

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

**GB *INSTRUCTIONS FOR THE USE AND INSTALLATION
OF BUILT-IN RUSTIC OVENS***

FE 5143 RU

FE 5563 RU


FE 5573 RU

QUELFOUR.COM

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques du produit

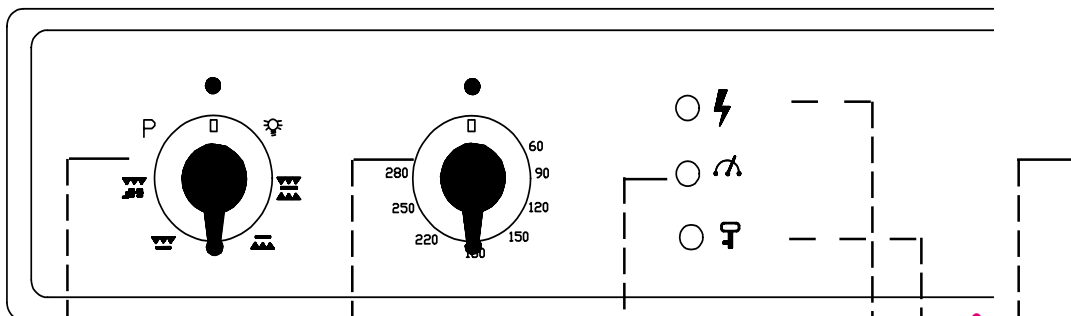
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

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

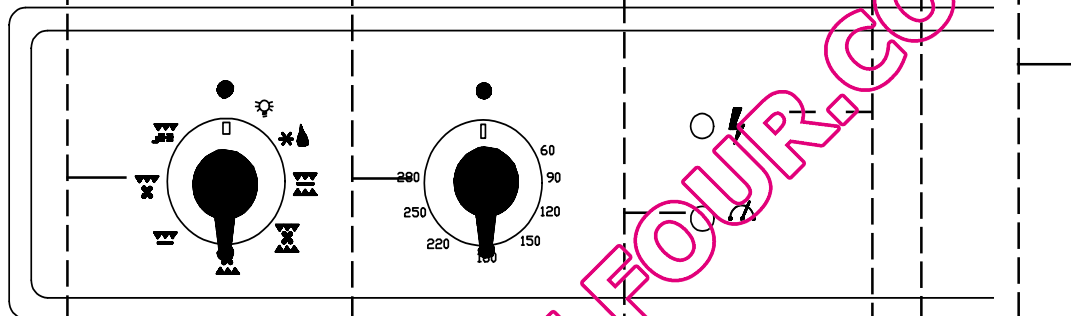
	FE 5143 RU	FE 5563 RU	FE 5573 RU
Dimensions de l'appareil (en cm)			
* Largeur	59.5	59.5	59.5
* Hauteur	59.5	59.5	59.5
* Profondeur	57.5	57.5	57.5
Dimensions intérieures du four (en cm)			
* Largeur	43	43	43
* Hauteur	30	30	30
* Profondeur	39	39	39
Volume en litres	50	50	50
Puissances (en watts)			
* Convection naturelle	2510	2420	3650
* Chaleur tournante	-	2450	3680
* Sole brassée ou sole seule	1480	1590	1680
* Gril et tournebroche	2150	2140	2210
* Turbogril	-	2170	2240
* Décongélation	-	40	3680
* Etuve	-	-	3680
* Pyrolyse	2500	-	3640
Maxi 230V	2510	2450	3680
Consommation en convection naturelle (kWh)			
* de montée à 200°C	0,45	0,5	0,45
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,55	0,6	0,6
Cycle pyrolyse (80 minutes)	3,2	-	3,3
Raccordement électrique			
	Monophasé 220-240V~ + Terre	Monophasé 220-240 V~ + Terre	Monophasé 220-240 V~ + Terre
Fusible	16 A	16 A	16 A

PRESENTATION Tableaux de bord

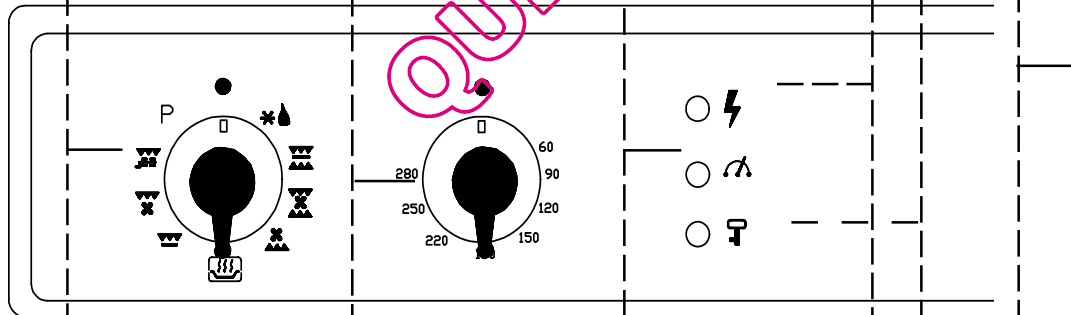
FE 5143 RU



FE 5563 RU



FE 5573 RU



Sélecteur des commandes du four

Thermostat du four (en °C)

Voyant de régulation

Voyant mise sous tension

Voyant de pyrolyse

Programmeur horloge

QUELFOUR.COM


LE PROGRAMMATEUR

* Présentation

Index qui permet :

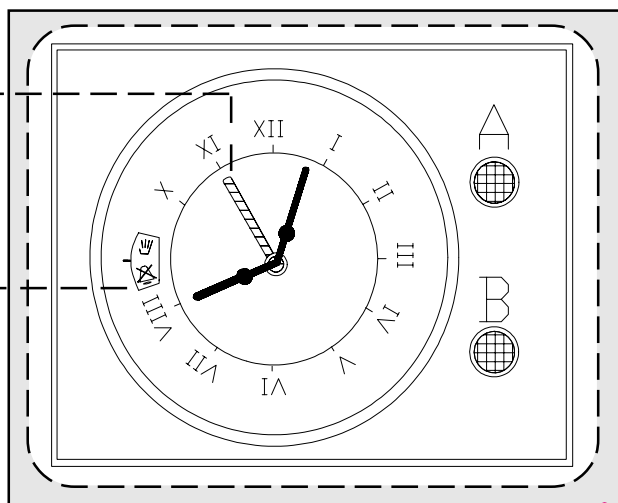
. d'indiquer l'heure de début pour une programmation de cuisson ou d'un cycle pyrolyse (ici 11 heures).

Fenêtre qui permet de visualiser :

 : Fin de cuisson

 : Position manuelle

de 0 à 180 minutes : durée de cuisson



Bouton "A" :

* tourner le bouton dans le sens horaire il vous permettra d'afficher sur la petite fenêtre soit :

. la position manuelle, soit,
. un temps de cuisson (de 0 à 180 mins),

* tirer et tourner le bouton dans le sens horaire, il vous permettra de déplacer l'index dans le cas d'un départ différé.

En dehors du programme en différé, l'index doit toujours être placé sous la petite aiguille des heures.

Bouton "B" :

* tirer et tourner le bouton dans le sens horaire il vous permettra de régler l'heure du moment.

HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée avant l'utilisation du four.

Mise à l'heure :

Pour régler l'heure du moment, tirer et tourner le bouton "B" du programmeur jusqu'à afficher l'heure exacte du moment, puis relâcher le bouton.


MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

Il n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour cela, placer la manette des commandes du four, et la manette du thermostat sur arrêt.

- Tourner le bouton "A" vers la droite pour afficher une durée de cuisson.
- Positionner la manette des commandes du four et la manette du thermostat sur arrêt.


Le minuteur comptera à rebours.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, ramener le bouton "A" jusqu'à visualiser le repère :  dans la petite fenêtre.

AVANT DE REALISER UNE CUISSON, IL FAUT AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UNE DUREE AVEC OU SANS DEPART DIFFERE.

CUISSON SANS PROGRAMMATION

Vous pouvez utiliser le four sans programmation pour la cuisson uniquement. Le fonctionnement du four débutera immédiatement et il vous appartiendra d'arrêter le four manuellement en ramenant la manette du sélecteur et la manette du thermostat sur arrêt.

- Tourner le bouton "A" vers la droite jusqu'à faire apparaître la position manuelle .

Pour une cuisson :

- Régler la manette du thermostat sur une température, et,
- Positionner la manette des commandes du four sur le mode de cuisson choisi.

Le four démarre alors immédiatement.

Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette des commandes du four et celle du thermostat sur arrêt.

CUISSON ou CYCLE PYROLYSE avec UNE DUREE

Vous pouvez programmer le four pour une durée de cuisson ou de pyrolyse, avec départ immédiat et arrêt automatique du four ; la durée maximale est de 180 minutes, soit 3 heures.

- Avant toute opération, vérifier le positionnement de l'index ; celui-ci doit être placé sous la petite aiguille des heures.
- Tourner le bouton "A" vers la droite et choisir une durée :

Pour une cuisson :

- Régler la manette du thermostat sur une température, et,
- Positionner la manette des commandes du four sur le mode de cuisson choisi.


Pour un cycle pyrolyse :

- Positionner la manette des commandes du four sur le repère "P" correspondant à la pyrolyse.

Le four démarre alors immédiatement.

Il s'arrêtera de fonctionner automatiquement, une fois le temps écoulé.

La fin du temps programmé sera signalée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement après quelques minutes.

Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en ramenant le bouton "A" dans le sens horaire jusqu'au repère .

CUISSON ou CYCLE PYROLYSE avec UNE DUREE et DEPART DIFFERE

Vous pouvez programmer le four pour une durée de cuisson ou de pyrolyse, avec départ différé et arrêt automatique. Le programmeur prend en charge la totalité de votre cuisson ou du cycle pyrolyse avec départ et arrêt automatiques.

1ère opération : il faut régler l'heure de début de cuisson ou de pyrolyse.

- Tirer et tourner le bouton "A" jusqu'à amener l'index face à l'heure choisie pour le début de cuisson ou de la pyrolyse.

2ème opération : il faut régler une durée de cuisson ou de pyrolyse.


- Tourner le bouton "A" vers la droite et choisir une durée :

Pour une cuisson :

- Régler la manette du thermostat sur une température, et,
- Positionner la manette des commandes du four sur le mode de cuisson choisi.

Pour un cycle pyrolyse :

- Positionner la manette des commandes du four sur le repère "P" correspondant à la pyrolyse.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie qui retentira quelques minutes. Elle peut être arrêtée de façon manuelle en ramenant le bouton "A" jusqu'au repère .

LES MODES DE CUISSON

Ils sont différents suivant le modèle de four.

Eclairage de four : Le four s'éclaire automatiquement dès que l'on utilise une fonction. Son fonctionnement est permanent pendant toute la durée de la cuisson. Lors d'une programmation en différé, l'éclairage ne démarre que lorsque le four commence à chauffer.

Sur le modèle FE 5573 RU, l'éclairage est indépendant ; hors fonctionnement du four, l'éclairage se fait automatiquement, dès l'ouverture de la porte.

Convection Naturelle : Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte, sans turbine.

Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, rosbif, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

Un préchauffage du four de 10 minutes environ est conseillé. Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout dans le gradin du milieu.

Décongélation :

FE 5563 RU : Décongélation à froid. Fonctionnement de la turbine seule.

L'air à température ambiante est brassé sur la pièce à décongeler, ce qui accélère considérablement sa vitesse de décongélation, sans action de cuisson.

FE 5573 RU : Température pré-réglée à 40°C constants (pas besoin de sélectionner une température sur le thermostat).

La fonction Décongélation est intéressante car elle permet de réaliser une décongélation avant une cuisson.

Sole seule : Utilisation de la résistance de sole uniquement.

A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés, et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.

Gril : Utilisation de la résistance de voûte uniquement.

C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.

Les viandes rouges et filets de poissons doivent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous ou encore positionné sur une grille d'un niveau inférieur.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse.

Les aliments déjà cuits, auxquels on ajoute une sauce, ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

L'utilisation du grilloir se fait porte entr'ouverte.

Il est variable sur tous les modèles ; la température peut être réglée entre 60°C et 280°C.

Chaleur Brassée : Utilisation des résistances sole et voûte simultanément, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins.

Sole brassée : Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres. Cuisson par le dessous. Placer la grille au niveau inférieur.

LES MODES DE CUISSON

Ils sont différents suivant le modèle de four.

Turbo-gril : Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.
*Idéale pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc...
Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches.
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.*

L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.

Tournebroche : Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Il est variable sur tous les modèles ; la température peut être réglée entre 60°C et 280°C.

Il est en plus temporisé sur ce modèle, c'est-à-dire qu'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.

L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.

Etuve (FE 5573 RU) : Température pré-réglée à 60°C constants (pas besoin de sélectionner une température sur le thermostat).

Le fonctionnement est identique à la fonction de congélation, mais la température est rigoureusement maintenue à 60°C.

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

Pyrolyse (FE 5143 RU - FE 5573 RU) : Nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 500°C.

Le cycle pyrolyse est programmable grâce au programmeur ; en fonction du degré de salissure le cycle peut être plus ou moins long de 0 à 3 h. Pour un four normalement sale, le cycle est de 1 h 30.

UTILISATION DU FOUR

Attention :

- . La porte est chaude pendant le fonctionnement du four ; éloigner les jeunes enfants.
- . Ne jamais tapisser les parois du four et la sole avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

1. **Régler une température** : tourner la manette du thermostat sur la température souhaitée pour votre cuisson. Chaque mode de cuisson permet un choix dans une plage de température indiquée dans le tableau ci-dessous, à l'exception du mode Décongélation et du mode Etuve.
2. **Choisir un mode de cuisson** : pour cela, tourner la manette du sélecteur des commandes du four sur le mode de cuisson souhaité (se référer aux indications pages 6 et 7).
3. **Régler le programmeur** : afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé. Se reporter au Chapitre "Le Programmeur" (pages 4 et 5).

. **Convection naturelle** : entre 60°C et 280°C,

. **Décongélation** :

Manette du thermostat sur arrêt,

Sur le modèle FE 5573 RU : température pré-réglée à 40°C

. **Sole seule** : entre 60°C et 280°C,

. **Gril** : température maxi 280°C, Il est variable ; la température peut être réglée entre 60°C et 280°C,

. **Chaleur brassée** : entre 60°C et 240°C,

. **Sole brassée** : entre 60°C et 240°C,

. **Turbo-gril** : entre 60°C et 230°C,

. **Tournebroche** : température maxi. 280°C, Il est variable ; la température peut être réglée entre 180°C et 280°C,

. **Etuve** : température pré-réglée à 60°C constants. Manette du thermostat sur arrêt.

Nous vous rappelons que toutes les opérations entraînant le fonctionnement du grilloir doivent être réalisées avec la porte entr'ouverte ; les parties accessibles peuvent devenir chaude ; éloigner les jeunes enfants.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de cuisson.

Sur les modèles FE 5143 RU - FE 5563 RU : le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.

Sur le modèle FE 5573 RU : le voyant de régulation reste fixe lorsque la température de consigne est atteinte.

CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

POUR LES GRILLADES :

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

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

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 réfléchira 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.

LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Lorsque le préchauffage est terminé soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

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.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moindre.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

* 20 minutes pour les températures comprises entre 250°C et 280°C,

* 15 minutes pour les températures comprises entre 150°C et 220°C,

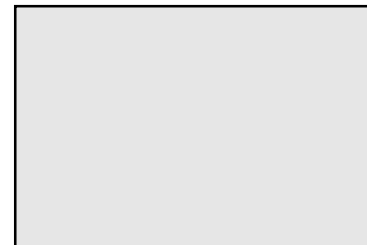
* 10 minutes pour les températures comprises entre 60°C et 120°C.


CONEVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	220	30 minutes	1
Vielandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	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	3/4 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 6 pers	200 / 220	45 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27 6 pers	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indiv.	80 / 90	bain marie 45 min	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 mins	1
Tarte garnie	Ø27 6 pers	200 / 220	40 / 45 minutes	1
CHALEUR BRASSEE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Dorade de saumon	6 pièces	140 / 160	10 / 15 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	160	15/20 mins	1
Vielandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1kg	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	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules indiv.	210 / 200	20 / 25 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	Ø profiteroles	80 / 85	4 h 30 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

LE TOURNEBROCHE

UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

- retirer du four la grille, et les plaques à pâtisserie,
- poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support,
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin en partant du bas.



- L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,
 - ensuite, tourner la manette du sélecteur sur la fonction "tournebroche" .
 - et la manette du thermostat sur 280°C.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

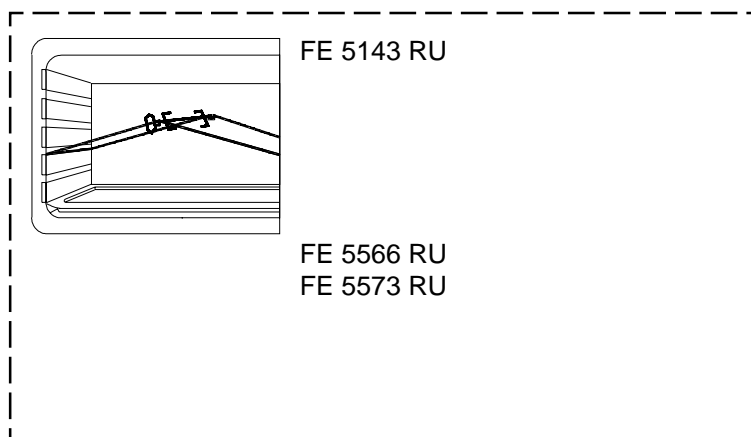
Pour le modèle FE 5573 RU, le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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

TEMPS DE CUISSON :

- 20 / 30 minutes par kg de boeuf,
- 30 / 40 minutes par kg d'agneau, de mouton,
- 60 / 70 minutes par kg de veau, volaille,
- 55 / 65 minutes par kg de porc.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE
SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE



LES ACCESSOIRES

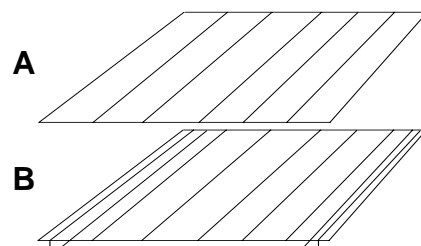
- Equipement différent selon le modèle de four -

Les grilles porte-plats

A : Elle sert de support aux moules, et aux plats.

B : Elle sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-gril puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

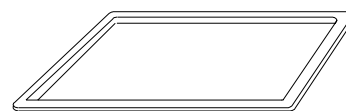
Dans les deux cas de figure, grâce à leur profil spécial, elles restent toujours à l'horizontale, même lorsqu'elles sont tirées au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



Le plat récolte sauce

Il est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

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

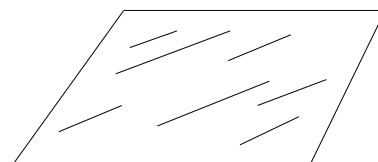


La plaque à pâtisserie

La plaque à pâtisserie sera placée directement sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc...

Elle doit être retirée du four si elle n'est pas utilisée.

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



Le tournebroche

Le tournebroche, qu'il soit diagonal ou droit, est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

Quand la broche est enclenchée dans le carré d'entraînement, elle tourne le mets à cuire automatiquement.

Exemple : Tournebroche diagonal

**Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.
Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

ENTRETIEN DU FOUR

LE 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 et un produit détergent. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

LE JOINT PORTE DE FOUR -

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

LA GRILLE -

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

LE PLAT RECOLTE-SAUCE -

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de 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.

LA PLAQUE A PATISSERIE -

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

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

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DETERIORATION DE L'EMAIL.



ENTRETIEN DU FOUR

LES PAROIS DU FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE (FE 5563 RU) :

Le four FE 5563 RU est équipé de parois en émail catalytique.

Le fond de four : il est fixé par quatre vis cruciformes.

Les côtés du four : ils sont fixés par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

LA CATALYSE :

c'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores 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 obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viande de rincer les parois du four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de faire l'opération sur l'évier.

Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280° 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.

Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à 280°C.

Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

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

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

ENTRETIEN DU FOUR

LA PYROLYSE (FE 5143 RU - FE 5573 RU) :

Les fours FE 5143 RU et FE 5573 RU sont équipés d'un système assurant leur nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320° C, il est impossible de déverrouiller la porte.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment en ramenant la manette du sélecteur sur la position arrêt. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue à environ 320°C.

La turbine de refroidissement fonctionne à grande vitesse quand le four atteint des températures très élevées. Elle continue de fonctionner même si le sélecteur est en position arrêt, car elle est directement liée aux températures.

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

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

Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.

Avant de réaliser une Pyrolyse

- **Retirer du four les accessoires** : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
 - Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- De plus, des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Fermer la porte du four.

Mise en route d'une Pyrolyse

- Tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "Pyro",
- Sur le programmeur, afficher un temps en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé (se reporter au Chapitre "Le Programmeur" pages 4 et 5),
- Laisser la manette du thermostat sur arrêt,

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même de la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur.

Nous recommandons le nettoyage enchaîné derrière une cuisson qui permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où économie d'énergie.

Durée de nettoyage du four :

- * **peu sale** : 1 h 30 min.,
 - * **moyennement sale** : 1 h 45 min.,
 - * **très sale** : 2 h
- (durée maximale de programmation 3 heures)

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

FE 5143 : le voyant de pyrolyse est lié à la température centre four. Dès que la température atteint 320°C, le voyant s'affiche. A la fin du cycle pyrolyse, dès que la température redescend en dessous des 320°C, le voyant s'éteint.

FE 5563 - FE 5573 : le voyant de pyrolyse s'allume dès que la porte du four est bloquée, et reste allumé jusqu'à la fin du cycle.

Quand le cycle de nettoyage par pyrolyse est terminé, vous devez ramener la manette du sélecteur sur arrêt et le programmeur sur la position manuelle.

La température va redescendre et lorsqu'elle sera inférieure à 320°C, il vous faudra attendre quelques secondes pour pouvoir ouvrir la porte.

La turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four, même si la manette du programmeur est sur la position arrêt. A la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four, puis les éliminer avec une éponge humide.

ENCASTREMENT DU FOUR

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

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

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

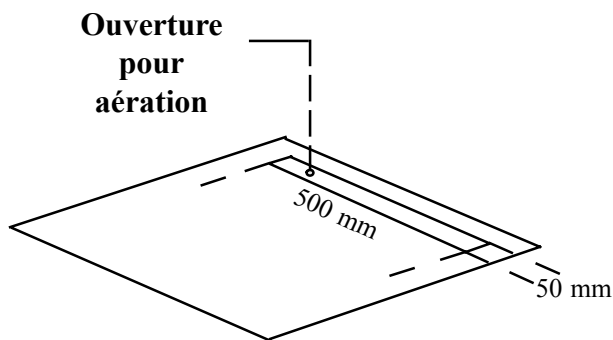
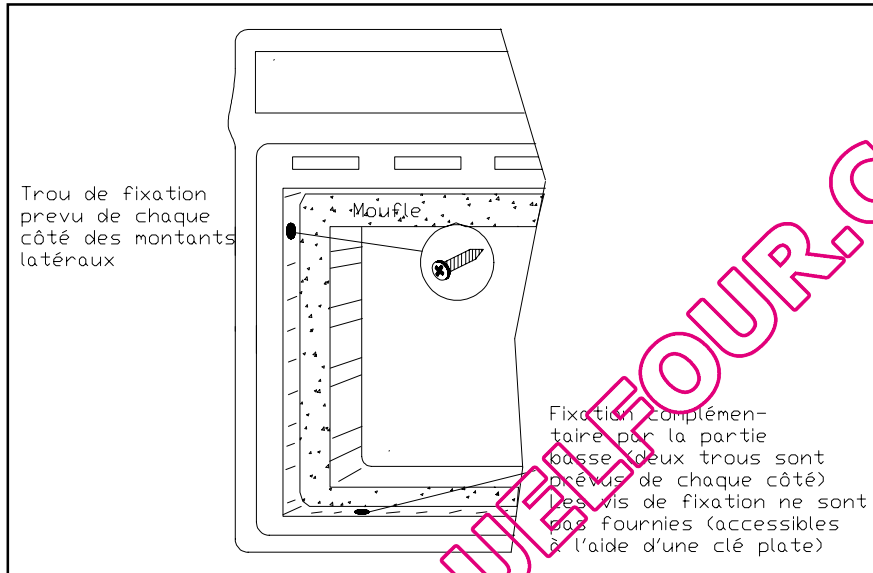
Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT.

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

Pour la fixation : deux trous situés sur la partie supérieure des montants latéraux sont accessibles lorsque la porte du four est ouverte. Utiliser les deux vis fournies pour fixer le four.

Nous vous offrons également la possibilité de compléter la fixation du four, par la partie basse, grâce à deux autres trous situés sur la partie inférieure du cadre, pour cela, vous devez vous procurer deux vis de 20 mm à tête hexagonale.



INSTALLATION DU FOUR

Le four fonctionne exclusivement dans une plage de tension de 220-240 Volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique est de 2,5 mm².

RACCORDEMENT :

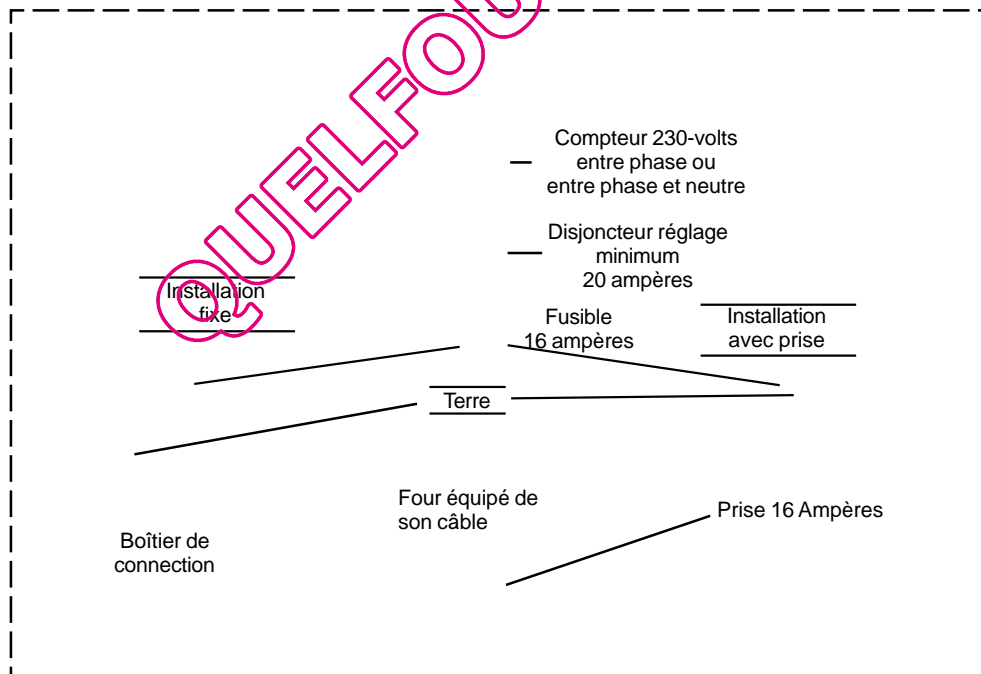
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter les prescriptions de sécurité.

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

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

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

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





GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

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

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

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

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

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

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"

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

QUELFOUR.COM

TECHNICAL DATA

Product specifications

The specifications below were correct at the time of publication. However, in its constant search for improvement, ROSIERES may modify its appliances in line with technical developments, in compliance with article 3 of Norm n°78-464 of 24.03.1978.

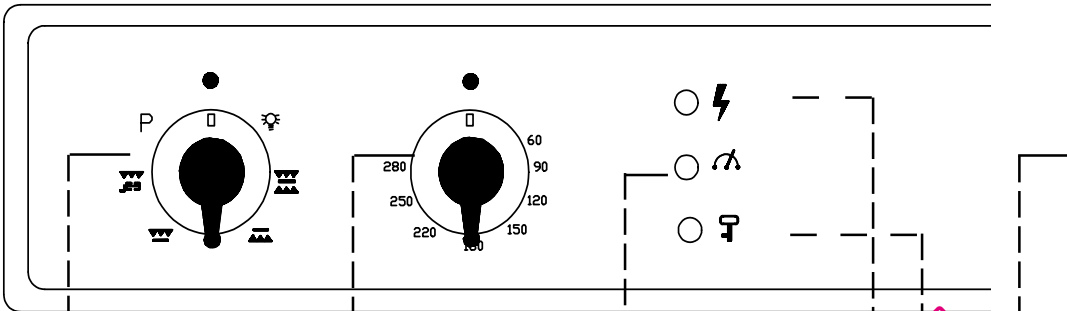
 Appliance conforms to directive 89/336/CEE and 73/23/CEE.

	FE 5143 RU	FE 5563 RU	FE 5573 RU
Dimensions of appliance (in cm)			
* Width	59.5	59.5	59.5
* Height	59.5	59.5	59.5
* Depth	57.5	57.5	57.5
Interior dimension of oven (in cm)			
* Width	43	43	43
* Height	30	30	30
* Depth	39	39	39
Volume in litres	50	50	50
Power (in watts)			
* Natural convection	2510	2420	3650
* Fan oven	-	2450	3680
* Bottom element & fan or bottom element alone	1480	1590	1680
* Grill and Rotisserie	3150	2140	2210
* Turbogril	-	2170	2240
* Defroster	-	40	3680
* Warmer	-	-	3680
* Pyrolyse	2500	-	3640
Maxi 230V	2510	2450	3680
Consumption with natural convection (kWh)			
* To reach 200°C	0,45	0,5	0,45
* To maintain 200°C for 1 hour	0,55	0,6	0,6
Pyrolyse cycle (80 minutes)	3,2	-	3,3
Electrical circuit	Mono 220-240V~ + Earth	Mono 220-240V~ + Earth	Mono 220-240V~ + Earth
Fuse	16 A	16 A	16 A

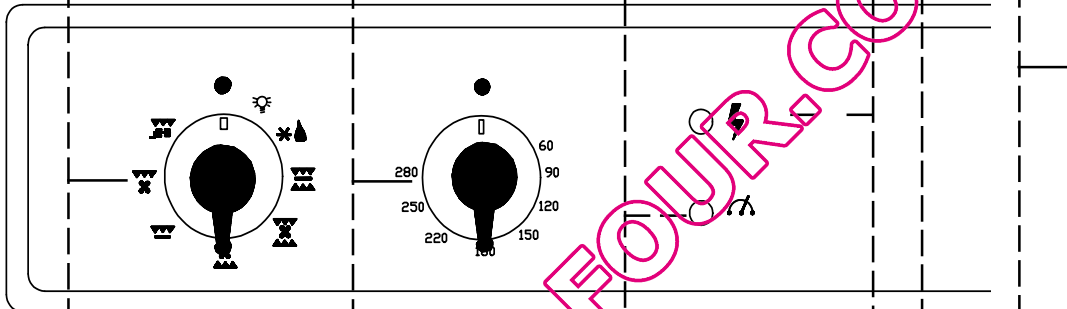
INTRODUCTION

The Control Panels

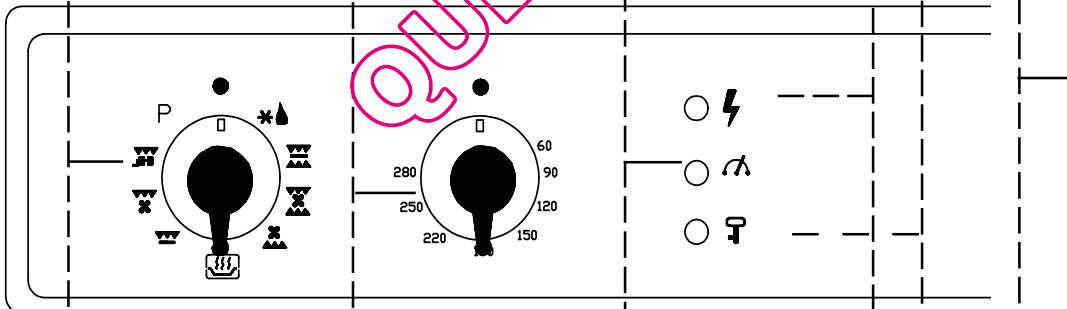
FE 5143 RU



FE 5563 RU



FE 5573 RU



Oven controls selector knob

Oven thermostat (in °C)

Regulator indicator light

Power on indicator light

Pyrolyse indicator light

Programmer Clock

THE PROGRAMMER

* Introduction

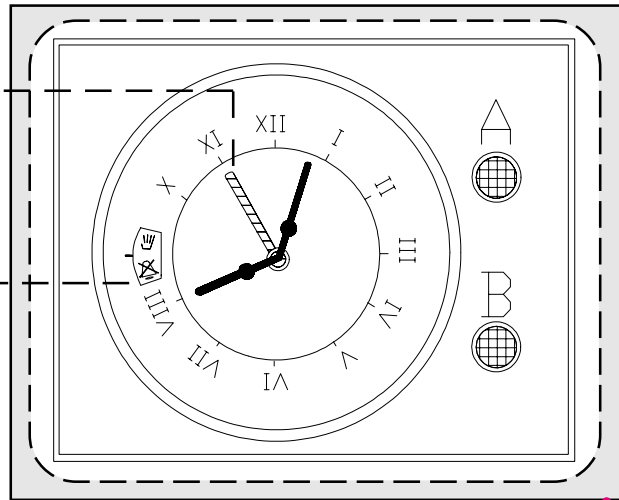
The pointer "C" allows you to :

- show the start time of a cooking programme or a pyrolyse cycle (shown here at 11 o' clock).

Window showing :

- ☒ : End of cooking
- ☒ : Manual position

Between 0 and 180 minutes:
cooking time



Button "A" :

* turning the button in a clockwise direction allows you to display the following in the little window :

- the manual position and either,
- a cooking time (between 0 and 180 mins).
- or the "end of cooking" symbol.

* pulling the button and turning it in a clockwise direction : allows you to position the pointer "C" for a deferred start.

When not using a deferred start programme, the pointer "C" should always be positioned beneath the small hand of the clock.

Button "B" :

* pulling and turning this button in a clockwise direction : allows you to alter the time shown on the clock.

CLOCK

The time of day should be set before using the oven.

Setting the time of day :

To set the time of day, pull button "B" of the programmer until the exact time is displayed, then release the button.

TIMER

The timer can be used as a reminder, independently of the oven. An alarm sounds at the end of the set programme.

It has no effect on the oven functioning. For that, leave the thermostat and selector control knob on "Off".

- Turn button "A" to the right to display a cooking time.
- Turn the oven control and thermostat knobs to off.


The timer will start to count down.

At the end of the set programme an alarm sounds. To stop it, turn back button "A" until the ☒ symbol appears in the little window.

BEFORE DOING ANY COOKING, THE MANUAL POSITION AND A COOKING TIME WITH OR WITHOUT DEFERRED START SHOULD BE DISPLAYED ON THE PROGRAMMER.

COOKING without PROGRAMMING

The oven can be used in the manual position. The oven starts working immediately and has to be switched off manually.

- Turn button "A" to the right until the manual symbol  appears.

To cook :

- Select a temperature with the thermostat knob,
- Turn the oven control knob to the requested cooking method.

The oven will start immediately.

To switch it off, turn back the oven control and thermostat knobs to the off position.

COOKING or PYROLYSE CYCLE with TIME SETTING

The oven can be programmed for a precise cooking or pyrolyse time setting, with immediate start and automatic stop; the maximum time duration is 180 minutes, or 3 hours.

- Before any operation, check the position of the pointer "C". It should be positioned beneath the small hand of the clock.
- Turn button "A" to the right and select a time duration:

For cooking :

- Select a temperature using the thermostat knob and,
- Select a cooking method with the oven control knob.

For a pyrolyse cycle :

- Turn the oven control knob to the "P" mark, for pyrolyse.

The oven will then start immediately.

It will switch itself off automatically when the pre-selected cooking time is up.

The end of cooking is signalled by an alarm, which will stop automatically after a few minutes.

The alarm can also be stopped manually, by turning button "A" in a clockwise direction until it points to the  symbol.

COOKING PROGRAMME or PYROLYSE CYCLE with TIME SETTING and DEFERRED START

The oven can be programmed with a precise time setting, for cooking or pyrolyse, and with a deferred start. The programmer takes complete charge of the cooking or pyrolyse cycles with automatic starting and stopping.

First : set the required start time for cooking or pyrolyse.

- Pull and turn button "A" until the pointer "C" indicates the time you wish to cook or to start pyrolyse.

Next : set the time duration for cooking or pyrolyse.


- Turn button "A" to the desired time duration.

For cooking :

- Set the required temperature with the thermostat knob,
- Turn the oven control knob to the desired cooking method.

For a pyrolyse cycle :

- Turn the oven control knob to the "P" symbol, for pyrolyse.

The end of cooking time will be signalled by an alarm which will stop after a few minutes. It can also be stopped manually by turning button "A" to the  symbol.

COOKING METHODS

They vary for each model.

Oven light : *The oven light comes on automatically when the oven is operating. It remains on for the whole of the cooking time. When a deferred start has been programmed, the light comes on as soon as the oven starts up.*

Model FE 5573 RU, is fitted with independent lighting. It has the same specifications as those listed below, plus the light comes on when the door is opened.

Natural Convection : Use of both upper and lower elements, without the fan.

This function is ideal for all kinds of traditional cooking, for red meat, roast beef, joints, game, bread and puff pastry.

A pre-heating time of around 10 minutes is recommended.

Place the dish on a shelf on the middle level.

Defroster :

FE 5563 RU : Cold defrosting. Only the fan operates.

Air at ambient temperature is circulated round the food being defrosted. This accelerates the process without any cooking taking place.

FE 5573 RU : Temperature pre-set at a constant 40°C (no need to select a temperature on the thermostat).

This function is of interest as it allows to defrost before cooking

Bottom element only : Use of the bottom element on its own.

Suitable for tarts, quiches, cakes, pastries and all types of cooking which require more heat and heat radiation from underneath.

Grill : Use of the upper element only; the temperature level can be adjusted according to the food being cooked.

This enables good results for grilled foods, kebabs, and gratins.

5 minutes pre-heating is required until the element glows red.

Red meat and fillets of fish should be placed on the shelf in a dish which can collect the juices.

Alternatively a drip-tray can be placed on the shelf below.

White meat should be kept further away from the grill; cooking time will be longer, but the meat will be tasty.

Food which is already cooked, but to which a sauce has been added, does not require to extend the time of cooking, except gratins.

When the grill is in use, the oven door should be kept opened.

The temperature can be regulated on all models, between 60°C and 280°C, but normally the grill is used at maximum temperature.

Fan Oven : Use of both upper and lower elements at the same time, with a fan which circulates air round the oven.

This function is recommended for poultry, confectionery, fish and vegetables.

The heat penetrates better into the food, reducing both cooking and pre-heating times.

Combined cooking can be done with identical or different dishes on one or two levels.

Bottom element & fan cooking : Use of the bottom element with the fan, which circulates air round the oven.

This function is ideal for juicy fruit, pies, cakes, quiches and pastries. It prevents food from drying up and helps cakes, pastry, bread to rise, by cooking from underneath. Place the shelf on the lowest level.

COOKING METHODS

They vary for each model.

Turbo-grill : use of the upper element with the fan which circulates air round the oven.

Ideal for thick cooking or big pieces to roast, such as joints of pork, poultry, etc...

Pre-heating is required for red meat, but not for white meat.

Place the food directly on the shelf in the centre of the oven, on the middle level. Slide a drip-tray under the shelf to collect the fat. This method ensures that the food will not grill too quickly. Turn the food over half-way through cooking.

Cooking with the turbo-grill should be done with the oven door closed.

The temperature can be regulated on all models, between 60°C and 230°C.

Rotisserie : use the upper element with the rotisserie, which rotates the food during cooking.

Rediscover all the flavours of traditional spit-roast cooking.

It is preferable to cook only medium-size pieces on the rotisserie and to cook large ones using the Turbo-grill for example, which will give better results. No pre-heating is required for the rotisserie.

The temperature can be regulated on all models, between 60°C and 280°C.

It is also designed to continue turning for a further five minutes beyond cooking time, so that the any residual heat can be evenly distributed.

Rotisserie cooking should always be done with the oven door left ajar.

Warmer (FE 5573 RU) : The temperature is pre-set at a constant 60°C (no need to select a temperature on the thermostat).

This function is identical to that of the defroster, but the temperature is rigorously maintained at 60°C.

Ideal for keeping food hot without overcooking it, for meringues and also useful for keeping empty dishes warm.

Pyrolyse (FE 5143 RU - FE 5573 RU) : Integral cleaning of the oven by burning off all the stains (grease, sugar) at a temperature of around 500°C.

The pyrolytic cycle can be programmed (see the chapter entitled "The programmer"). According to the level of staining, the cycle can be set between 0 and 3h. For normal staining the cycle lasts 1h 30.

USING THE OVEN

Warning:

- . While the oven is working, the door gets hot. Keep children away from it.
- . Never cover the inner walls and bottom of the oven with aluminium foil. The concentrated heat so produced would damage the enamel.

1. **Setting a temperature** : turn the thermostat knob to the required cooking temperature.
Each cooking method allows a choice of temperatures within the range indicated in the table below, except for the Defroster and the Warmer for the FE 5573 RU model.
2. **Selecting a cooking method** : turn the oven control knob to the method required (see pages 23 and 24).
3. **Regulating the programmer** : display both the manual position and cooking time, with or without a deferred start. Refer to the chapter entitled "The Programmer" (pages 21 and 22).

- | | |
|--|--|
| . Natural convection : between 60°C and 280°C, | . Fan oven : between 60°C and 240°C, |
| . Defroster : knob in off position,
For model FE 5573 RU : temperature pre-set at 40°C | . Bottom element & fan : between 60°C and 240°C, |
| . Bottom element alone : between 60°C and 280°C. | . Turbo-grill : between 60°C and 230°C. |
| . Grill : maximum temperature of 280°C,
can be regulated between 60°C and 280°C. | . Rotisserie : maximum temperature of 280°C.
Can be regulated between 180°C and 280°C. |
| | . Warmer : temperature pre-set at a constant 60°C.
Thermostat knob in "off" position. |

The "power on" indicator light comes on when the oven is operating and remains on for the whole of the cooking time.

For models FE 5143 RU - FE 5563 RU : the regulator indicator light shows that the thermostat function is engaged. It comes on and off regularly during cooking.

For model FE 5573 RU : the regulator indicator light remains on until the selected temperature has been reached.

HINTS FOR COOKING

It is better not to add salt to meat until it is cooked, as salt stimulates the production of fat, which causes a rapid build-up of grease in the oven as well as unpleasant fumes.

Joints of white meat, such as pork, veal, lamb and fish can be put in a cold oven. Cooking takes longer than in pre-heated oven, but joints cook better in the centre, as the heat has more time to reach the middle.

GOOD PRE-HEATING IS THE SECRET OF SUCCESS WHEN COOKING RED MEAT.

GRILLED FOOD :

Take the meat out of the refrigerator a few hours before cooking it. We recommend placing it on absorbent paper; it will cook better, be tasty, and there will risk less of it remaining cold in the middle. Season with pepper and spices before grilling, but do not add salt until after cooking, as it will be poorly cooked and less juicy.

Baste the meat with a little oil. This is best done with a wide, flat brush. Sprinkle with pepper and herbs (thyme etc).

Never pierce the food during cooking, not even when turning it over: the juice runs out and the food becomes dry.

CONFECTIONERY :

Do not use shiny cake tins. They reflect the heat and could spoil the cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with a sheet of sulphurised paper or aluminium foil.

NB : make sure you use the aluminium foil in the correct way: the shiny surface should be on the inside, against the cake. If it put shiny side out, the heat is reflected and does not reach the middle of the cake.

Avoid opening the oven door during the first 20 to 25 minutes of cooking : soufflés, brioches, sponge cakes and the like would immediately collapse.

To check the readiness of your confectionery, pierce the centre with a knife blade a knitting needle.

If it comes out dry, your cake is baked and the oven can be turned off. If the blade comes out wet, or has bits of cake stuck to it, continue cooking, but lower the temperature slightly, so that it can finish baking without burning.

THE THERMOSTAT

Natural Convection

For most types of cooking, the oven must be pre-heated.

Refer to the thermostat tables for pre-heating temperatures.

When the pre-heating has finished, place the food in the oven and turn the control knob to the temperature shown in table.

Just as with cooking times, the temperatures given act as a guide until you become familiar with the appliance.

Personal experience will allow you, at a later stage, to adapt these settings according to your own tastes and requirements.

Reduce the temperatures slightly for big pieces and increase it for smaller ones.

PRE-HEATING TIMES :

* 20 minutes for temperatures between 250°C and 280°C,

* 15 minutes for temperatures between 150°C and 220°C,

* 10 minutes for temperatures between 60°C and 120°C.

Foods	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Full fish, roasted or braised	180	200/220	according to dimensions
MEAT VEGETABLES			
Beef with carrots	220	200/220	approx. 4 h
Duck	220	200/220	1 - 1 h 30
Braised cabbage	220	200/220	approx. 1 h
Braised endives	180	200/220	approx. 1 h
Leeks	200	180/200	35 - 40 mins
Leg of lamb	260	200/220	15-20 minutes p/pound
Goose-turkey	200	160/180	60 - 80 minutes
Pies	220	200/220	1 h 30 - 2 h mins
Roast chicken	220	200/220	45 mins - 1 h
Savoury tart	220	210/230	30 - 40 mins
Roast beef	280	240/260	15 mins p/pound
DESSERTS			
Cake	180	180/200	50 - 60 mins
Fruit cake	220	200/220	35 - 40 mins
Crumbly biscuits	220	200/220	15 - 20 mins
Garnished cake	240	200/220	25 - 40 mins

Fan oven


Foods	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
FISH FILLETS			
Salmon steak	180	140/160	5 - 8 mins
Sole fillet	180	140/160	5 mins approx.
MEAT VEGETABLES			
Roast cockerel	220	160/180	25-30 mins p/pound
Endives with cheese and ham	200	180/200	25 - 30 mins
Gratin food	220	200/220	15 - 20 mins
Roast pigeon	180	180/200	20-25 mins p/pound
Jacket potatoes	220	200/220	1 h approx.
Roast pork	220	200/220	30-40 mins p/pound
Salted-sweet soufflé	200	180/200	35 - 45 mins
Stuffed tomatoes	220	200/220	30 - 40 mins
PASTRIES			
Sponge biscuits	220	180/200	10 - 15 mins
Sponge cake	200	180/200	35 - 40 mins
Tart base without filling	220	200/220	20 - 30 mins

THE ROTISSERIE

USING THE ROTISSERIE :

- remove all accessories from the oven,
- place the drip tray on the bottom,
- centralise the meat on the skewer using the two forks,
- fit the skewer on to the support bracket,
- slide the bracket and the skewer on to the second level from the bottom.

The end of the skewer will then be facing the opening of the drive-socket,

- engage the skewer in the drive-socket
- next, turn the selector knob to the "rotisserie" function 
- and turn the thermostat knob to 280°C.



No pre-heating is required when using the rotisserie.

On the FE 5573 RU model, the rotisserie is timed; it continues rotating for a further five minutes after cooking has finished, in order to distribute the residual heat evenly.

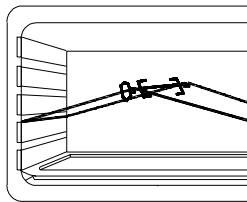
It is advisable to cook only medium-sized pieces of meat on the rotisserie and to oven-cook bigger ones under the Turbogrill. They will cook much better in this way.

COOKING TIMES :

- 20 / 30 min per kg for beef,
- 30 / 40 min per kg for lamb or mutton,
- 60 / 70 min per kg for veal and poultry,
- 55 / 65 min per kg for pork.

ROTISSERIE COOKING SHOULD BE CARRIED OUT WITH THE OVEN DOOR AJAR.

[QUELFOR.COM](http://www.QUELFOR.COM)



FE 5143 RU
(straight rotisserie)

FE 5566 RU
FE 5573 RU
(diagonal rotisserie)

ACCESSORIES

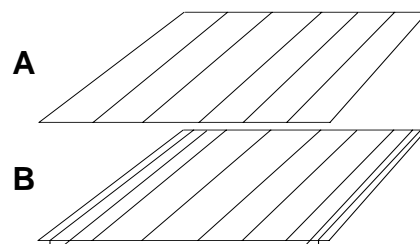
- Equipment according to model -

The oven shelves

A : This type is for holding baking tins and dishes.

B : This type is particularly suitable for cooking meats with the grill or turbo-grill, as it is fitted with rails so that the drip-tray can be slid underneath.

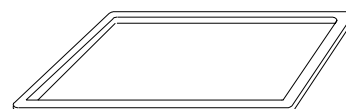
Both types of shelf are specially designed so that they always stay horizontal, even when pulled out to the maximum extent. There is no risk of sliding or spilling.



The drip tray

This is designed to collect juice when grilling. It should be placed on a shelf, slid under the rails or placed on the oven bottom.

* **Never use the drip-tray for roasting**, as this will cause fumes, grease splashes and rapid staining of the oven.



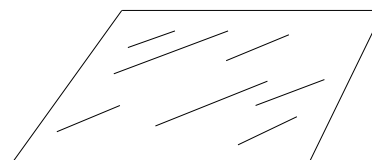
The confectionery tray

The confectionery tray should be placed directly on the shelf. Small pieces of confectionery such as buns, shortbread and meringues can be placed on it.

The oven comes supplied with two confectionery trays, allowing you to bake on two different levels at the same time.

They should be removed from the oven when not in use.

NB : baking tins with removable bases are not leak-proof and fruit juice or sugar can drip on to the oven bottom where it solidifies and becomes difficult to remove.



The Rotisserie

The rotisserie is supplied with a skewer, two forks and a skewer support bracket. When the skewer is engaged in the drive socket it begins to rotate and the food is automatically cooked.

Example : Rotisserie mounted diagonally.

**We recommend the use of a glass vessel when cooking meat.
The use of hollow earthenware vessels is preferable.**



MAINTAINING YOUR OVEN

THE OVEN :

- * Let the oven cool down before doing any manual cleaning.
- * Never use abrasive products, metallic sponges or sharp objects to clean your oven, the enamel will be permanently damaged.
- * Use only soapy water or liquid ammonia-based products.

GLASS SURFACES -

Each time the oven has been used, the glass door panel should be wiped with absorbent paper. If there is heavy staining, it can be cleaned with a sponge and a detergent product. Never use abrasive products or sharp objects.

THE OVEN DOOR GASKET -

Clean with a sponge and detergent.

THE SHELVES -

Clean with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry.
Do not use abrasive products.

THE DRIP TRAY -

After using the grill, remove the drip-tray from the oven. Pour any fat into a recipient.
Wash and rinse the drip-tray in hot water with a sponge soaked in detergent.
If the stains still remain, leave it to soak in water with detergent.
It can also be cleaned in a dishwasher or with a commercially available product.
Never put a dirty drip-tray back in the oven.

THE BAKING TRAY -

Clean the baking tray with a lightly soaped scouring pad, rinse and dry.

OVEN LIGHT -

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any cleaning job on the light or before replacing the lamp. The lamp and its cover are made of a special glass, which can withstand very high temperatures. To replace the lamp, simply unscrew the glass cover, remove the lamp, fit a new one of the same type, and screw the protective cover back on.

NEVER COVER THE OVEN WALLS AND ESPECIALLY THE OVEN BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL. IT CONCENTRATES THE HEAT AND CAUSES DETERIORATION OF THE ENAMEL.

MAINTAINING YOUR OVEN

THE CATALYTIC ENAMEL OVEN WALLS (FE 5563 RU) :

The FE 5563 RU oven is fitted with catalytic enamel.

The oven bottom : is fixed by four cross-head screws.

The oven walls : are fixed with a central screw located high up, which can be removed manually and which are held in place by 2 tabs at the bottom. Lift up to remove.

WHAT IS THE CATALYSE?

It is a cleaning system which operates during cooking. The oven walls are covered with a special enamel, catalytic enamel. It has micro-pores which aid the combustion of grease. Each drop of grease is eliminated by the joint action of the catalytic enamel and the heat.

Routine maintenance : The accumulation of dust, which is the product of the combustion of the grease, can cause long-term damage to the enamel.

So, in order to preserve the maximum efficiency of the enamel, after every 15 or 20 cooking sessions, the oven walls must be rinsed with very hot water.

This minor maintenance work is made much easier by the fact that the oven walls can be completely removed from the oven and can be cleaned in the kitchen sink.

After rinsing the walls, dry them by running the oven at 280°C for quarter of an hour. If there have been spillages or heavy staining, the catalytic enamel must be cleaned in order to return it to full efficiency.

Caution : the oven door is extremely hot during operation. Always keep young children at a safe distance from the oven during use.

How to clean the enamel : Wipe the spillage or the stubborn stains with a sponge soaked in very hot water and apply a liquid ammonia-based detergent.

If, after this, some stains still remain, scrub them with a nylon brush.

Then, heat up the oven for about an hour at 280°C.

It is sometimes necessary to carry out this operation several times if the stains are very stubborn.

N.B. : If after normal cooking you notice some slightly darker coloured marks on the oven walls, do not worry. This is normal ; there are simply grease splashes which are in the process of being removed.

NEVER USE THE FOLLOWING :

- metallic sponges,
- abrasive products, which cause scratching,
- sharp implements which cause permanent damage to the enamel.

MAINTAINING YOUR OVEN

THE PYROLYSE (FE 5143 RU- FE 5573 RU) :

The FE 5143 RU or FE 5573 RU ovens are equipped with a cleaning system which guarantees cleaning by pyrolyse, destroying stains at high temperature. The resulting fumes are "purified" by passing over a pyrolyse which starts to function immediately after cooking. Because of the very high temperatures required by the pyrolyse system, the oven door is fitted with a special safety lock. When the temperature inside the oven has passed 320°C, it is impossible to open the door.

The Pyrolyse can be stopped at any moment. However, the door cannot be opened until the temperature has dropped below 320°C.

The cooling fan rotates at great speed when the oven reaches these very high temperatures. It continues to rotate, even if the oven is not operating, as it is directly linked to the temperature.

NB : If a hob has been installed on top of the oven, never use the gas burners or the electric hotplates while the pyrolyse is working. In this way, the oven control panel will not become excessively hot.

Never use products sold in shops to clean the pyrolytic oven.

Before implementing a Pyrolyse cycle :

- **Remove all oven accessories** : they cannot withstand the pyrolyse temperatures without being damaged;
- Remove any large spillages or residues, as it would take too long to destroy them.
- Close the oven door,

How to operate the Pyrolyse cycle :

- Turn the selection knob to the left until it indicates "Pyro",
- Set a time on the programmer, according to the degree of staining, with or without a deferred start (see the chapter entitled "The Programmer" on pages 4 & 5).
- Leave the thermostat knob in the off position.

The cleaning system can be activated at any time of the day or night (you may wish to take advantage of lower electricity tariffs), thanks to the programmer (see chapter entitled "The Programmer").

It is recommended that cleaning take place immediately after cooking, to take advantage of the heat already in the oven, thereby saving energy.

OVEN CLEANING TIMES :

- * **Slight staining** : 1h 30 min,
- * **Medium staining** : 1h 45 min,
- * **Heavy staining** : 2h.

(maximum programmable time : 3 hours)

NB : the first time you use the Pyrolyse cleaning system a slight smell may be given off. This is just the "running-in" period of the automatic cleaning system.

The pyrolyse indicator light comes on when the oven is locked and stays on until the end of the cycle.

At the end of the pyrolyse cleaning cycle, the selector knob should be turned to off and the programmer to the manual position. The temperature begins to fall and when it drops below 320°C you will have to wait a few seconds before the door can be opened. The fan will continue to rotate until the oven is cool, even if the programme selector knob is in the off position. At the end of the cleaning cycle, you may notice some whitish deposits on the oven walls. Wait until the oven has cooled down, and then wipe the deposits off with a damp sponge.

FITTING YOUR OVEN

The cabinet into which your oven will be fitted should be made of material capable of withstanding a temperature of 90°C.

The oven can be fitted beneath a work top, in a wall cavity, or simply mounted vertically.

Before fixing, it is essential that the cavity is well ventilated so that there is a good circulation of air, necessary for cooling and protecting the internal components.

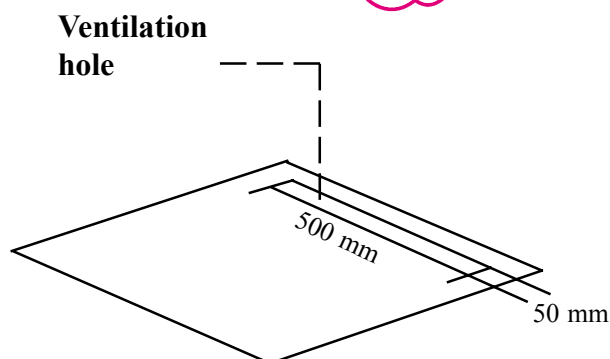
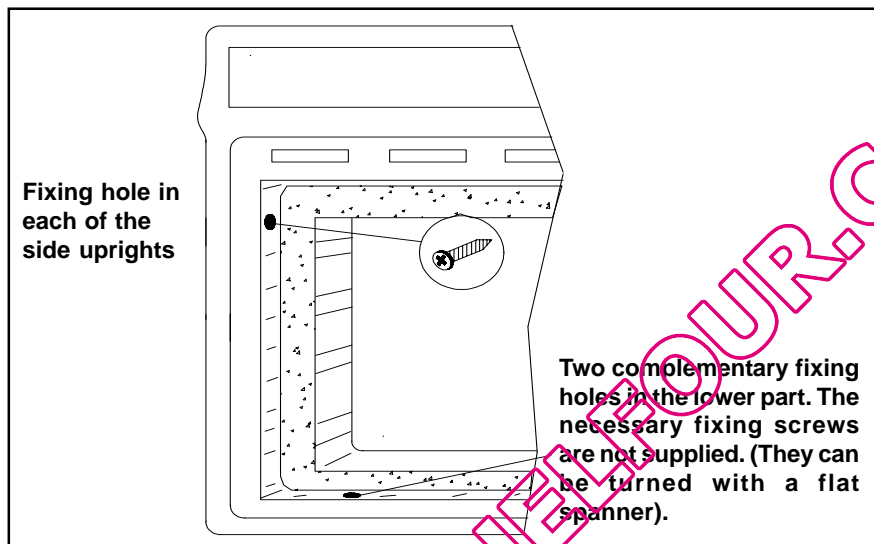
So, there should be an opening of 500 X 50 mm (see diagram) in the lower part of the cavity.

FITTING THE OVEN IN THE CAVITY

Inside the oven you will find a bag containing two fixing screws. It is advisable to follow the instructions below.

Fixing : two holes situated in the upper part of the two sides are accessible with the oven door open. Use the two screws supplied to fix the oven.

The oven can also be fixed by putting screws in the two holes in the lower part of the oven body. You will need to obtain two 20 mm hexagonal headed screws for this.



INSTALLING THE OVEN

The oven only operates at 220 to 240 Volts single phase. It must be earthed.

Before connection to the power supply, make sure that the rating of the circuit breakers and fuses is sufficient for the normal power consumption of the appliance and that the power cable has a 2.5 mm² section.

CONNECTING YOUR APPLIANCE :

The power supply cable* of the oven can be connected to a socket (minimum 16 amps) or an oven outlet.

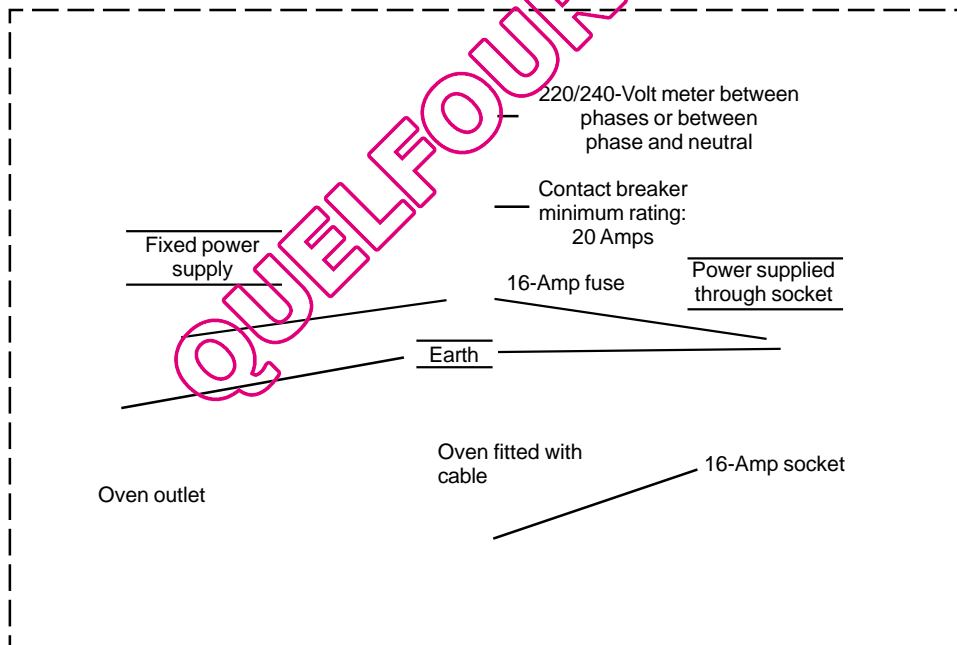
In the latter case, a double-pole switch with a gap between the contacts of at least 3 mm, should be installed in the circuit to conform with safety regulations.

In both cases, the green and yellow wire of the power supply cable should be connected to earth.

NB : Do not forget that the appliance may require an S.A.V. operation. Also, position the socket so that it can be connected to the oven when it is out of the cavity.

** Power supply cable : if the power supply cable has to be changed, the job should be carried out by our after-sales Service personnel or by a similarly qualified person.*

WE CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY ACCIDENT RESULTING FROM INCORRECT OR NON-EXISTENT EARTHING.



GUARANTEE

You are advised to read carefully the instructions on how to connect your appliance. They contain essential information for correct installation.

SPARE PARTS :

When ordering spare parts quote :

1 - appliance model number and serial number as indicated on the descriptive plate or on the certificate of guarantee.

2 - a description of the part.

WHERE TO APPLY ?

To order a spare part or to request service contact :
YOUR RETAILER

QUELFOR.COM

ROSIÈRES, c'est aussi :

- ▣ *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- ▣ *Des fours à encastrer, des fours micro-ondes,*
- ▣ *Des tables de cuisson traditionnelles ou vitrocéramiques et des bacs éviers,*
- ▣ *Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- ▣ *Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- ▣ *Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- ▣ *Des poêles, des cuisinières bois-charbon et mazout.*

QUELFOUR.COM

SA DES USINES DE ROSIERES - 30, rue Y. Lacelle - Rosières - 18400 LUNERY
RCS Bourges B 553 720 053 - Capital de 18 000 000 F
Tél. 02 48 55 78 00 - Télex 780868F - Fax 02 48 68 01 75