

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

**GB *INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS
BUILT-IN MULTIFUNCTION OVEN***

FE 4233

FE 4243


FE 4263

FE 4273

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques du produit

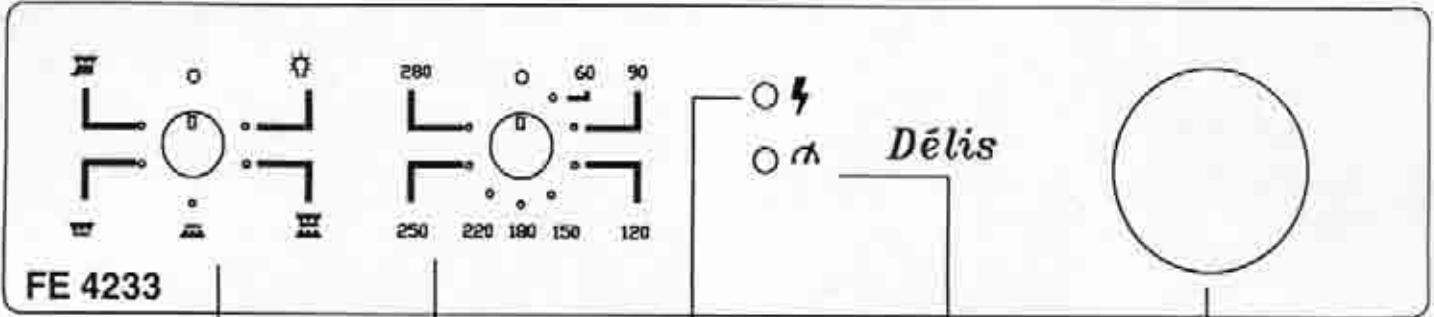
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24.03.1978.

 Appareils conformes à la directive 89/336/CEE et 73/23/CEE

	FE 4233	FE 4243	FE 4263	FE 4273
Dimensions de l'appareil (en cm)				
* Largeur	59.5	59.5	59.5	59.5
* Hauteur	59.5	59.5	59.5	59.5
* Profondeur	57.5	57.5	57.5	57.5
Dimensions intérieures du four (en cm)				
* Largeur	42.5	43	43	43
* Hauteur	29.5	30	30	30
* Profondeur	40	39	39	39
Volume en litres	50	50	50	50
Puissances (en watts)				
* Convection naturelle	2410	2510	2420	2510
* Chaleur tournante	-	-	2450	2540
* Sole brassée ou sole seule	1550	1480	1590	1500
* Gril et tournebroche	2130	2150	2140	2150
* Turbogril	-	-	2170	2170
* Décongélation	-	-	40	40
* Pyrolyse	-	2500	-	2500
Maxi 230V	2410	2510	2450	2540
Maxi 240 V	2620	2730	2670	2770
Consommation en convection naturelle (kWh)				
* de montée à 200°C	0,5	0,45	0,5	0,45
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,6	0,55	0,6	0,6
Cycle pyrolyse (80 minutes)	-	3,2	-	3,3
Raccordement électrique	Mono 230 V~ + Terre	Mono 230V~ + Terre	Mono 230 V~ + Terre	Mono 230 V~ + Terre
Fusible	16 A	16 A	16 A	16 A

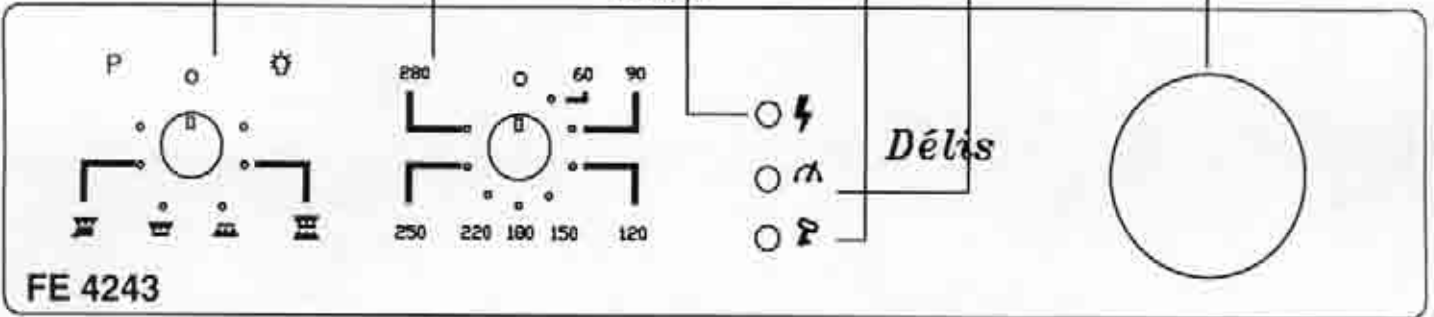
PRESENTATION
Tableaux de bord

FOURS "CONVECTION NATURELLE"



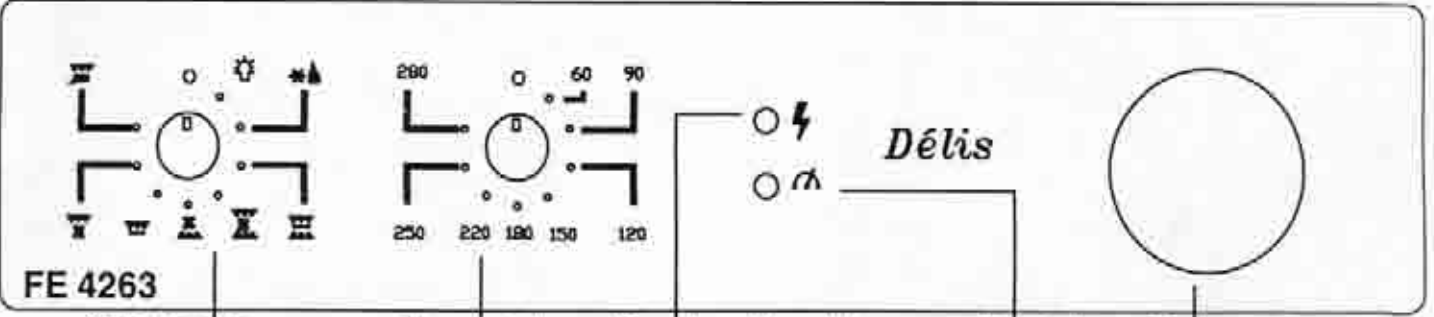
FE 4233

Sélecteur des commandes du four Thermostat du four (en °C) Voyant mise sous tension Voyant de pyrolyse Voyant de régulation Programmateur horloge



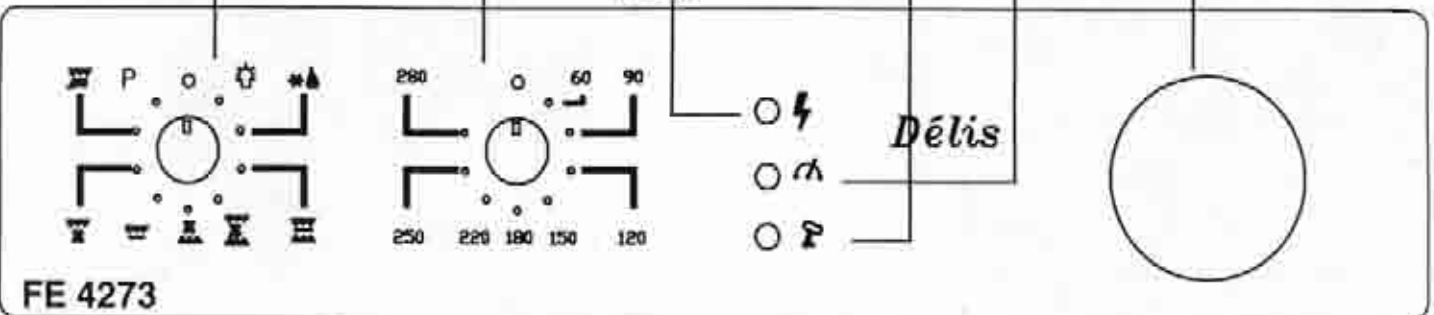
FE 4243

FOURS "MULTIFONCTIONS"



FE 4263

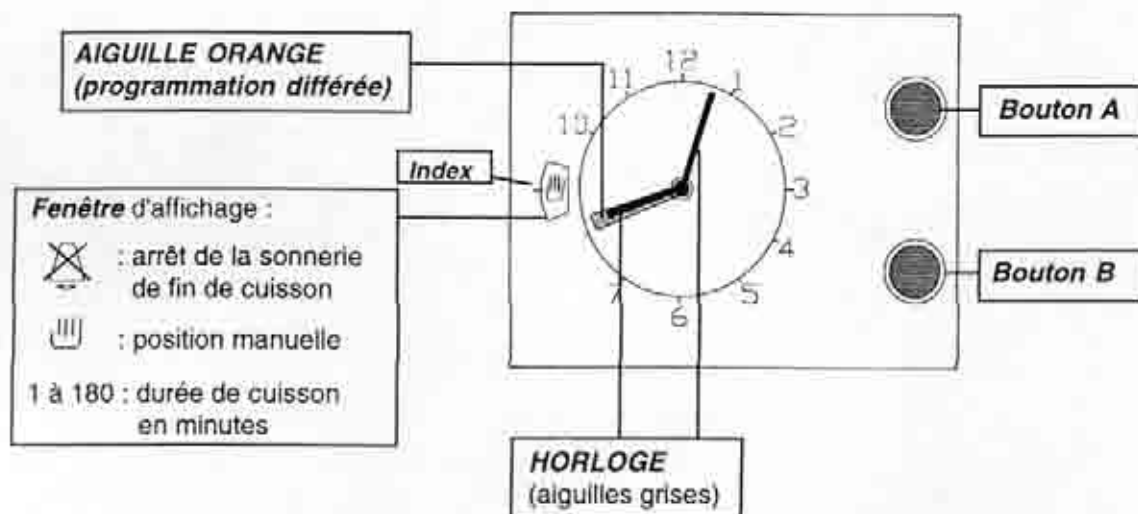
Sélecteur des commandes du four Thermostat du four (en °C) Voyant mise sous tension Voyant de pyrolyse Voyant de régulation Programmateur horloge



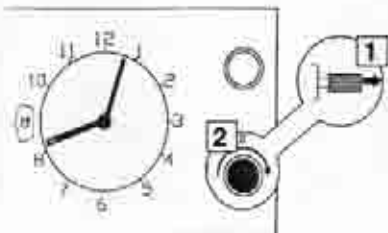
FE 4273

LE PROGRAMMATEUR

* Présentation



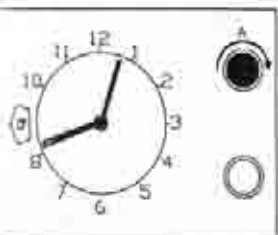
HORLOGE







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

- Tirer puis tourner le bouton "B" vers la droite ;
- Positionner les aiguilles des heures et minutes en face de l'heure du moment.

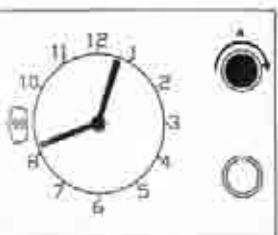
AVANT DE REALISER UNE CUISSON, IL FAUT AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UNE DUREE DE CUISSON AVEC OU SANS DEPART DIFFERE.




CUISSON SANS PROGRAMMATION : Départ de cuisson immédiat et arrêt manuel.

- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".
- Placer l'aiguille orange sous l'aiguille des heures (si tel n'est pas le cas) : tirer et tourner le bouton "A".
- Faire apparaître dans la fenêtre d'affichage le repère  face à l'index : tourner  le bouton "A".
- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.


La cuisson démarre alors immédiatement.

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

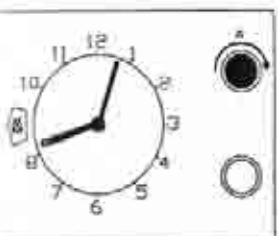
CUISSON AVEC UNE DUREE : Départ de cuisson immédiat et arrêt automatique.


- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".
- Placer l'aiguille orange sous l'aiguille des heures (si tel n'est pas le cas) : tirer et tourner le bouton "A".
- Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner  le bouton "A".
- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

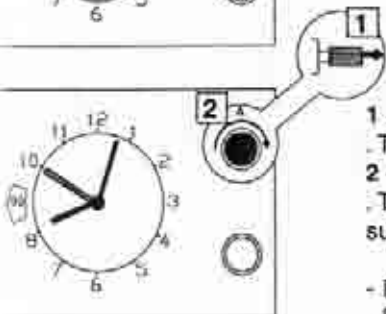
Le four s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.


La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre.

Ramener la manette du sélecteur et celle du thermostat sur arrêt.


CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE : Départ de cuisson différé et arrêt automatique

- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".



- 1 - Régler une heure de début de cuisson :
Tirer le bouton "A" et le tourner pour placer l'aiguille orange en face de l'heure de départ.
- 2 - Afficher une durée :
Tourner le bouton "A" , sans le tirer, pour placer le temps choisi face à l'index sur la fenêtre d'affichage.

- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie qui retentira pendant environ trois minutes. Elle peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index.

Ramener la manette du sélecteur de fonction et celle du thermostat sur arrêt.

LES MODES DE CUISSON

Ils sont différents suivant le modèle de four.



Eclairage de four : se met en fonctionnement dès que la manette du sélecteur est tournée.

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 : permet une décongélation rapide des mets.
Cette fonction 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 très utile pour les gratinages. 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.



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.



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



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

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 a une température idéale et nécessaire à respecter, se reporter aux indications citées ci-dessous.
2. **Choisir un mode de cuisson** : pour cela, tourner la manette du sélecteur de commandes de four sur le mode de cuisson souhaité.
3. **Régler le programmateur** : afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

- | | |
|--|---|
| . Convection naturelle : entre 60°C et 280°C, | . Sole brassée : entre 60°C et 240°C, |
| . Décongélation : manette du thermostat sur arrêt, | . Grilloir : température maxi. 280°C, |
| . Sole seule : entre 60°C et 280°C, | . Turbo-grill : entre 180°C et 230°C, |
| . Chaleur brassée : entre 60°C et 240°C, | . Tournebroche : température maxi. 280°C. |

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

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.

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 encrassement 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 dorissent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

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

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

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

LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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 moins important.

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.

CONVECTION NATURELLE			
Nature des mets	Température		Durée de cuisson
	Préchauffage	Cuisson	
Poissons entiers rotis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	180	200 / 220	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	200 / 220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	220	4 h environ
Canard	220	200 / 220	1 / 1 h 30
Choux braisés	220	200 / 220	1 h environ
Flamiche aux poireaux	200	180 / 200	35 / 40 minutes
Gigot de mouton	260	200 / 220	15 min par livre
Oie - Dinde	200	160 / 180	60 / 80 minutes
Paté en croûte	200	200 / 220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	200 / 220	1 h 30 / 2 h
Poulet moyen rôti	220	200 / 220	45 min - 1 h
Quiche Lorraine	220	210 / 230	30 / 40 min
Rôti de boeuf	280	240 / 260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	180 / 200	50 / 60 minutes
Ciafoutis aux fruits	220	200 / 220	35 / 40 minutes
Crème renversée	120	60 / 80	45 min au bain marie
Quatre-quart	220	200 / 220	35 / 45 minutes
Tarte garnie	240	200 / 220	35 / 40 minutes

CHALEUR BRASSEE			
Nature des mets	Température		Durée de cuisson
	Préchauffage	Cuisson	
Poissons en filets			
Darne de saumon	180	140 / 160	5 / 8 minutes
Filet de sole	180	140 / 160	5 minutes environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	220	200 / 220	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	200	180 / 200	25 / 30 minutes
Gratins	220	200 / 220	15 / 20 minutes
Lapin rôti	220	200 / 220	50 / 60 minutes
Pigeon rôti	180	180 / 200	15 / 25 minutes
Pommes de terre en robe	220	200 / 220	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	200 / 220	30 / 40 minutes par Kg
Soufflé salé ou sucré	200	180 / 200	35 / 45 minutes
Tomates farcies	220	200 / 220	30 / 40 minutes
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180 / 200	10 / 15 minutes
Brioche	220	180 / 200	40 / 45 minutes
Flan	200	180 / 200	30 minutes
Gâteau de savoie	200	180 / 200	35 / 40 minutes
Meringues	60	60 / 80	60 / 90 minutes
Pâte à tarte	220	180 / 200	20 / 30 minutes
Pâte feuilletée	220	180 / 200	15 / 20 minutes

LE TOURNEBROCHE

UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

- retirer du four la grille, 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 3ème 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,
- placer le récolte-sauce dans le bas du four,
- ensuite, tourner la manette du sélecteur sur la fonction "tournebroche" ,
- et la manette du thermostat sur 280°C.



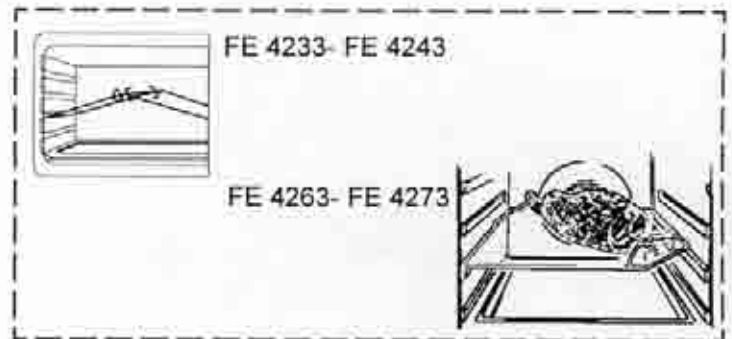
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

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



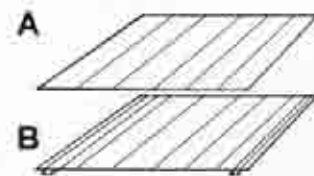
LES ACCESSOIRES

- 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-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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.

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'utilisez 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.

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 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.

LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (FE 4233 - FE 4263) :

Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager. 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.

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 grasses en cours d'élimination.

ENTRETIEN DU FOUR

LA PYROLYSE (FE 4243 - FE 4273) :

Votre four est équipé d'un système assurant son 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.

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.

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.

Mise en route du nettoyage

- **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.
- fermer la porte du four,
- tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "Pyro",
- afficher un temps sur le programmeur en fonction de l'encrassement du four,
- 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 la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses") grâce au programmeur.

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

Durée de nettoyage du four :

- * *peu sale* : 90 minutes,
- * *moyennement sale* : 105 minutes,
- * *très sale* : 120 minutes.

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.

Quand le cycle de nettoyage par pyrolyse est terminé, vous devez ramener la manette de sélection sur arrêt et le programmeur sur la position manuelle. Une fois cette dernière opération effectuée, 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 100° 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.

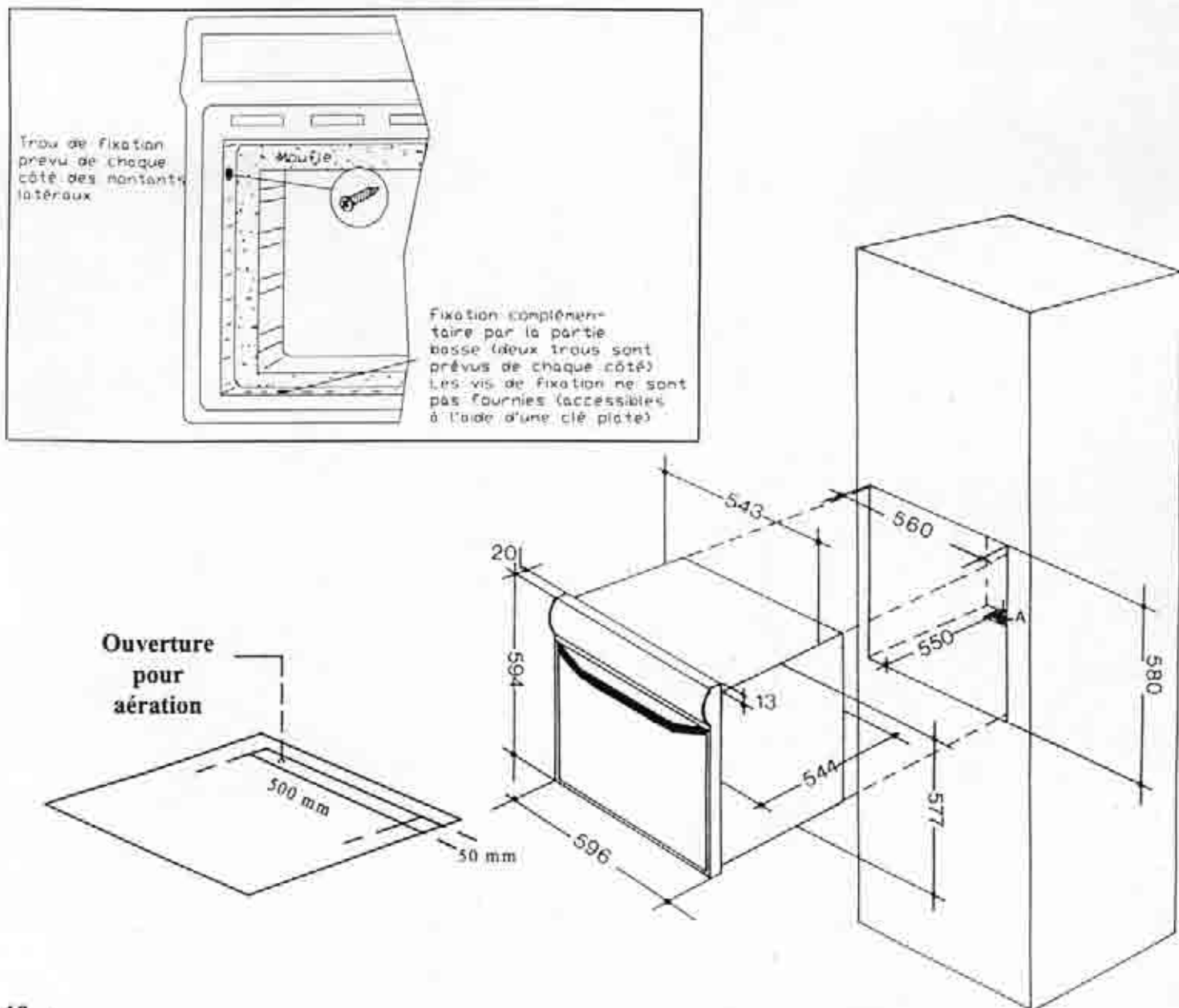
Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

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 sous 230 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 soit de 2,5 mm².

RACCORDEMENT :

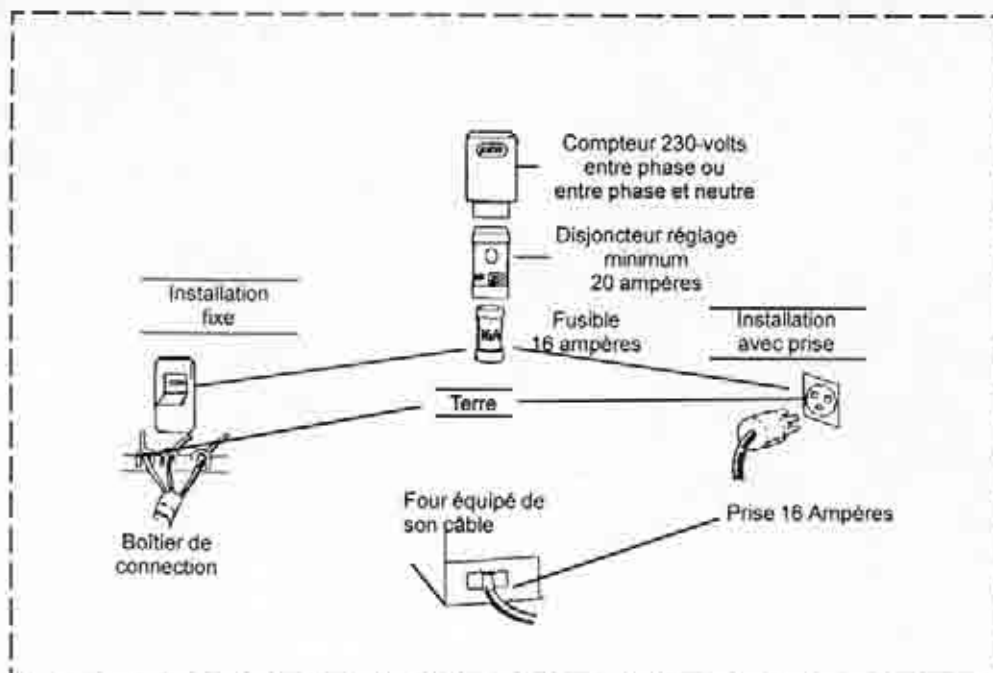
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter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