

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

~~~

**ROSIS  
"FE 7186/3"**

# 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 |
| La fiche technique .....              | 8   |

## *PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION*

### 2 • LE FOUR

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Présentation générale du four .....   | 9     |
| Présentation du tableau de bord ..... | 10    |
| Equipement 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 .....   | 17 |

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| 1 - Comment faire une cuisson immédiate ..... | 18/19 |
|-----------------------------------------------|-------|

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 2 - Le mode AUTOSELECT® ..... | 20 |
|-------------------------------|----|

#### 3 - La Programmation du four

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Programmation avec départ immédiat ..... | 21/22 |
|------------------------------------------|-------|

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Programmation avec départ différé ..... | 23 |
|-----------------------------------------|----|

|                   |    |
|-------------------|----|
| Le minuteur ..... | 24 |
|-------------------|----|

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 4 - La sécurité enfant ..... | 25 |
|------------------------------|----|

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| 5 - La Double fonction DF1 - DF2 ..... | 26/27 |
|----------------------------------------|-------|

|                              |    |
|------------------------------|----|
| La Double fonction DF3 ..... | 28 |
|------------------------------|----|

### 4 • NOTES CULINAIRES

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Quelques conseils de cuisson ..... | 29/31 |
|------------------------------------|-------|

### 5 • ENTRETIEN DU FOUR

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Entretien général du four ..... | 32/33 |
|---------------------------------|-------|

|                   |       |
|-------------------|-------|
| La pyrolyse ..... | 34/35 |
|-------------------|-------|

## CONSIGNES DE SECURITE

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

### Plaque signalétique

(située sur le côté de l'enveloppe extérieure)



Code produit : .....

Numéro de série : .....

### Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.
- Votre four est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tout risque de brûlure en fonctionnement. Néanmoins nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment lors de cycles de nettoyage Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si votre four présente un défaut quelconque, le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé 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 laisser pas 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.

# 1 - INSTALLATION DU FOUR

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

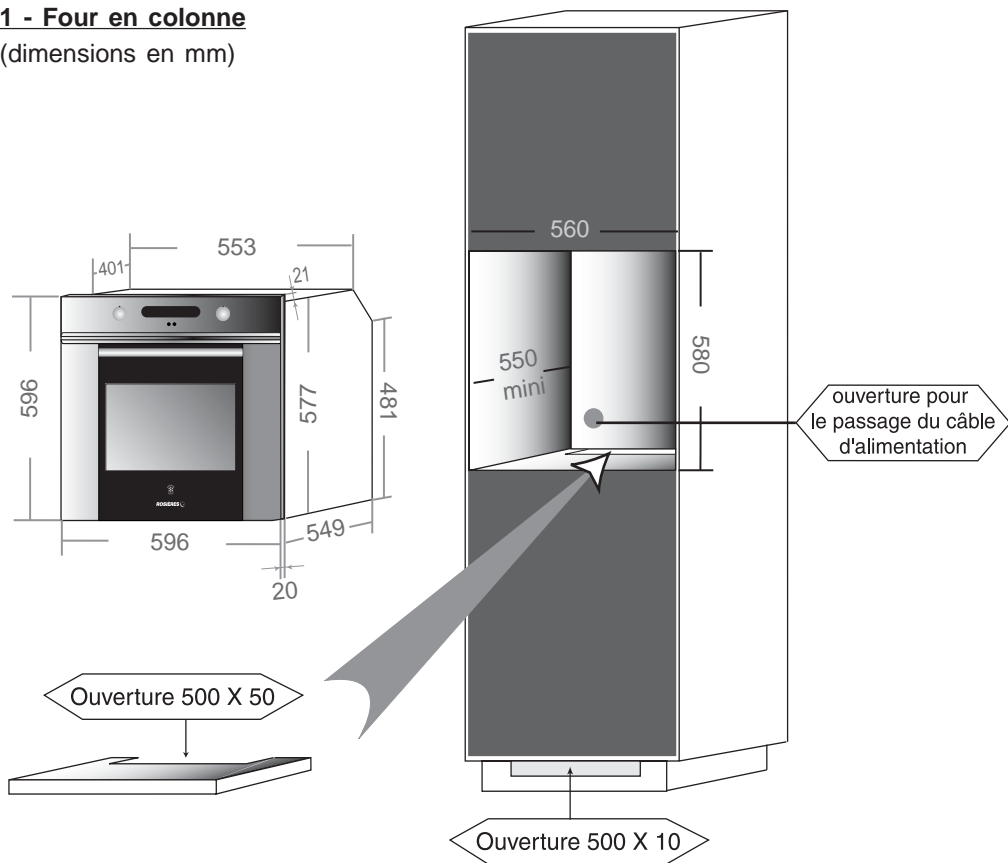
Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température minimale de 70°C.

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

**Avant sa fixation** : il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées page 4 ou 5 selon le type d'encastrement.

## 1 - Four en colonne

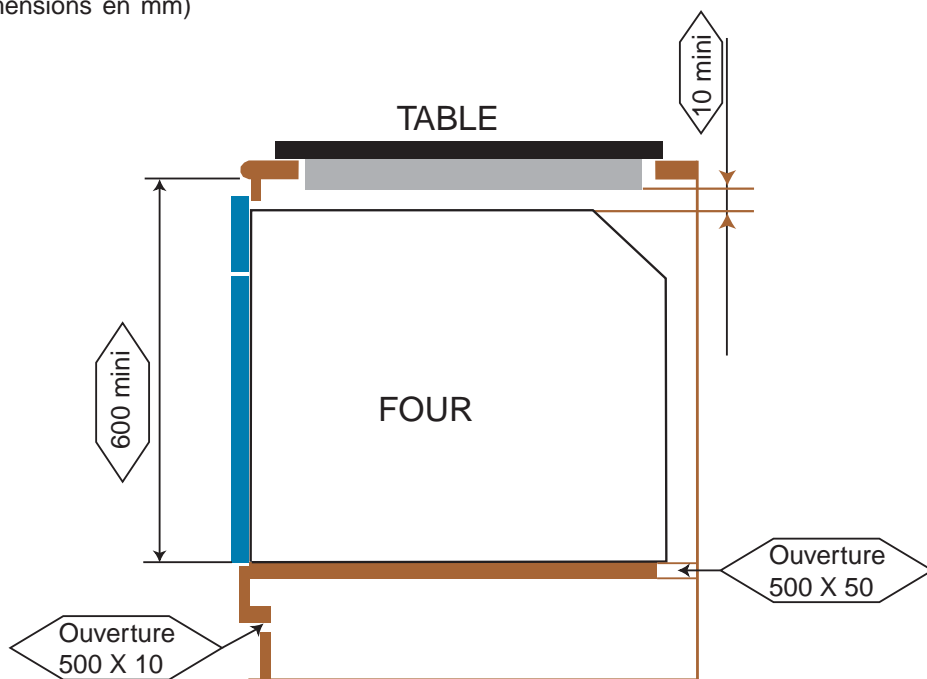
(dimensions en mm)



# 1 - INSTALLATION DU FOUR

## 2 - Four enchâssé sous plan de travail

(dimensions en mm)



## 3 - Fixation dans la niche d'encastrement

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

### Pour la fixation :

Quatre trous sont prévus sur les montants latéraux.

Nous préconisons la fixation par la partie supérieure du four.



# 1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

ROSIERES décline 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 220-240 V~ entre phases ou entre phase et neutre.

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

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

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

### Attention :

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

**NOTA :** Ne pas oublier 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.

# 1 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

# 1 - 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 R 132-2 du Code de la Consommation.



Appareil conforme aux directives 89/336/CEE et 73/23/CEE.

|                                                |                                                                      |                         |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>d'après<br/>norme<br/><br/>EN<br/>50304</b> | Marque de fabrique                                                   | <b>ROSIERES</b>         |
|                                                | Modèle                                                               | FE 7186/3               |
|                                                | Classe d'efficacité énergétique<br>A (économe) à G ( peu<br>économe) | <b>A</b>                |
|                                                | Fonction de chauffage utilisée<br>pour la mesure                     | Convection<br>naturelle |
|                                                | Consommation d'énergie en<br>convection naturelle                    | 0,78 kWh                |
|                                                | Consommation d'énergie en<br>convection forcée                       | 1,00 kWh                |
|                                                | Volume utile de l'enceinte                                           | 48 litres               |
|                                                | Type d'appareil (taille du four)                                     | volume moyen            |
|                                                | Temps de cuisson en charge<br>normalisé                              | 45 min                  |
|                                                | Surface de la plus grande<br>plaque de cuisson                       | 1250 cm <sup>2</sup>    |
|                                                |                                                                      |                         |
|                                                | Puissance maxi four                                                  | 3600                    |
|                                                | Puissance maxi Gril                                                  | 2040                    |
|                                                | Consommation du Cycle<br>Pyrolyse 80 minutes                         | 3 kWh                   |



## 2 - PRESENTATION GENERALE DU FOUR



ENCEINTE DU FOUR

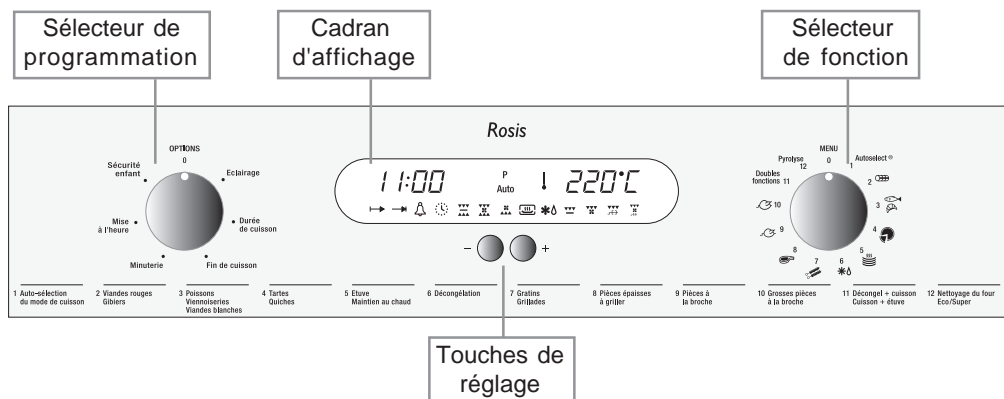
RESISTANCE DE VOÛTE

TURBINE DE CUISSON

SOLE DE FOUR



## 2 - PRESENTATION "Tableau de bord"



### 1 . Sélecteur de programmation :

- . éclairage du four,
- . programmation d'une cuisson ou d'un cycle de nettoyage avec une durée, une heure de fin ou un départ différé,
- . minuterie : minuteur sonore pour aide-mémoire, indépendant du four,
- . mise à l'heure: horloge du four,
- . sécurité enfant : verrouillage des commandes du tableau de bord.

### 2 . Cadran d'affichage :

- . affichage de l'heure du moment, de la température sélectionnée, du mode de programmation, du mode de cuisson, et du mode Pyrolyse.
- . affichage des différents pictogrammes.

### 3 . Sélecteur de fonction :

- . permet la réalisation d'une cuisson ou du cycle Pyrolyse.

### 4 . Touches de réglages :

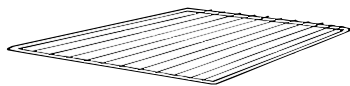
permet de réaliser un réglage de l'heure, du temps de programmation ou de la température :

- . "-" : ordre décroissant,
- . "+" : ordre croissant.

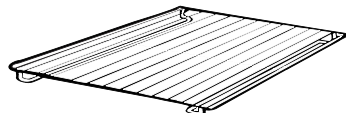
## 2 - EQUIPEMENT DU FOUR

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

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



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



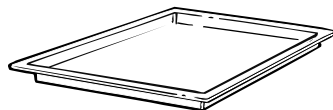
*Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontal jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*

**Le plat récolte-sauce** est destiné à recevoir le jus des grillades.

Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche, Turbogril ou Turbobroche.

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four, excepté en mode Tournebroche ou Turbobroche.



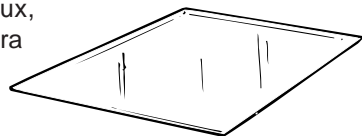
*Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.*

### Le plat à pâtisserie

On y dépose les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Grâce à ses rebords, il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Il se glisse directement dans les gradins de four.

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



**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 stocker la poignée dans l'enceinte du four.



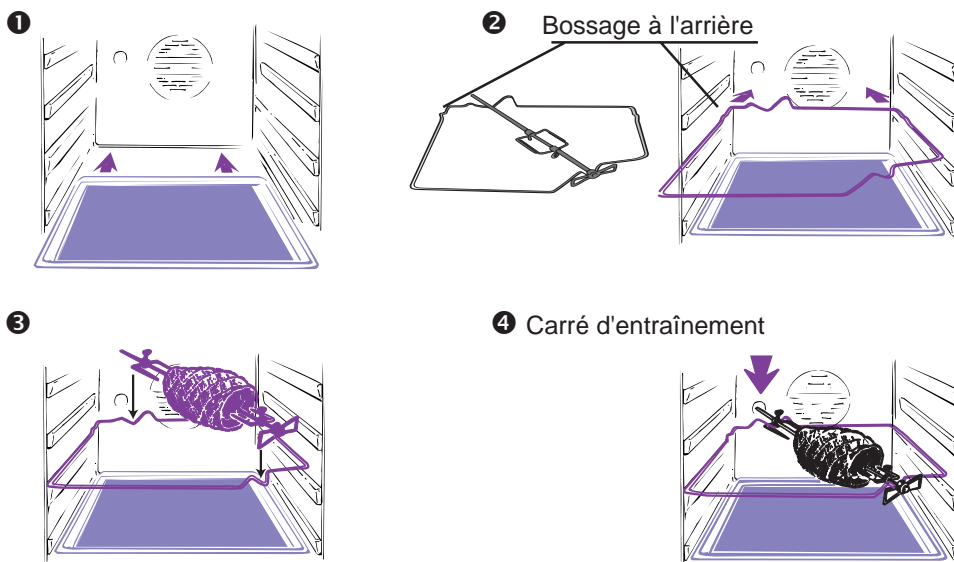
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

## 2 - EQUIPEMENT DU FOUR

**Le tournebroche** est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

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

Montage du tournebroche transversal :



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

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

## 2 - LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON



### CONVECTION NATURELLE

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



### CHALEUR BRASSEE

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



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



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



### 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 minutes 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.

## 2 - LES DIFFERENTS MODES DE 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** : *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 programmation, 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 évite le dessèchement des aliments.

Doubles  
fonctions

**DF1 : Décongélation + Chaleur brassée (page 26)**

DF1 enchaîne deux modes de cuisson : une période fixe de 30 minutes en décongélation à 40°C, suivie d'une cuisson en chaleur brassée pré-réglée à 200°C pendant 45 minutes. Chacune des fonctions garde ses spécificités. L'opération de décongélation ne peut en aucun cas être modifiée, cependant en chaleur brassée, la température et le temps de cuisson peuvent être ajustés suivant la nature et le poids de l'aliment.

Doubles  
fonctions

**DF2 : Chaleur brassée + Etuve (page 27) :**

DF2 permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés : une cuisson en chaleur brassée avec une température pré-programmée à 200° 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.

Doubles  
fonctions

**DF3 : Programme personnel** : mise en mémoire d'une DF1 ou DF2 (voir définitions ci-dessus) avec des données différentes.

## 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

• **Validation des opérations** : elle se fait automatiquement au bout de trois secondes. Pour toute opération liée au programmateur, temps de cuisson, heure de fin de cuisson, minuterie, et horloge, la validation peut être écourtée en ramenant la manette du programmateur sur "O".

• **Arrêt du four** : il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Dans ce cas, arrêter le fonctionnement du four et, si besoin, renouveler l'opération.

Pour arrêter le four : **ramener la manette du sélecteur sur la position "O"**.

• **Affichage durée et fin de cuisson** : tant que vous n'aurez pas choisi un mode de cuisson ou un mode de nettoyage, vous ne pourrez pas afficher une durée ou une fin de programmation.

• **Turbine de cuisson** : elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four. Elle s'arrête dès l'ouverture de la porte.

• **Turbine de refroidissement** : elle assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Elle démarre automatiquement dès le début de cuisson ou pyrolyse et s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt du four.

• **Eclairage du four** : il fonctionne en position éclairage, en mode cuisson et à l'ouverture de la porte.

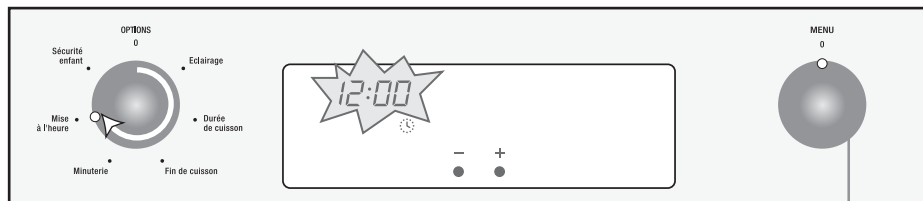


## 3 - AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, l'horloge du programmateur affiche "12:00" clignotant.

- ⇒ Tourner la manette du programmateur jusqu'à la position "Mise à l'heure", le symbole ⌚ s'affiche :



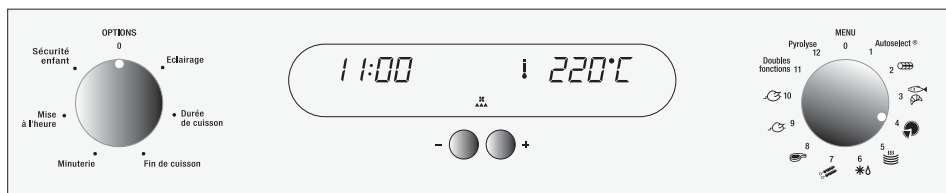
*La manette du sélecteur des fonctions doit être positionnée sur arrêt.*

- ⇒ Régler l'heure du moment, avec les touches "+" et "-"; elles feront défiler les heures et les minutes.  
*Le fait de maintenir la touche de réglage "-" ou "+" appuyées, permet l'accélération du défilement des heures ou des minutes.*
- ⇒ Après trois secondes, l'heure devient fixe.
- ⇒ Ramener la manette du programmateur sur la position "0".  
Le symbole ⌚ s'efface.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 1 COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMEDIATE ?

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. L'éclairage du four s'allume.
- ✓ Sur le cadran s'affiche le mode de cuisson correspondant.
- ✓ La température de consigne liée au mode de cuisson s'affiche pendant 3 secondes.



- ! **La température affichée vous convient,**
  - . la validation est automatique après trois secondes.
- ! **La température affichée ne vous convient pas,**
  - . à l'aide des touches "-" et "+", modifier la température.
  - . elle doit être comprise dans la plage pré-définie ci-dessous :

| MODE DE CUISSON         | Température pré-réglée | Réglages possibles           |
|-------------------------|------------------------|------------------------------|
| Convection Naturelle    | 230°C                  | de 50 à 275°C                |
| Chaleur brassée         | 200°C                  | de 50 à 230°C                |
| Sole brassée            | 210°C                  | de 50 à 240°C                |
| Etuve                   | 60°C                   | Fixe - <i>non modifiable</i> |
| Décongélation           | 40°C                   | Fixe - <i>non modifiable</i> |
| Gril                    | 275°C                  | de 220 à 275°C               |
| Turbogril               | 210°C                  | de 180 à 230°C               |
| Tournebrotche           | 275°C                  | de 220 à 275°C               |
| Turbobrotche            | 210°C                  | de 180 à 230°C               |
| DF1 Décongélation )     | 40°C                   | Fixe - <i>non modifiable</i> |
| Chaleur brassée )       | 200°C                  | de 50 à 230°C                |
| DF2 Chaleur brassée )   | 200°C                  | de 50 à 230°C                |
| Etuve )                 | 60°C                   | Fixe - <i>non modifiable</i> |
| DF3 Programme personnel |                        |                              |

## 3 - UTILISATION DU FOUR

. Le choix de la température est effectué, la validation est automatique après trois secondes.

### ✓ Le four commence son cycle.

Le thermomètre "monte" en fonction de la température centre four.

*La préparation ne nécessite pas de période de préchauffage :*

⇒ enfourner le mets à cuire.

*La préparation nécessite une période de préchauffage en Convection naturelle, Chaleur brassée ou Sole brassée :*

⇒ un bip sonore signale la fin de la période de préchauffage.

⇒ enfourner alors le mets à cuire.

### ✓ En cours de cuisson :

. A tout moment, la température peut être modifiable :

après un appui d'une seconde sur la touche "-" ou "+", la température clignote, vous pouvez de suite ajuster la température avec les touches de réglage. La validation des nouvelles données est automatique après trois secondes.

### ✓ A la fin de la cuisson :

⇒ ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "0".  
L'éclairage du four s'éteint.

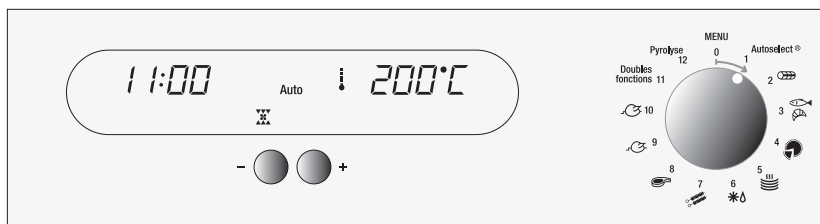
Le symbole du mode de cuisson et l'affichage de la température disparaissent.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### ◉ LE MODE AUTOSELECT®

Cette fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson le plus approprié à la température souhaitée.

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position **Autoselect®** .



- ✓ Le pictogramme Auto ainsi que la température pré-programmée de 200°C s'affichent.

ⓘ **La température affichée vous convient,**  
 . la validation est automatique après trois secondes.

ⓘ **La température affichée ne vous convient pas,**  
 . à l'aide des touches "-" et "+", modifier la température.  
 . la validation est automatique après 3 secondes.

- ✓ Le four commence son cycle.

***La préparation ne nécessite pas de période de préchauffage :***  
⇒ enfourner le mets à cuire.

***La préparation nécessite une période de préchauffage :***  
⇒ un bip sonore signale la fin de période de préchauffage,  
⇒ enfourner alors le mets à cuire.

- ✓ A la fin de la cuisson, ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "0". Les affichages Mode de cuisson et température disparaissent. L'éclairage du four s'éteint.

*Le mode Auto peut être programmé, suivre les étapes décrites en pages suivantes.*

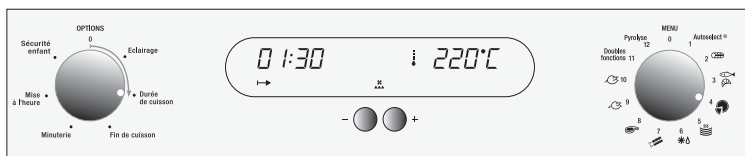
## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 3 LA PROGRAMMATION

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

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi et ajuster la température, si nécessaire.  
*La validation est automatique après trois secondes. Le four démarre sa montée en température. L'éclairage du four s'allume.*
- ✓ Tourner la manette du programmeur sur la position "Durée de cuisson".  
*L'horloge indique 00:00 clignotant et le symbole  $\rightarrow$  s'affiche.*
- ✓ Avec les touches "+" et "-" programmer la durée de cuisson souhaitée (Maxi 03:59).

*Ex ci-contre : 1 H 30 min de programmation pour une cuisson en Sole brassée à 220°C.*



- ✓ La validation est automatique après trois secondes.
- ✓ Selon la position de la manette du programmeur vous pouvez afficher différentes informations :
  - . *manette en position "0" ou éclairage* : affichage de l'heure courante, des pictogrammes Durée et Fin de cuisson.
  - . *manette en position "Durée de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et du temps de cuisson restant.
  - . *manette en position "Fin de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et de l'heure de fin de cuisson.
- ✓ Lorsque le temps est écoulé :
  - . le four s'arrête automatiquement.  
*L'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.*
  - . Un bip sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyer sur la touche "+" ou "-".
  - . Les symboles  $\rightarrow$  et  $\rightarrow$  clignotent.
- ✓ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "0".
  - . Les symboles  $\rightarrow$  et  $\rightarrow$  s'effacent. L'éclairage s'éteint.

*Pendant la cuisson, en replaçant la manette programmeur sur "Durée de cuisson" ou "Fin de cuisson", il est possible de modifier la programmation si besoin.*

*Rappel : pour toute erreur de manipulation, ramener la manette de fonctions sur "0".*

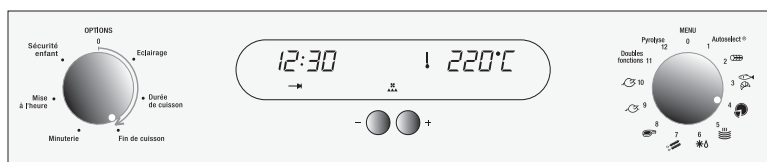
## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 3 LA PROGRAMMATION

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

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi et ajuster la température, si nécessaire.  
*La validation est automatique après trois secondes. Le four démarre sa montée en température. L'éclairage s'allume.*
- ✓ Tourner la manette du programmeur sur la position "Fin de cuisson".  
*Le symbole s'affiche → et l'heure courante clignote.*
- ✓ Avec les touches "+" et "-", afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Ex. ci-contre :  
cuisson en Sole  
brassée à 220°C  
avec arrêt  
automatique du four  
à 12 H 30.



- ✓ La validation est automatique après trois secondes.
- ✓ Selon la position de la manette du programmeur, vous pouvez afficher différentes informations :
  - . *manette en position "0" ou éclairage* : affichage de l'heure courante, des pictogrammes Durée et Fin de cuisson.
  - . *manette en position "Durée de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et du temps de cuisson restant.
  - . *manette en position "Fin de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et de l'heure de fin de cuisson.
- ✓ Lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte :
  - . le four s'arrête automatiquement.  
*L'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.*
  - . Un bip sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyer sur la touche "+" ou "-".
  - . Les symboles → et → clignent.
- ✓ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "0".
  - . Les symboles → et → s'effacent. L'éclairage s'éteint.

Pendant la cuisson, en replaçant la manette programmeur sur "Durée de cuisson" ou "Fin de cuisson", il est possible de modifier la programmation si besoin.  
Rappel : pour toute erreur de manipulation, ramener la manette de fonctions sur "0".

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 3 LA PROGRAMMATION

Comment programmer le four pour un départ de cuisson différé ?

- 1 - **choisir le mode de cuisson** : tourner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson choisi, et ajuster la température, si nécessaire.
- 2 - **afficher une durée de cuisson** :
  - . Tourner la manette du programmeur sur la position "Durée de cuisson".  
*Le symbole  $\rightarrow$  s'affiche et l'horloge indique 00:00 .*
  - . Avec les touches "+" et "-" programmer la durée de cuisson souhaitée (Maxi 03:59).
  - . La validation est automatique après trois secondes.
- 3 - **afficher une heure de fin de cuisson** :
  - . Tourner la manette du programmeur sur la position "Fin de cuisson".  
*Le symbole  $\rightarrow$  s'affiche ainsi que l'heure courante augmentée de la durée programmée.*
  - . Avec les touches "+" et "-", afficher l'heure de fin de cuisson souhaitée.
  - . La validation est automatique après trois secondes.  
*La température et le symbole cuisson s'effacent pendant la durée du différé.*
- 4- selon la position de la manette du programmeur, vous pouvez afficher différentes informations :
  - . *manette en position "0" ou éclairage* : affichage de l'heure courante, des pictogrammes Durée et Fin de cuisson.
  - . *manette en position "Durée de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et du temps de cuisson restant.
  - . *manette en position "Fin de cuisson"* : affichage du pictogramme correspondant et de l'heure de fin de cuisson.
- 5- **l'heure de début de cuisson est atteinte** : le four démarre sa cuisson.  
*La température, le symbole cuisson et le thermomètre apparaissent.*
  - **l'heure de fin de cuisson est atteinte** :
    - . le four s'arrête automatiquement.
    - L'affichage de la température et le symbole du mode de cuisson s'effacent.*
    - . Un bip sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyer sur la touche "+" ou "-".
    - . Les symboles  $\rightarrow$  et  $\rightarrow$  clignotent.
- 6- **ramener la manette du sélecteur sur "0"**. Les symboles  $\rightarrow$  et  $\rightarrow$  s'effacent. L'éclairage s'éteint.

*Pendant la cuisson, en replaçant la manette programmeur sur "Durée de cuisson" ou "Fin de cuisson", il est possible de modifier la programmation si besoin.*

*Rappel : pour toute erreur de manipulation, ramener la manette de fonctions sur "0".*


## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 3 LA PROGRAMMATION



#### LE MINUTEUR

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

- ✓ Tourner la manette du programmeur sur la position "Minuterie".  
Le symbole  s'affiche sur le cadran, et l'horloge indique **00:00** (affichage clignotant).
- ✓ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher le temps souhaité (Maxi : 23:59).




**Exemple ci-dessus : 30 minutes.**

- ✓ La validation est automatique après trois secondes.

Le maintien de la manette sur la position "Minuterie" permet la visualisation de la durée restante mais également sa modification, si nécessaire.

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 15 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur la touche de réglage "+" ou "-".

- ✓ Ramener la manette du programmeur sur "0".  
L'affichage  disparaît.




## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 4 LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées.




Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

#### Pour verrouiller les commandes :

- . Positionner la manette de programmation sur la position .
  - . Appuyer sur la touche "+" pendant 5 secondes.
  - . Le symbole  s'affiche.
- ..... le tableau de bord est verrouillé.

Les manettes des sélecteurs et les touches de réglage sont verrouillées. Seule la position "0" du sélecteur de fonction reste active (arrêt d'urgence).

#### Pour déverrouiller les commandes :

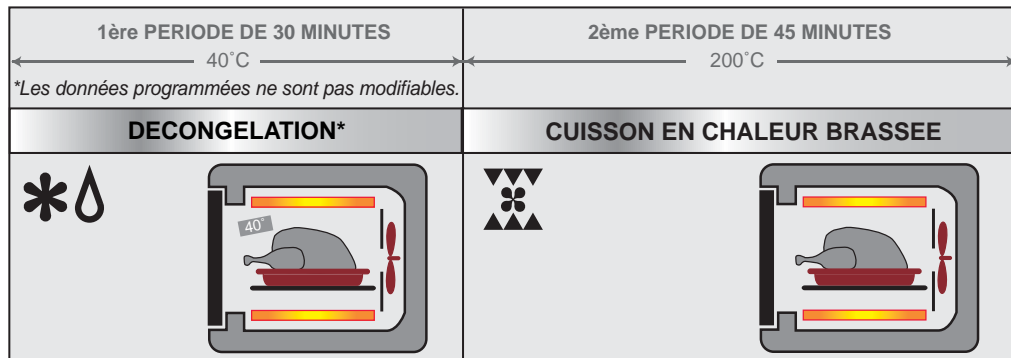
- . La manette de programmation doit être positionnée sur .
  - . Le symbole  est fixe.
  - . Appuyer sur la touche "+" pendant 5 secondes.
  - . Le symbole  disparaît.
- ..... le tableau de bord est déverrouillé.

# 3 - UTILISATION DU FOUR

## ⑥ LA DOUBLE FONCTION

## DF1

La double fonction DF1 permet l'enchaînement de deux modes de cuisson :



Comment réaliser la DF1 ?

Doubles  
fonctions

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position DF1 clignote. La validation est automatique après trois secondes. DF1 est fixe.

**La température de 200°C en Chaleur brassée clignote :**

- . elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.
- . elle ne vous convient pas : ajuster avec les touches - ou + puis attendre la validation.

**La durée de 45 minutes pour la Chaleur brassée clignote :**

- . elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.
- . elle ne vous convient pas : ajuster avec les touches - ou + puis attendre la validation.

- ✓ Le four démarre la double fonction par une décongélation à 40°C pour une durée de 30 mn. Les symboles  $\rightarrow$   $\rightarrow$  \* $\Delta$  s'affichent.

Au terme de la décongélation, le four enchaîne par une cuisson en Chaleur tournante avec les données enregistrées. Le symbole  $\rightarrow$  s'affiche. En cours de ce cycle, la température et la durée restent modifiables.

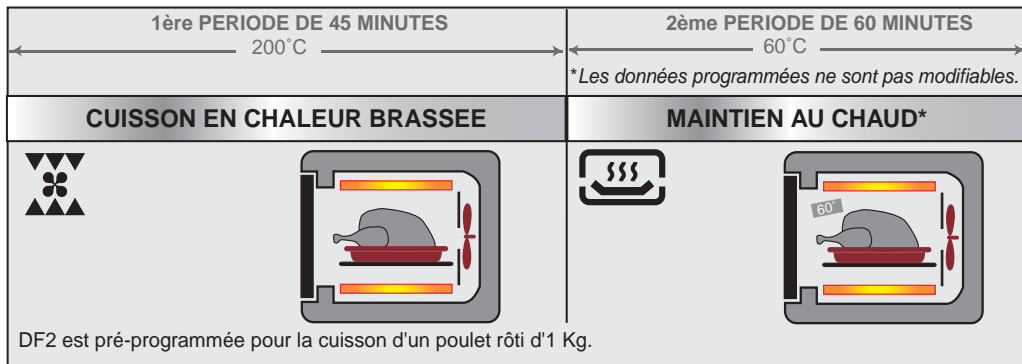
- ✓ En fin de cycle, le four s'arrête automatiquement. L'affichage de la température et le symbole cuisson s'éteignent. Un bip sonore retentit. Pour l'interrompre appuyer sur la touche "-" ou "+".
- ✓ Ramener les manettes en position "0". Les symboles  $\rightarrow$   $\rightarrow$  disparaissent.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 5 LA DOUBLE FONCTION

### DF2

La double fonction permet l'enchaînement de deux modes de cuisson :



Selon le résultat de cuisson souhaité, Il est nécessaire d'adapter le temps et la température de la chaleur brassée en fonction de la nature et du poids de l'aliment à cuire.

Le temps de maintien en température en seconde période n'est pas modifiable. Toutefois, il est possible de retirer les mets avant la fin du cycle.

#### Comment réaliser la DF2 ?




- ✓ Tourner la manette des fonctions sur la position <sup>Doubles fonctions</sup> . DF1 clignote. Appuyer sur la touche "-" ou "+". DF2 clignote. *La validation est automatique après trois secondes.*


#### La température de 200°C en Chaleur brassée clignote :




- . elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.
- . elle ne vous convient pas : ajuster avec les touches - ou + puis attendre la validation.

#### La durée de 45 minutes pour la Chaleur brassée clignote :

- . elle vous convient : attendre 3 secondes pour la validation.
- . elle ne vous convient pas : ajuster avec les touches - ou + puis attendre la validation.

- ✓ Le four démarre la cuisson en Chaleur brassée avec les données enregistrées. Les symboles    s'affichent. La montée en température s'effectue. *En cours de ce cycle, la température et la durée restent modifiables.*

Au terme de la cuisson, le four enchaîne par un maintien au chaud à 60°C pendant une période d'une heure. Le symbole  s'affiche.

- ✓ En fin de cycle, le four s'arrête automatiquement. L'affichage de la température et le symbole  s'éteignent. Un bip sonore retentit. Pour l'interrompre appuyer sur la touche "-" ou "+".
- ✓ Ramener les manettes en position "0". Les symboles   disparaissent.

## 3 - UTILISATION DU FOUR

### 5 LA DOUBLE FONCTION

### DF3

La double fonction DF3 est une personnalisation d'un programme enchaîné DF1 ou DF2. En effet, il est possible d'améliorer un des programmes cités en ajustant les données modifiables du cycle chaleur brassée et en les gardant en mémoire sous le programme DF3.

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position <sup>Doubles</sup>fonctions . Faire appel à DF1 ou DF2 en appuyant sur la touche "-" ou "+". Après trois secondes, la validation est automatique.

. *La température de la chaleur brassée clignote* : ajuster si nécessaire puis attendre la validation.

. *La durée clignote* : ajuster si nécessaire puis attendre la validation.

- ✓ Après validation, tourner la manette de programmation sur la position <sup>Sécurité</sup>enfant puis appuyer sur la touche "-" pendant 5 secondes. *La clé clignote*. Le four valide les informations apportées soit au programme DF1 soit au programme DF2.

- ✓ Ramener les deux manettes sur la position "0".

- ✓ DF3 est enregistré.

Pour faire appel à ce programme :

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position <sup>Doubles</sup>fonctions et avec les touches "-" ou "+" afficher DF3.
- ✓ La validation est automatique après 3 secondes.

Nota : La création d'une nouvelle Double Fonction DF3 est possible en reprogrammant de nouvelles données.

## 4 - NOTES CULINAIRES

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, excepté avec le Mode Tournebroche ou Turbobroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

#### **Attention :**

. Si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte : 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 réfléchera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

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

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

## 4 - NOTES CULINAIRES

| CONVECTION NATURELLE                     |                |                        |                                         |                        |
|------------------------------------------|----------------|------------------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Recettes                                 | Quantité       | Température de cuisson | Temps de cuisson                        | Gratin à partir du bas |
| <b>Poissons entiers rotis ou braisés</b> |                |                        |                                         |                        |
| Bar-Daurade-Lotte                        | 1 kg           | 220                    | 30 minutes                              | 1                      |
| <b>Viandes - Légumes</b>                 |                |                        |                                         |                        |
| Boeuf aux carottes                       | 6 pers.        | 200 / 220              | 4 h environ                             | 1                      |
| Boeuf bourguignon                        | 6 pers.        | 200 / 220              | 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    | 220                    | 1 h                                     | 1                      |
| Quiche Lorraine                          | Ø27 - 6 pers.  | 200 / 220              | 40 / 50 min                             | 1                      |
| Rôti de boeuf                            |                | 240                    | 15 min par livre retourner à mi-cuisson | 1                      |
| <b>Pâtisseries</b>                       |                |                        |                                         |                        |
| 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                      |
| Quatre-quart                             | 1 kg 500       | 200 / 220              | 45 min / 50 min                         | 1                      |
| Tarte garnie                             | Ø27- 6 pers.   | 200 / 220              | 40 / 45 minutes                         | 1                      |

## 4 - NOTES CULINAIRES

| <b>CHALEUR BRASSEE</b>                   |                                       |                        |                               |                        |
|------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Recettes                                 | Quantité                              | Température de cuisson | Temps de cuisson              | Gratin à partir du bas |
| <b>Poissons en filets</b>                |                                       |                        |                               |                        |
| Darne de saumon                          | 6 pièces                              | 140 / 160              | 10 / 15 minutes               | 1                      |
| Filet de sole                            | 6 pièces                              | 160                    | 15 / 20 min environ           | 1                      |
| <b>Viandes - Légumes</b>                 |                                       |                        |                               |                        |
| 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                      |
| <b>Pâtisseries</b>                       |                                       |                        |                               |                        |
| 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                                | 1 plaque grosseur d'une profiterolle  | 80 / 85                | 4 h 30 (sur papier sulfurisé) | 1                      |
| Pâte à choux                             | 2 plaques profiterolles4<br>40 pièces | 190                    | 35 minutes                    | 1 et 3                 |
| 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                      |

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR

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

### LES PARTIES VITREES

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

### LA PORTE DU FOUR :

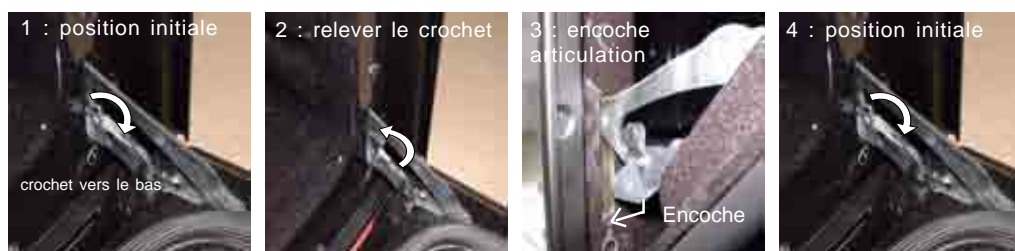
Le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

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

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement.

Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.



### LE JOINT PORTE DE FOUR

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



## 5 - ENTRETIEN DU FOUR

### LES ACCESSOIRES

Les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher.

Eviter les produits abrasifs.

### LE PLAT RECOLTE-SAUCE

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

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

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

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

Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

### ECLAIRAGE DU FOUR

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

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



#### Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 -

Température 300°C

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

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

## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire 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.

### Deux cycles de Pyrolyse sont proposés :

**Le mode ECO :** Préconisé pour un four normalement sale. Durée : 90 minutes\*.

**Le mode SUP :** Préconisé pour un four très sale. Durée : 120 minutes\*.  
La turbine placée à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait assurer une propreté dans les moindres recoins.

\* *Données non modifiables.*

### Avant de réaliser une Pyrolyse :

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




### Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur "Pyrolyse". **ECO** clignote. Le sigle **P** (pyrolyse) s'affiche.
- Choisir le mode de pyrolyse en fonction du degré de salissure avec les touches de réglage "+" et "-" :

**ECO** : 1 H 30 - four normalement sale

**SUP** : 2 H - four très sale


## 5 - ENTRETIEN DU FOUR : LA PYROLYSE

- Sur le programmateur s'affiche le temps correspondant au mode choisi. Le symbole "durée"  s'affiche.
- La validation est automatique après trois secondes. Le symbole "fin"  s'affiche.
- Après quelques secondes, la porte se verrouille, la clé  s'affiche.
- La turbine de refroidissement fonctionne dès le début de la pyrolyse.
- Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses, et possibilité de programmer la pyrolyse hors présence de jeunes enfants). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé" page 23.  
\* Cette opération n'est réalisable qu'en début du cycle.

### Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement. L'indication *ECO* ou *SUP* s'efface.

Ramener la ou les manettes sur la position arrêt "0".

Les symboles  et  disparaissent.

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

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température centre four atteint une température raisonnable.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Les éliminer avec une éponge humide après refroidissement total de l'enceinte du four.

### Remarque :

- *un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four (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

---