cake	☼☼☼	1,5 kg	180-200	7 - 10	50-60 mn	Gradin 1
Clafoutis fruits	☼☼☼	6 pers.	200-220	8 - 15	40-50 mn	Gr.1 Ø 27
Quatre-quarts	☼☼☼	1,5 kg	200-220	8 - 15	45-50 mn	Gr.1
Tarte garnie	☼☼☼	6 pers.	200-220	8 - 15	40-45 mn	Gr.1 Ø 27
Brioche	☼☼☼	800 grs	200	sans	40-45 mn	Gr.1
Gâteau de Savoie	☼☼☼		180-200	sans	35-40 mn	Gr.1 Ø27
Génoise	☼☼☼		180-200	sans	30-35 mn	Gr.1 Ø27
Pâte à choux	☼☼☼	40 pièces	190	sans	35 mn	Gr.1-3 sur 2 plaques
Fond de tarte	☼☼☼	6 pers.	180-200	sans	20-30 mn	Gr.1 Ø 27
Pâte feuilletée ex:Bouchée	☼☼☼	6 pièces	200	sans	15-20 mn	Gr.1
Crème caramel	☼☼☼	6 moules	210-220	8 - 15	20-25 mn	Gr.1
Flan	☼☼☼	6 moules	210-220	8 - 15	20-25 mn	Gr.1
Meringues	☼☼☼	1 plaque Ø profiteroles	80-85	sans	4 h 30	Gr.1
Tarte aux fruits	☼☼☼	6 pers.	220	8 - 15	35-40 mn	Gr.1
St Honoré	☼☼☼	6 pièces	190	7 - 10	30-35 mn	Gr.1

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 ammoniacés.

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.

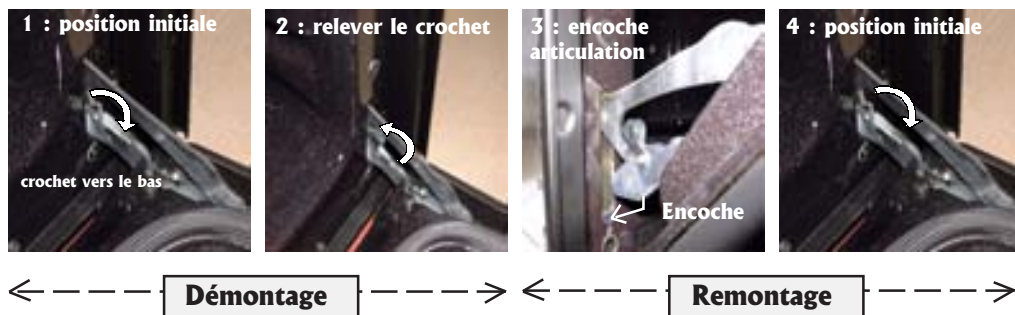
LA PORTE DU FOUR :

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 reverser 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 mini

Pour le remplacement 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 : FT 5563

Le four **FT 5563** est équipé d'une enceinte en émail normal lorsque les parois catalytiques sont retirées:

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.

Le four **FT 5563** 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 ammoniacé.
- 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 renouvelée 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 : FT 5573 - LA PYROLYSE

Le modèle **FT 5573** 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 démarre en début de cycle pyrolyse. Elle continue de fonctionner après la fin du cycle pyrolyse, tant que la température centre four reste élevée.

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

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

• Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Fermer la porte de four.
 - Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
 - Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "P". La porte se verrouille, la clé  s'affiche.
 - Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé (se reporter au chapitre "Utilisation du four" page 18 et 19).
- Sans programmation d'une durée, le cycle pyrolyse ne peut être réalisé.**

Préconisation de temps de cycle de nettoyage par pyrolyse :

- . pour un four peu sale : 90 minutes ,
- . pour un four moyennement sale : 105 minutes,
- . pour un four très sale : 120 minutes.

5 - ENTRETIEN DU FOUR : FT 5573 - LA PYROLYSE

Le voyant de régulation s'allume dès que le four procède au cycle de nettoyage.

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses. Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé et une durée" page 19.

• **Au terme du cycle Pyrolyse :**

Le four s'arrête automatiquement.

Le voyant de régulation s'éteint.

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

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

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