

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

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

FE 4646

FE 4666

FE 4676

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques du produit

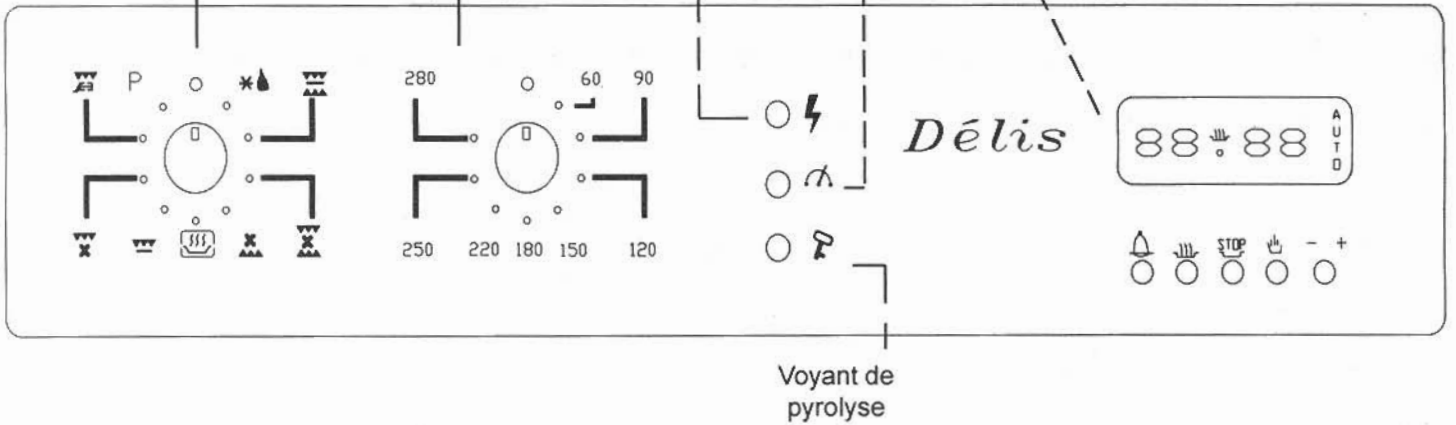
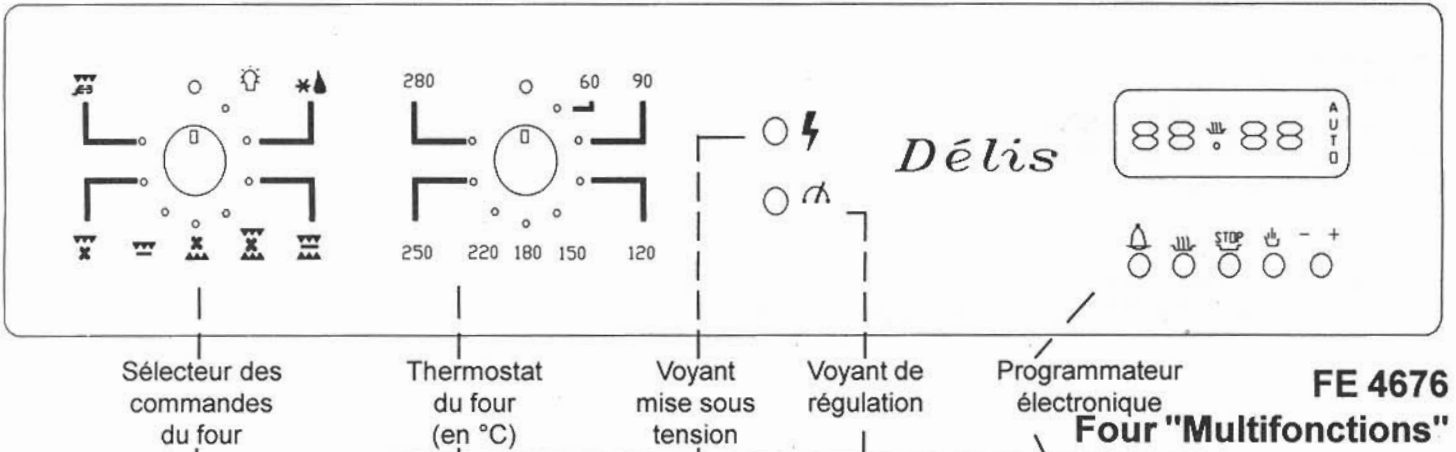
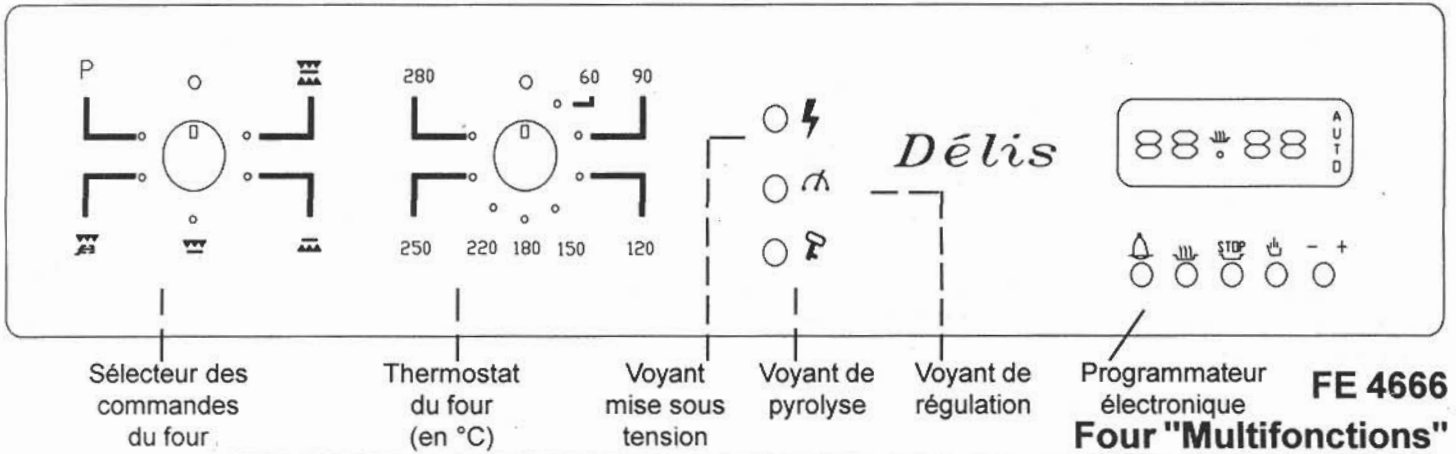
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

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

	FE 4646	FE 4666	FE 4676
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	3650	2420	3650
* Chaleur tournante	-	2450	3680
* Sole brassée ou sole seule	1650	1590	1680
* Gril et tournebroche	2210	2140	2210
* Turbogril	-	2170	2240
* Décongélation	-	40	3680
* Etuve	-	-	3680
* Pyrolyse	3640	-	3670
Maxi 230V	3650	2450	3680
Maxi 240 V	3970	2670	4010
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	Mono 230V~ + Terre	Mono 230 V~ + Terre	Mono 230 V~ + Terre
Fusible	16 A	16 A	16 A

PRESENTATION Tableaux de bord

FE 4646 Four "Convection Naturelle"



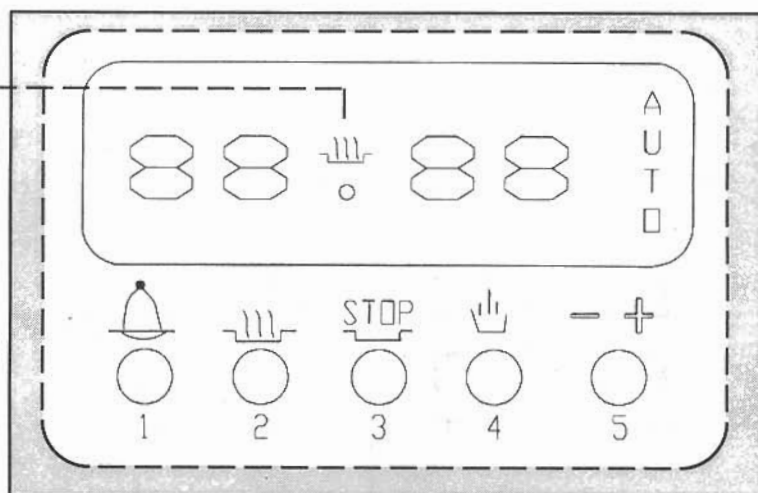
LE PROGRAMMATEUR

* Présentation

Symbole cuisson :

- Lorsqu'il est allumé, le four est en position cuisson.
- Lorsqu'il est éteint, la cuisson est terminée.

- 1 - minuterie sonore indépendante,
- 2 - durée de cuisson,
- 3 - fin de cuisson,
- 4 - position manuelle,
- 5 - réglage de toutes les fonctions, peut être tourné dans les deux sens



Symbole auto :

- Lorsqu'il est **éteint**, le programmeur est en position manuelle.
- Lorsqu'il est **allumé**, il indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours.
- Lorsqu'il **clignote**, le programme affiché est terminé, le programmeur se trouve donc encore en position automatique - remettre sur la position manuelle ou effectuer une nouvelle programmation.

HORLOGE

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

Lors du premier branchement du four sur le réseau électrique, ou après une coupure de courant, le programmeur affiche le symbole **Auto** clignotant.

Mise à l'heure :

- Appuyer sur les touches "1" et "2" en même temps, relâcher,
- Tourner la touche "5" pour afficher l'heure du moment.

MINUTEUR

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

Il n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four.

- Appuyer sur la touche "1" et tourner le bouton "5" pour programmer le temps souhaité.

Tous les symboles sont éteints. Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche.

Le minuteur comptera à rebours.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur n'importe quelle touche.

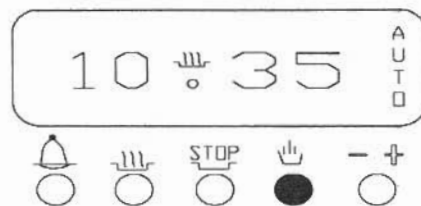
AVANT DE REALISER UNE CUISSON, IL FAUT AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UNE DUREE DE CUISSON AVEC OU SANS DEPART DIFFERE.

CUISSON SANS PROGRAMMATION

Vous pouvez utiliser le four sans programmation. La cuisson débutera immédiatement et il vous appartiendra d'arrêter le four manuellement en ramenant les manettes du sélecteur et du thermostat sur arrêt.

- Appuyer sur la touche "4" de façon à faire disparaître le symbole "Auto".

- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.
Les voyants s'allument.



La cuisson démarre alors immédiatement.

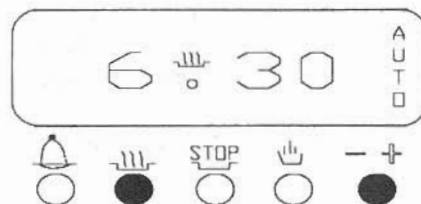
Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette du sélecteur et celle du thermostat sur arrêt.

CUISSON AVEC UNE DUREE

Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four.

Sur le programmeur, régler une durée de cuisson :

- Appuyer sur la touche "2", relâcher et,
- à l'aide du bouton "5", afficher une durée de cuisson.
Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'allument.



- Régler le thermostat sur une température et,
- Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.
Les voyants s'allument.

Le four chauffe.

Il s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur n'importe quelle touche.
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre le programmeur sur la position manuelle,

CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

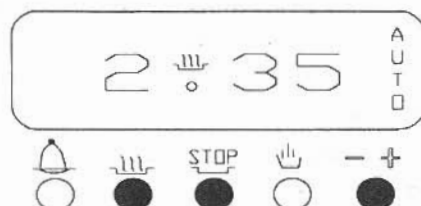
Vous pouvez programmer votre four pour une durée de cuisson, avec départ différé. Le programmeur prend en charge la totalité de votre cuisson avec départ et arrêt automatique.

Dans un premier temps, régler un temps de cuisson :

- Appuyer sur la touche "2", et relâcher,
- Tourner le bouton "5" de façon à afficher une durée.
Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'affichent.

Dans un deuxième temps, afficher une heure de fin de cuisson :

- Appuyer sur la touche "3", relâcher,
- Tourner le bouton "5" de façon à régler une heure de fin de cuisson.
Le symbole "Cuisson" disparaît, il ne s'affichera que lorsque la cuisson débutera.



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

Le programmeur calcule l'heure de début de cuisson en fonction de l'heure de fin de cuisson et de la durée de cuisson programmée.

Le four déclenchera automatiquement la cuisson et s'arrêtera une fois le temps écoulé. Les voyants s'allumeront.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour arrêter cette dernière appuyer sur n'importe quelle touche.
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre le programmeur sur la position manuelle.

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.

Sur les modèles FE 4646 - FE 4676, dès que l'on ouvre la porte du four, l'éclairage du four se fait automatiquement.



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 4666 : 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 4676 : 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 en plus variable sur les modèles FE 4646 et FE 4676 ; 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-grill : 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-grill 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 les modèles FE 4646 et FE 4676 ; la température peut être réglée entre 60°C et 280°C. Il est en plus temporisé sur ces deux modèles c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.*
L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.



Etuve (FE 4676) : Température pré-réglée à 60°C constants (pas besoin de sélectionner une température sur le thermostat). Le fonctionnement est identique à la fonction décongélation, 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 4646 - FE 4676) : Nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 500°C. Le cycle pyrolyse est pré-programmée grâce au programmeur soit 1 h 30 pour un four normalement sale, mais il peut être modifié suivant le degré de salissure (de 0 à 3 h). *Sur le modèle FE 4676 la turbine se met en fonctionnement en même temps que le cycle pyrolyse, pour un nettoyage en profondeur.*

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 programmeur** : afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé. Se reporter au Chapitre "Le Programmeur" (page 4 et 5).

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

. Décongélation :

Manette du thermostat sur arrêt,

Sur le modèle **FE 4676** : température pré-réglée à 40°C

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

. **Gril** : température maxi 280°C,

Il est variable sur les modèles FE 4646 - FE 4676 ; 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 sur les modèles FE 4646 - FE 4676, la température peut être réglée entre 180°C et 280°C,

. **Étuve** : 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.

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 le modèle FE 4666 : 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 les modèles FE 4646 - FE 4676 : 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 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,

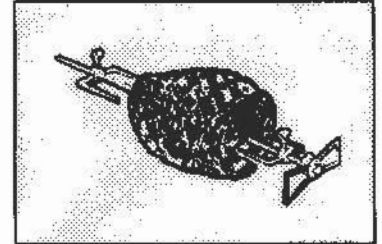
* 10 minutes pour les températures comprises entre 60°C et 120°C.

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
Clafoutis 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, 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,
 - 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.

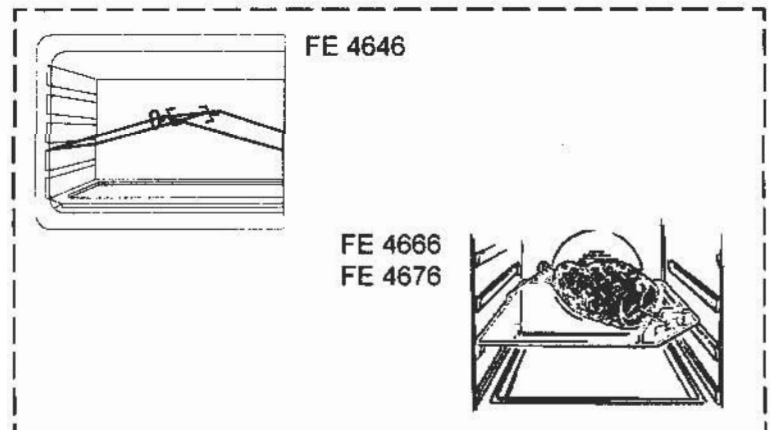
Pour quelques modèles, le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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



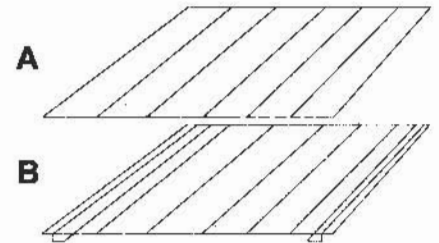
LES ACCESSOIRES (selon modèle)

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.

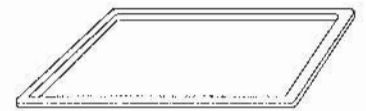
Dans les deux cas de figure, grâce à leur profil spécial, elles restent toujours à l'horizontal, même lorsqu'elles sont tirées au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



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.**

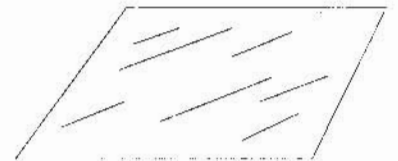


La plaque à pâtisserie

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.

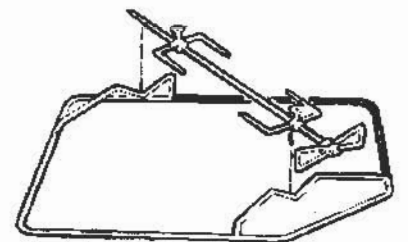
Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



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'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.
Éviter les produits abrasifs.

LE PLAT RECOLTE-SAUCE -

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel.
Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent.
Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.
Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

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 EMAIL CATALYTIQUE (FE 4666) :

Le four FE 4666 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.

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 4646 - FE 4676) :

Ces fours 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 de 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 !

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, le temps de nettoyage pré-réglé d'une heure 30 minutes s'affiche, il correspond à un cycle moyen, pour un degré de salissure normal ; si celui-ci ne vous convient pas, il est tout à fait possible de le modifier. Pour se faire, appuyer sur la touche "2" (durée) du programmeur, relâcher, puis régler le temps nécessaire avec le bouton "5". A savoir que la durée maximale programmable est de 3 h.
- 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.

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 : 1 h 30 min., moyennement sale : 1 h 45 min., très sale : 2 h

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.

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.

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.

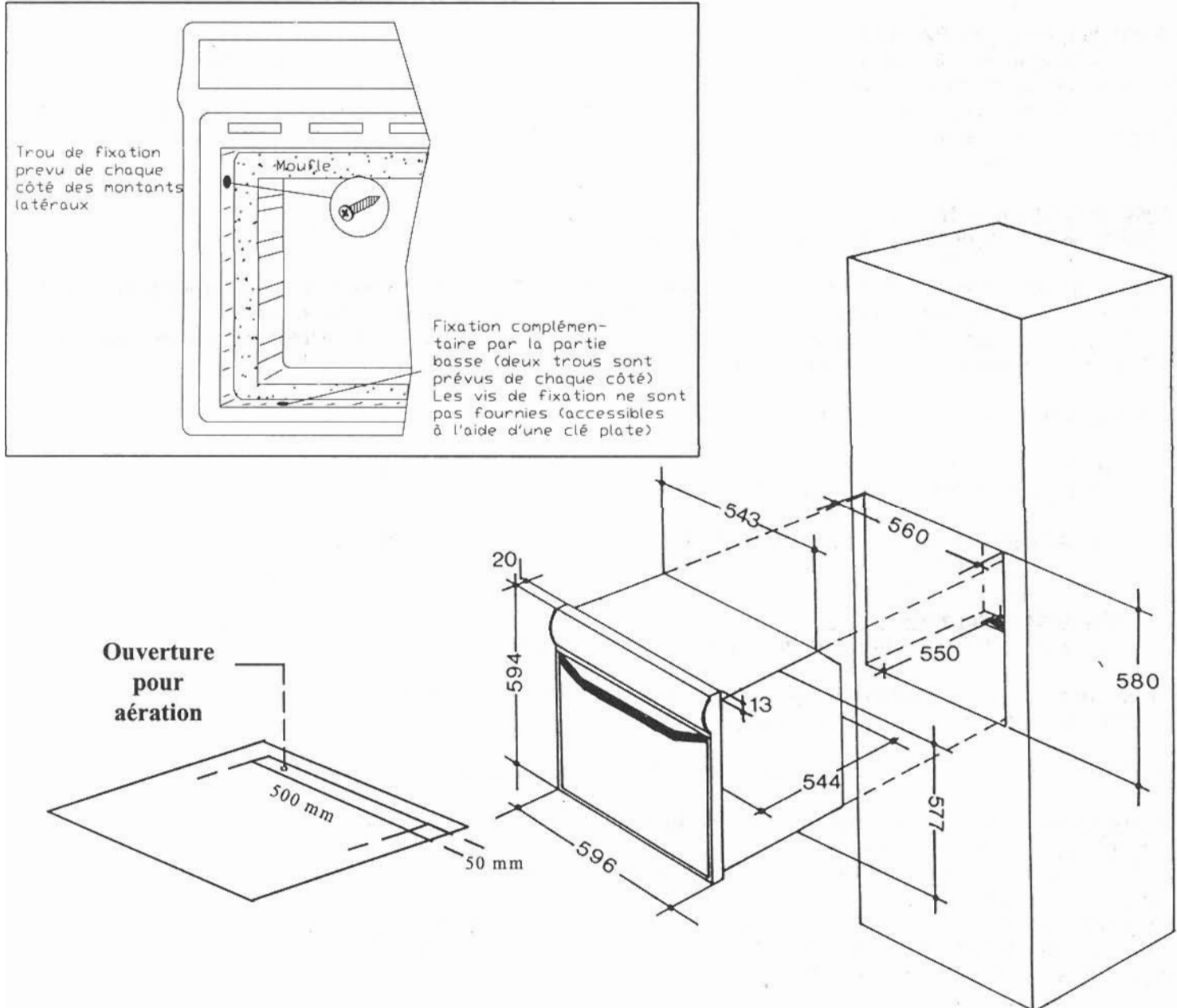
Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

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 est de 2,5 mm².

RACCORDEMENT :

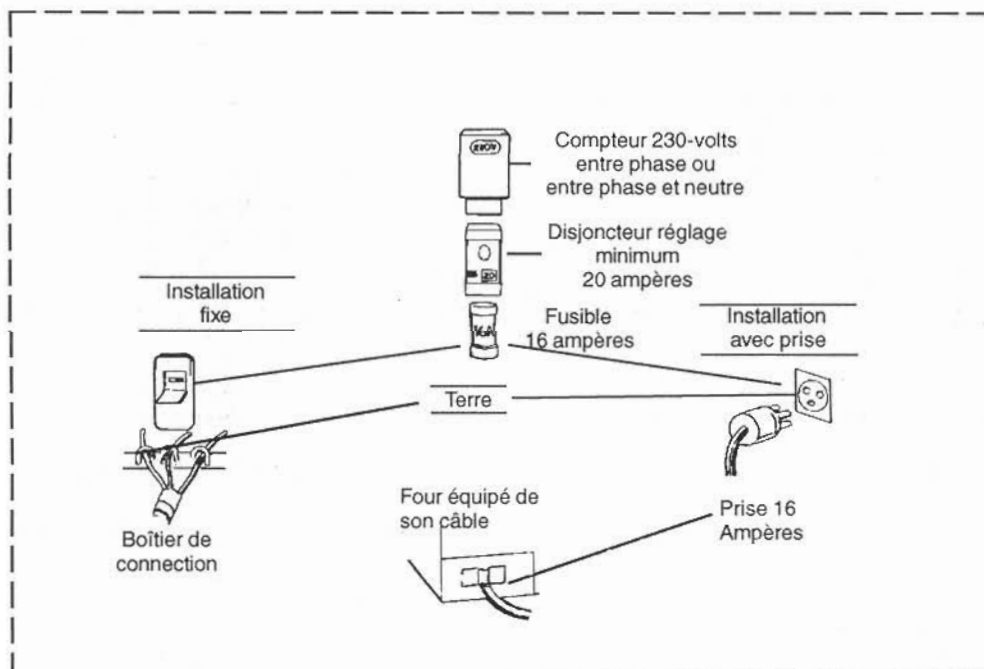
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter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



INSTALLATION DU FOUR

ATTENTION : CE CHAPITRE EST UNIQUEMENT RESERVE AUX REVENDEURS

LE MODE DEMONSTRATION (FE 4676) :

Le mode opératoire cité ci-dessous est uniquement réservé aux revendeurs souhaitant exposer un four Délis FE 4676. L'objectif de cette manœuvre est de permettre aux utilisateurs d'effectuer quelques manipulations sur la table de bord, sans pour autant faire fonctionner le four.

Quelques exemples de manipulations :

- . simulation d'une cuisson,
- . simulation d'un nettoyage,
- . simulation d'une programmation différée dans le temps
- . simulation d'une modification d'une durée de cuisson, etc...

Les simulations en mode démonstration permettent aux utilisateurs de visualiser les opérations, grâce à un affichage lumineux, l'enceinte du four peut être également éclairée, mais **le four en aucun cas ne se mettra en fonctionnement**. Tous les éléments chauffants équipant le four sont déconnectés de l'alimentation.

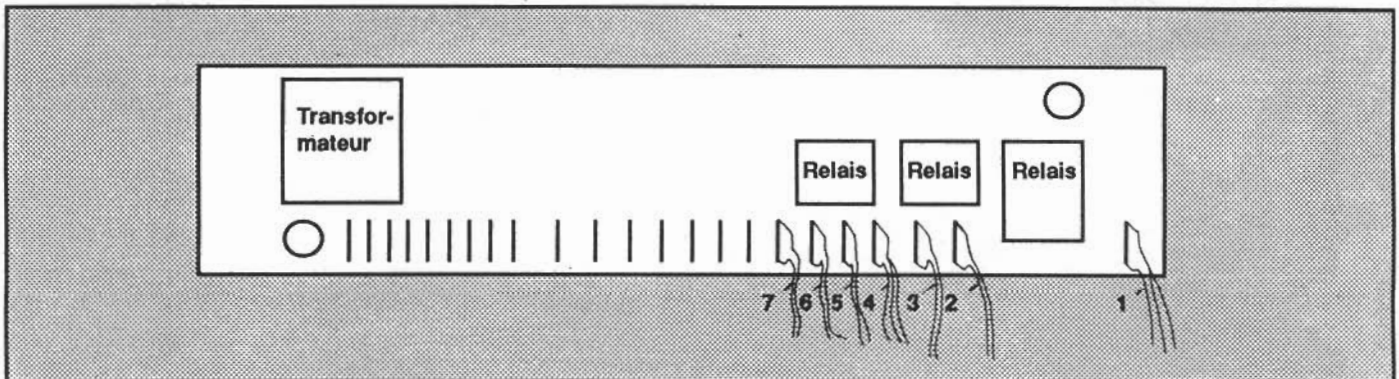
1/ Mise en mode de démonstration

Pour mettre le four sous mode de démonstration, il suffit de débrancher deux fils et de les isoler à l'aide de gaines. Suivre la procédure ci-dessous.

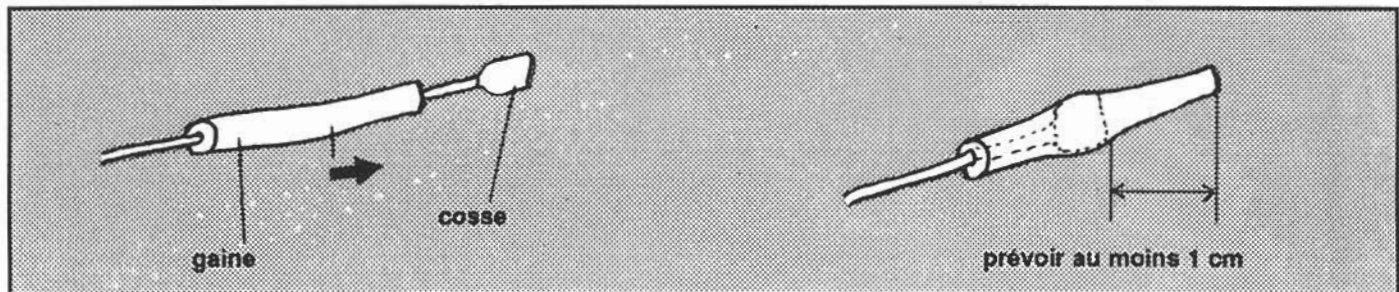
Avant toute manipulation, s'assurer que le four n'est pas relié au secteur.

- . Enlever le capot supérieur du four.
- . Tout en maintenant la carte électronique avec une main, débrancher la cosse n°1 (fil double bleu - repère NE2 sur la carte électronique) et la cosse n°4 (fil double bleu - repère NE3).

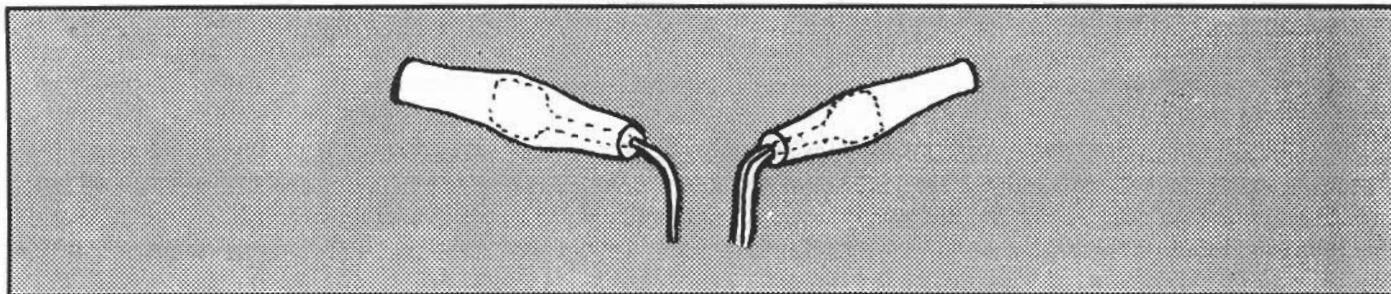
Carte électronique



- . Faire coulisser les gaines isolantes vers les cosses des deux fils. Recouvrir entièrement les cosses comme le montre le schéma.



. Ecarter les gaines. Les cosses des deux fils ne doivent en aucun cas être en contact, ni entre elles, ni avec une quelconque partie métallique (capot du four ...)



. Remettre le capot supérieur du four.

**VOUS POUVEZ REBRANCHER LE FOUR.
LE FOUR EST EN MODE DEMONSTRATION**

2/ Suppression du mode de démonstration

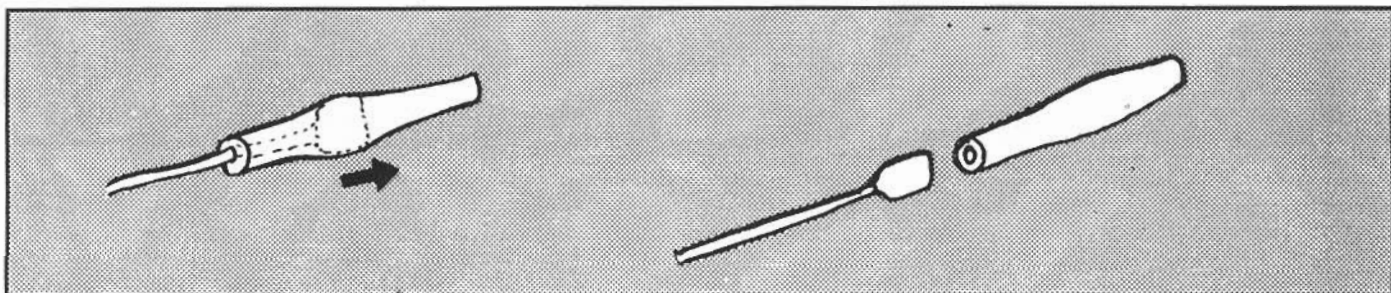
Retour au mode de fonctionnement normal.

Pour revenir au mode de fonctionnement normal, il suffit de rebrancher les deux fils.

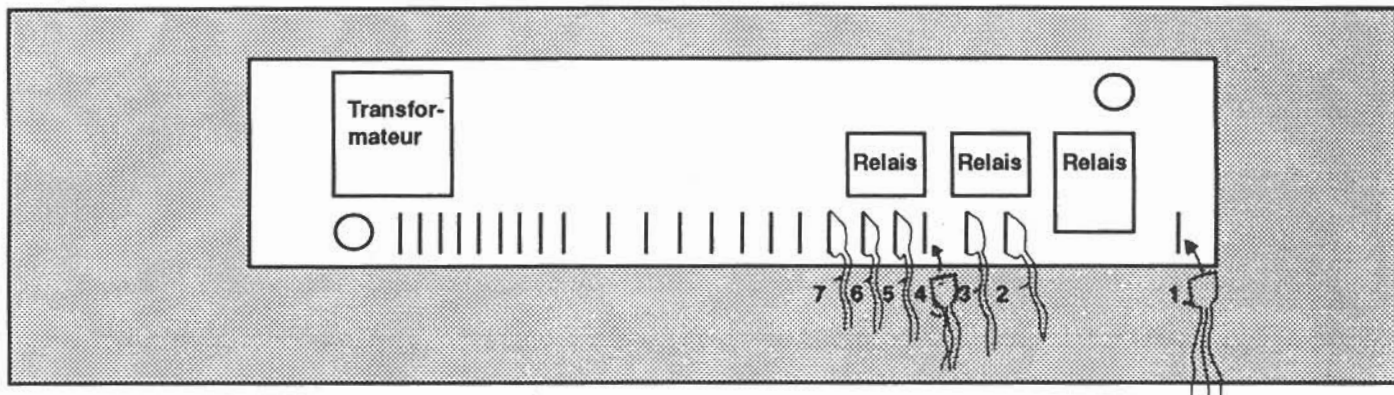
Suivre la procédure ci-dessous.

Avant toute manipulation, s'assurer que le four n'est pas relié au secteur.

- . Enlever le capot supérieur du four.
- . Découvrir les cosses des deux fils en retirant les gaines d'isolation.



. Rebrancher une des deux cosses (peu importe laquelle) de fil double bleu à l'extrémité droite de la carte électronique (repère NE2) puis rebrancher la seconde sur le repère NE3.



. Remettre le capot supérieur du four.

**VOUS POUVEZ REBRANCHER LE FOUR.
LE FOUR EST PRÊT POUR UNE UTILISATION NORMALE.**



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.