

ROSIÈRES

LA TRADITION DU FUTUR

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

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

FE 6268

FE 6278

Vous venez d'acquies un four "Délicé" de la gamme 6200.
Nous vous remercions de votre confiance et espérons que votre four vous donnera pleinement satisfaction.

ROSIERES a recherché dans ses nouveaux fours :

" LE PROGRES FACILE A VIVRE "

En effet, la gamme se compose de deux fours multifonctions dont un four Catalyse FE 6268 et un four Pyrolyse FE 6278.

Ces deux fours sont entièrement électroniques pour une facilité d'utilisation et d'entretien, et pour une très grande précision des températures.

Ils vous proposent 12 vraies fonctions de cuisson utiles et pratiques. La plupart d'entre elles ont une température idéale pré-réglée avec possibilité de modification si vous le souhaitez.

Rosières ajoute en plus des fonctions traditionnelles, des fonctions très utiles comme la sole brassée, la fonction pâtisserie ou encore l'étuve. Selon le mode de cuisson choisi, la production et le rayonnement de chaleur sont différents pour un résultat de cuisson encore meilleur.

Rosières a pensé également à ajouter un plus au mode de nettoyage qu'il soit Catalyse ou Pyrolyse.


En effet, pour le modèle Catalyse par parois démontables, un programme DOUBLE ACTION est proposé pour un super nettoyage.

Pour ce qui est du modèle Pyrolyse, deux programmes sont proposés, un programme ECO pour un nettoyage courant, et un programme SUPER PYRO, pour un nettoyage exceptionnel.

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

	FE 6268	FE 6278
Dimensions de l'appareil (en cm)		
* Largeur	59.5	59.5
* Hauteur	59.5	59.5
* Profondeur	57.5	57.5
Dimensions intérieures du four (en cm)		
* Largeur	42.5	42.5
* Hauteur	30	30
* Profondeur	39	39
Volume en litres	50	50
Puissances (en watts)		
* Convection naturelle	3560	3650
* Chaleur tournante	3590	3680
* Sole brassée	1590	1680
* Pâtisserie	3590	3680
* Gril et tournebroche	2030	2210
* Turbogril	2060	2240
* Décongélation	3590	3500
* Etuve	3590	3500
* Pyrolyse	-	3650
* Super Pyrolyse	-	3670
Maxi 230 V	3590	3680
Consommation en convection naturelle (kWh)		
* de montée à 200°C	0,5	0,45
* de maintien pendant 1heure à 200°C	0,6	0,6
Cycle pyrolyse (80 minutes)	-	3,3
Raccordement électrique	Mono 220 - 240 V~ + Terre	Mono 220 - 240 V~ + Terre
Fusible	16 A	16 A

Les Tableaux de bord

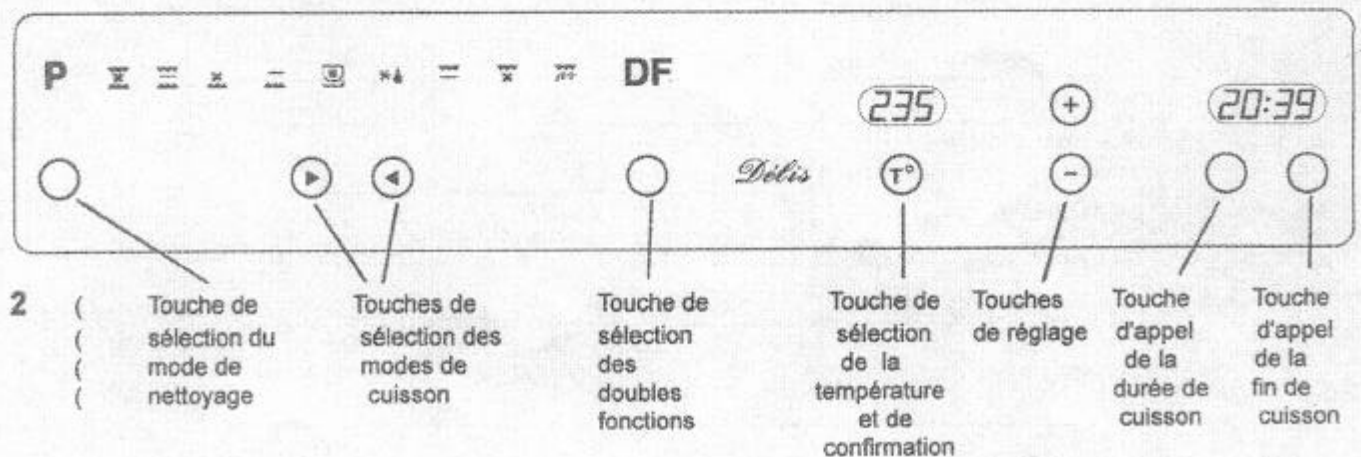
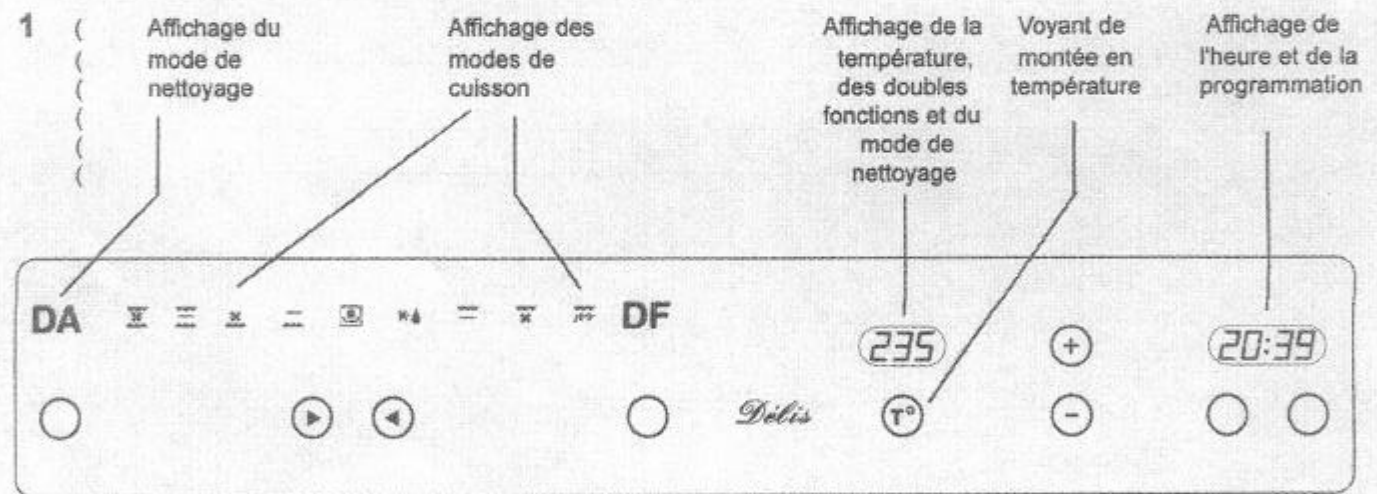
Les fours électroniques FE 6268 et FE 6278 sont équipés de commandes par touches sensibles ; un simple effleurement du doigt suffit.

PRESENTATION DES TABLEAUX DE BORD

Le tableau de bord de ces fours est composé de deux parties principales :

- 1) La partie supérieure vous permet d'un seul coup d'oeil de visualiser la fonction choisie, la température pré-réglée ou programmée, ou encore l'affichage du programmeur.
- 2) La partie inférieure vous permet de sélectionner soit un mode de nettoyage, un mode de cuisson, une température.

FE 6268 Four "Multifonctions - Catalyse"



FE 6278 Four "Multifonctions - Pyrolyse"

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 de la sole avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.
- Les cuissons avec le grilloir doivent être réalisées porte entr'ouverte.
- Lors de l'utilisation du grilloir, les parties accessibles deviennent chaudes ; éloigner les jeunes enfants.

Avant toute opération, pensez à mettre l'horloge à l'heure (voir chapitre "Le programmeur" page 7)

1 - Pour réaliser une cuisson, il faut choisir un mode de cuisson puis le confirmer. (voir pages 11 et 12 pour le détail des différents modes de cuisson)

A. Choisir un mode de cuisson :

Avec les touches de sélection cuisson  ou , sélectionner le mode de cuisson nécessaire pour le mets à cuire.



Chaleur tournante



Décongélation



Convection Naturelle



Grilloir



Sole brassée



Turbo-gril



Pâtisserie



Grilloir + Tournebroche



Etuve



DF1, DF2, DF3

Le voyant correspondant à la fonction choisie s'allume.

La température pré-programmée s'affiche et clignote ainsi que le voyant de montée en température.

B. Confirmer votre choix :

pour cela, appuyer, dans les trois secondes qui suivent sur la touche sélection température.

Si vous ne confirmez pas dans les trois secondes, la sélection sera annulée.

Il est possible de modifier la température en tenant compte des réglages possibles, voir tableau page suivante.

Lorsque vous avez sélectionné votre mode de cuisson, la température clignote :





--- Si la température affichée vous convient, confirmez en appuyant sur la touche sélection température dans les trois secondes.

--- Si la température affichée ne vous convient pas, modifiez-la en utilisant les touches "+" ou "-", puis confirmez dans les trois secondes suivant la modification, en appuyant sur la touche sélection température.

--- Si après cette confirmation, vous désirez changer la température affichée, appuyer une nouvelle fois sur la touche sélection température. La température clignote ; modifiez-la en utilisant les touches "+" ou "-", puis confirmez en réappuyant sur la touche sélection température.

Le voyant de montée en température clignote tant que le four n'aura pas atteint la température affichée.

Le four démarre immédiatement. Mais, si vous le souhaitez vous pouvez régler le programmeur (voir chapitre "Le Programmeur").

A savoir : il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou  ; ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.



LES TEMPERATURES

La température pour chaque type de cuisson est pré-enregistrée, et peut être modifiée en fonction du mode de cuisson choisi, se reporter au tableau des réglages possibles ci-dessous.
Seules les températures pour la fonction décongélation et étuve ne peuvent être modifiées.

La sonde électronique permet une parfaite régularité des températures et une stabilité de grande précision. L'afficheur indique clairement la température ; cette dernière peut être ajustée de 5°C en 5°C.

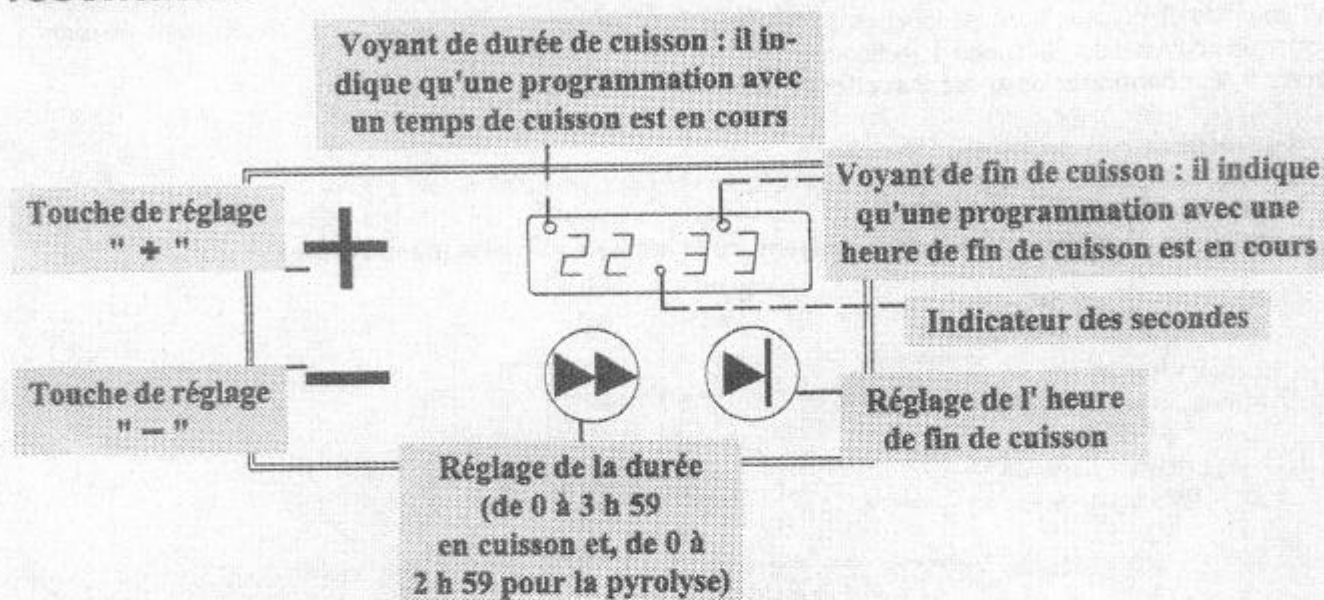
Le voyant situé près de l'affichage température indique lorsqu'il clignote la montée en température, et lorsqu'il est fixe que la température souhaitée est atteinte.

GUIDE DES TEMPERATURES PRE-REGLEES

Mode de cuisson	Température pré-réglée	Réglages possibles
Chaleur brassée ou tournante	210°C	50 à 240°C
Convection naturelle	220°C	60 à 275°C
Sole brassée	210°C	50 à 240°C
Pâtisserie	160°C	50 à 240°C
Etuve	60°C	-----
Décongélation	40°C	-----
Gril	275°C	180 à 275°C
Turbogril	210°C	180 à 230°C
Tournebroche	275°C	180 à 275°C

LE PROGRAMMATEUR

* Présentation



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 clignote et indique 00:00.

Mise à l'heure de l'horloge :


- Appuyer simultanément sur les touches de réglage "+" et "-", puis relâcher,
- Régler l'heure en cours avec la touche "+" ou la touche "-".
- Après deux secondes, l'heure reste figée.

MINUTEUR

S'utilise quand aucune fonction n'est en cours.



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

Ce signal sonore n'aura aucun effet sur le fonctionnement du four.


- Appuyer sur la touche , la relâcher, et,
 - régler le temps souhaité avec les touches de réglage "+" et "-".
- Les deux voyants "durée" et "fin" s'affichent dans le cadran.

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 la touche  ou sur .

Les deux voyants "durée" et "fin" disparaissent.

Si, en cours de cuisson, vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche .

FR

CUISSON AVEC UNE DUREE

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

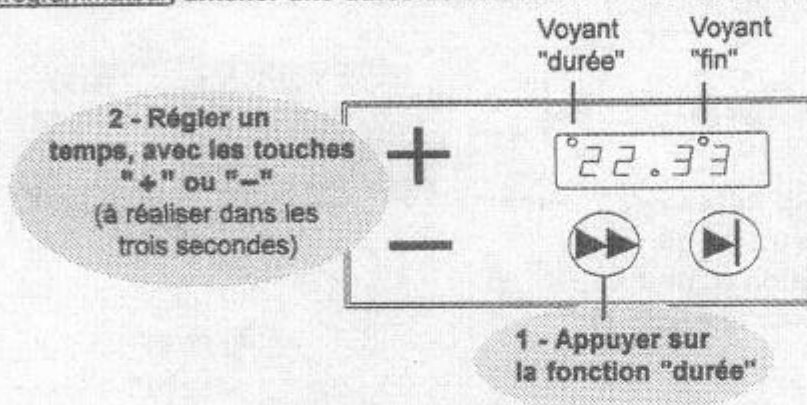
- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.

Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.

Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.



Sur le programmeur, afficher une durée de cuisson de la manière suivante (dans l'ordre) :







Le voyant "durée" apparaît. Tout de suite après, l'heure du moment et le voyant "fin" s'affichent.

La cuisson démarre alors immédiatement. Le four s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur la touche  ou .

Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou si vous désirez consulter l'heure de fin de cuisson, appuyer sur la touche .

Rappel : il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmeur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.

CUISSON AVEC UNE HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez programmer votre four avec une heure de fin de cuisson précise, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four à l'heure programmée.

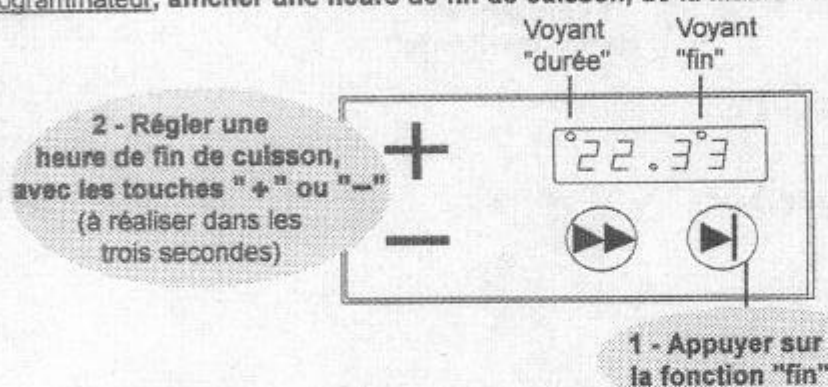
- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.

Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.

Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.

Sur le programmateur, afficher une heure de fin de cuisson, de la manière suivante (dans l'ordre) :



Le voyant "fin" apparaît. Tout de suite après, l'heure et le voyant "durée" s'affichent.

La cuisson démarre alors immédiatement.

Le four s'arrêtera automatiquement lorsque l'heure programmée sera atteinte.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur la touche ou .

Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou si vous désirez consulter l'heure de fin de cuisson, appuyer sur la touche .

Rappel : il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmateur, en appuyant simultanément sur les touches et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.

CUISSON AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

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

- Choisir un mode de cuisson avec les touches de sélection correspondantes, la température pré-programmée clignote.
- Confirmer en appuyant sur la touche sélection température.

Attention : il faut confirmer dans les 3 secondes sinon la fonction s'annule.

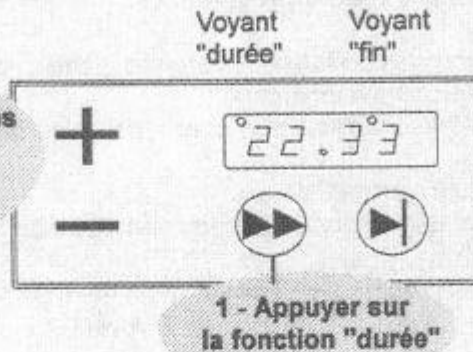
Le voyant du mode de cuisson sélectionné s'affiche.

FR

Sur le programmateur, suivre les indications suivantes (dans l'ordre) :

* afficher une durée de cuisson, pour cela :

2 - Régler un temps, avec les touches "+" ou "-" (à réaliser dans les trois secondes)



Le voyant "durée" apparaît.

Tout de suite après, l'heure et le voyant "fin" s'affichent.

Dans les trois secondes qui suivent :

* afficher une heure de fin de cuisson, pour cela :

4 - Régler une heure de fin de cuisson, avec les touches "+" ou "-" (à réaliser dans les trois secondes)







Tout de suite après, l'heure du moment reste figée.





La cuisson démarre à l'heure choisie, le programmateur se charge de calculer l'heure de départ de cuisson.

Le voyant de la température clignote tant que la montée en température ne sera pas atteinte.

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

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur la touche  ou .




Si vous désirez consulter le temps restant, appuyer sur la touche , ou pour l'heure de fin de cuisson .

Rappel : il est possible d'arrêter le fonctionnement du four à tout moment en appuyant sur une des touches sélection cuisson  ou , ceci annule également le temps programmé. De même qu'il est possible d'arrêter le fonctionnement du programmateur, en appuyant simultanément sur les touches  et , ce qui entraîne automatiquement l'arrêt de la cuisson.

LES MODES DE CUISSON

	210°C de 50°C à 240°C	<p>Chaleur Brassée ou Tournante : Utilisation des résistances de sole et de voûte simultanément, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>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, ainsi que le temps de préchauffage.</i></p> <p><i>Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.</i></p>
	220°C de 60°C à 275°C	<p>Convection Naturelle : Utilisation simultanée des résistances de sole et de voûte, sans la turbine.</p> <p><i>Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.</i></p> <p><i>Un préchauffage du four d'environ 7 minutes est conseillé.</i></p> <p><i>Placer le mets à cuire et son plat sur une grille et positionner le tout sur le gradin du milieu.</i></p>
	210°C de 50°C à 240°C	<p>Sole brassée : Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.</i></p>
	160°C de 50°C à 240°C	<p>Pâtisserie : utilisation des résistances de sole, principalement, et de voûte, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Cette fonction est idéale pour la biscuiterie ou la cuisson des pâtisseries nécessitant un certain séchage.</i></p> <p><i>Vous réussirez parfaitement les biscuits, les cakes, les macarons. Placer la grille sur le gradin inférieur.</i></p>
	60°C	<p>Etuve : Utilisation par intermitence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 60°C constants (aucun réglage de température possible).</p> <p><i>Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.</i></p> <p><i>Il est possible de placer plusieurs assiettes dans l'enceinte du four, sur deux niveaux différents, grâce aux deux grilles.</i></p>
	40°C	<p>Décongélation : Utilisation par intermitence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 40°C constants (aucun réglage de température possible).</p> <p><i>La fonction Décongélation permet de réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson.</i></p> <p><i>Envelopper l'aliment à décongeler dans du papier aluminium, face brillante face à l'aliment.</i></p>
	275°C de 180°C à 275°C	<p>Gril : Utilisation de la résistance de voûte uniquement, et possibilité de régler le niveau de température de chauffe en fonction du mets à cuire.</p> <p><i>C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.</i></p> <p><i>Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance.</i></p> <p><i>Les viandes rouges et filets de poissons doivent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.</i></p> <p><i>Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.</i></p> <p><i>Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse.</i></p> <p><i>L'utilisation du grilloir se fait porte entr'ouverte.</i></p>
	210°C de 180°C à 230°C	<p>Turbo-gril : Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.</p> <p><i>Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc...</i></p> <p><i>Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.</i></p>

LES MODES DE CUISSON

	275°C de 180°C à 275°C	<p>Tournebroche (page 18) : Utilisation de la résistance de voûte plus le tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. La puissance de chauffe avec cette position peut être modifiée suivant le besoin.</p> <p><i>Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec la position "turbo-gril" par exemple, elles n'en seront que meilleures. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche. Il est en plus temporisé 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.</i></p> <p>L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.</p>
DF ₁	40°C + 210°C	<p>Double Fonction 1 (page 13) : C'est l'enchaînement de la fonction décongélation et d'une cuisson. Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une période de décongélation fixe de 30 minutes à 40°C et enchaînée tout de suite après, une cuisson en mode chaleur brassée, pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes.</p> <p><i>Chacune des fonctions garde ses spécificités (voir page 11). L'opération de décongélation ne peut en aucun cas être modifiée, cependant en mode chaleur brassée, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés suivant la nature et le poids de l'aliment à traiter.</i></p> <p><i>Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</i></p>
DF ₂	210°C + 60°C	<p>Double Fonction 2 (page 14) : C'est l'enchaînement d'une cuisson en chaleur brassée ou tournante et de la fonction étuve qui maintient au chaud le mets cuit.</p> <p><i>Chacune des fonctions garde ses spécificités (voir page 11). Cette fonction permet de réaliser deux modes de cuisson enchaînés, c'est-à-dire une cuisson en chaleur tournante avec une température pré-programmée de 210° C, modifiable, pendant une période de 45 minutes, modifiable également, plus un cycle en mode étuve à 60°C, la durée pré-programmée de cette dernière fonction est d'une heure ; elle peut cependant être écourtée à tout moment, si vous la jugez trop importante (annulation avec les touches de sélection  ou ).</i> Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</p>
DF ₃		<p>Double Fonction 3 (page 14) : C'est un programme qui vous permet de mémoriser une modification des modes DF1 ou DF2, une décongélation plus cuisson ou, une cuisson et un maintien au chaud.</p> <p><i>Tous les réglages personnels sont possibles que ce soit pour la durée ou pour une température idéale.</i></p> <p><i>Se reporter p. 5 et 7 pour toutes modifications éventuelles.</i></p>

LES MODES DE NETTOYAGE

DA	275°C	<p>Double Action (FE 6268) (page 20) : Utilisation de la résistance de voûte et de sole à une température de 275°C pendant 30 minutes.</p> <p><i>Toute possibilité de programmation de durée est réalisable, seule la température reste constante. Ce programme Double Action permet de parfaire le nettoyage catalyse, lorsque des traces de salissures restent en fin de cuisson.</i></p> <p><i>A utiliser uniquement en dehors des cuissons.</i></p>
P	485°C	<p>Pyrolyse (FE 6278) (page 21/22) : Nettoyage intégral du four par brûlage de toutes les salissures (graisses, sucres) en portant la température à environ 475°C.</p> <p><i>Le cycle pyrolyse est pré-programmé grâce au programmeur, mais peut être modifié suivant le degré de salissure (de 0 à 2 h 59, mais 1 h est le minimum conseillé).</i></p> <p><i>Deux modes de Pyrolyse sont proposés, une pyrolyse ECO ou une pyrolyse SUPER.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Pyrolyse ECO : pour un four moyennement sale = 90 minutes à 475°C. · Pyrolyse SUPER pour un four plus sale = 120 minutes à 475°C. De plus, une turbine dans l'enceinte du four se met en fonctionnement afin de réaliser un nettoyage profond, dans les moindres recoins. <p><i>Dans les deux cas de figure, ne pas oublier de retirer les accessoires du four, lors du cycle Pyrolyse.</i></p>

3 FONCTIONS SUPPLEMENTAIRES

DF 1

DF 2

DF 3

DF

= Double Fonction, deux fonctions enchaînées.

1 - 2 - 3

= Trois programmes de référence.

Le principe de cette fonction est d'avoir un programme de référence permettant de réaliser automatiquement, deux modes de cuisson, l'un après l'autre, sans avoir à revenir sur la programmation. Elle peut être différée dans le temps, comme pour une fonction simple, pour cela se reporter au chapitre "Le Programmeur".

Deux programmes de référence sont enregistrés et éventuellement modifiables.

Le troisième est à créer par l'utilisateur, selon son programme personnel, le plus fréquemment utilisé.

DF1 - Ce programme propose un cycle de décongélation à 40°C fixe de 30 minutes avec passage automatique en mode chaleur tournante pré-réglée pour une durée de 45 minutes à 210°C. Si le cycle décongélation est fixe, vous avez la possibilité de modifier la durée et la température de la chaleur tournante, en fonction de la nature et du volume de l'aliment à cuire.

Utilisation : pour vous permettre de régler la durée et la température de la chaleur tournante, le four va tout d'abord afficher ce mode de cuisson. Une fois vos réglages effectués, il va démarrer le cycle décongélation puis enchaîner automatiquement sur la chaleur tournante.

- appuyez une fois sur la touche de sélection DF
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF1
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle décongélation. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur la chaleur tournante avec les réglages que vous aurez éventuellement effectués.

Utilisation avec un départ différé

- appuyez une fois sur la touche de sélection DF
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF1
- confirmez dans les trois secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".
- appuyez ensuite dans les 3 secondes sur la touche fin de cuisson et indiquez avec les touches de réglage l'heure à laquelle le cycle de cuisson chaleur tournante doit s'arrêter
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four calcule alors l'heure à laquelle il doit démarrer le cycle décongélation ; il tient compte pour cela de la durée de 30 minutes de ce cycle auquel il ajoute la durée de cuisson que vous aurez indiquée pour la chaleur tournante.

Exemple de cuisson :

* avec un poulet : - placer la viande congelée dans un plat de cuisson (ne saler qu'en fin de cuisson),
- appuyer sur la fonction DF1 et confirmer.
Le four démarre sa Décongélation et enchaînera automatiquement sur le mode Chaleur Tournante. Il s'arrêtera automatiquement dès que le temps programmé sera écoulé.

* avec une selle d'agneau : - placer la viande congelée dans un plat de cuisson,
- assaisonner avec des aromates et badigeonner avec un filet d'huile (ne saler qu'en fin de cuisson),
- appuyer sur la fonction DF1 et confirmer.
Le four démarre sa Décongélation et enchaînera automatiquement sur le mode Chaleur Tournante. Il s'arrêtera automatiquement dès que le temps programmé sera écoulé.





DF2 - Ce programme propose un cycle chaleur tournante pré-réglée à 210°C pendant 45 minutes (la température et la durée étant modifiables), à la suite duquel va s'enchaîner un passage en mode étuve à 60°C pendant 1 heure (la durée est la seule donnée modifiable).

Utilisation :

- appuyez sur la touche de sélection DF deux fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF2
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".



- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".

- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle chaleur tournante. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur le cycle étuve à 60°C
- si vous souhaitez interrompre ce cycle, appuyez sur l'une des touches suivantes  ou .

Utilisation avec un départ différé :



- appuyez sur la touche de sélection DF deux fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF2
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- l'afficheur de température indique 210°C et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette température dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".

- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le programmeur affiche alors 45 minutes et clignote
- modifiez, si vous le souhaitez cette durée dans les 3 secondes en utilisant les touches "+" ou "-".

- dans les 3 secondes, appuyez sur la touche fin de cuisson et indiquez avec les touches de réglage l'heure à laquelle le cycle de cuisson chaleur tournante doit s'arrêter.
- attendez quelques secondes ou confirmez en appuyant sur la touche température
- le four démarre alors le cycle chaleur tournante. Une fois ce cycle achevé, il enchaînera alors sur le cycle étuve à 60°C
- si vous souhaitez interrompre ce cycle, appuyez sur l'une des touches suivantes  ou .

DF3 - Le four vous offre la possibilité d'enregistrer soit un cycle DF1, soit un cycle DF2 avec vos propres réglages. Si vous utilisez par exemple des réglages spécifiques pour un même plat que vous faites souvent, plutôt que de modifier à chaque fois les paramètres de cuisson dans les fonctions DF1 ou DF2, nous vous conseillons de programmer ces réglages. Vous gagnerez du temps.

Utilisation :

- choisir un cycle DF1 ou DF2, en modifiant les réglages de durée et/ou de température comme vous le souhaitez (reportez-vous pour cela aux paragraphes ci-dessus)
- juste après avoir modifié la durée, et avant que le four ne se mette en route, appuyez simultanément et pendant au moins 6 secondes sur la touche correspondante au sigle DA pour le four catalyse FE 6268 ou au sigle P pour le four pyrolyse FE 6278, et la touche DF
- le sigle DF3 apparaît, puis le four se met en route
- interrompez-le en utilisant les touches  ou  si vous n'avez pas mis de préparation dans le four
- votre programme DF3 est enregistré.

Si vous souhaitez changer cette programmation, reprendre les étapes une à une, et indiquez les nouveaux paramètres voulus.

Utilisation avec un départ différé :

- appuyez sur la touche de sélection DF trois fois consécutivement
- le sigle DF s'allume, l'afficheur de température indique DF3
- confirmez dans les 3 secondes en appuyant sur la touche température
- le four démarre son programme DF3.
- sur le programmeur, vous pouvez différer le départ du programme DF3 ; pour cela, il faut modifier l'heure de fin de cuisson (pour plus de précisions se reporter au chapitre "Programmeur").

Attention : une coupure de courant entraîne l'annulation du programme DF3, mais garde en mémoire les deux autres

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.

Rappel : toutes les cuissons au Grilloir ou Tournebroche doivent être réalisées avec la porte entr'ouverte.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebroche qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

Attention :

. Si votre four est enfumé, vous avez cuit à trop forte température :

Pour y remédier, il faut réduire le réglage de la température.

Il ne faut jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

POUR LES PATISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se 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 la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.



LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour certaines cuissons.

Pour cela, utiliser les temps de préchauffage indiqués dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant de température est fixe, enfourner le mets à cuire.

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.

TABLEAU DE CUISSON AVEC LE FOUR MULTIFONCTIONS

Nature du mets	Position de cuisson conseillée	Réglage possible du Thermostat	Position du gradin à partir du bas	Préchauffage en minutes	Temps de cuisson (en minutes)
Poissons					
Bar-dorade-lotte	Convection Naturelle	180-220	2		selon grosseur
Darne de saumon	Chaleur Tournante	120-160	2		5-8 minutes
Viandes blanches					
Rôti de porc (kg)	Chaleur Tournante	180-200	2		30-40 minutes
Rôti de veau (kg)	Chaleur Tournante	180-200	2		1 h environ
Lapin (kg)	Chaleur Tournante	200-220	2		50-60 minutes
Côtes de porc	Gril	200-220	3		20 minutes
Canard (kg)	Convection Naturelle	200-220	2		1 - 1 h 30
Viandes rouges					
Poulet rôti	Tournebroche	275	2		50 minutes
Gigot de mouton	Turbo-gril	200-220	3	10	50 minutes
Rôti de boeuf (kg)	Convection Naturelle	240-260	3	5	30-40 minutes
Côtes de mouton	Gril	240-260	3	5	10-20 minutes
Côte de boeuf (kg)	Turbo-gril	230	2	10	25-30 minutes
Légumes					
Soufflé	Chaleur Tournante	160-180	2		35-45 minutes
Tomates farcies	Chaleur Tournante	200-220	2		30-40 minutes
Endives au gruyère	Gril	160-180	3		20 minutes
Choux farcis braisés	Chaleur Tournante	180-220	3		1 h 30 - 2 h
Gratin	Gril	240-260	3		10 minutes
Divers					
Quiche Lorraine	Convection Naturelle	220	1		40-60 minutes
Pizza	Sole brassée	180-200	1		30-40 minutes
Tourte	Sole brassée	180-200	1		30-40 minutes
Pâtisserie					
Biscuit roulé	Pâtisserie	240	2	15	10-15 minutes
Cake - Quatre quart	Sole Brassée	150	1		50-60 minutes
Ciafoutis aux fruits	Sole Brassée	200	1		35-40 minutes
Gâteau de savole	Pâtisserie	175	2		35-45 minutes
Meringues	Pâtisserie	60-80	2		2 h - 3 h
Macarons	Pâtisserie	150	2		25-30 minutes
Pâte sablée	Sole Brassée	175	1		20-30 minutes
Pâte feuilletée	Sole Brassée	200	1		15-20 minutes
Crème - Flans	Pâtisserie	175	2		35-45 minutes
Tarte aux pommes	Sole brassée	210	1	25	45 minutes



ENTRETIEN DU FOUR

LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (FE 6268) :

Le four FE 6268 est équipé de parois en email catalytique, démontables sans outils.

Cependant en retirant les parois, le four reste utilisable en email normal, et de ce fait peut être nettoyé, et seulement dans ce cas précis, avec des produits distribués dans le commerce.

Le four est équipé :

- . d'un fond de four, fixé par quatre vis cruciformes.
- . de deux côtés du four, fixés par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par deux languettes en bas. Soulever pour les dégager.

QU'EST-CE QUE LA CATALYSE ?

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un email spécial, l'email catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'email 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'email.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet email, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons 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 réaliser l'opération sur l'évier.

Après rinçage, faire sécher l'email en faisant fonctionner le four à 280°C pendant 1/4 d'heure. En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'email catalytique 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 ammoniaqué.

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.

POURQUOI LA DOUBLE ACTION ?

Le cycle Double Action permet de parfaire le nettoyage catalytique lorsque des traces de salissures restent en fin de cuisson. Il est automatique et s'utilise en dehors des cuissons.

Principe de la Double Action : le four utilise en simultanée la résistance de sole et de voûte ; il maintient une température de 275°C pendant 30 minutes.

Voici comment vous devez procéder :

- A. Appuyer sur la touche correspondante à la fonction "DA".**
Les sigles "Double Action" et "Convection Naturelle" s'affichent.
- B. Confirmer votre choix :** pour cela, appuyer, dans les trois secondes qui suivent sur la touche sélection température.
La température est fixe et ne peut être modifiée.
La durée du cycle Double Action est modulable.
- C. Régler le programmeur :**
Une fois que vous avez enregistré la confirmation du mode de nettoyage, le four démarre le cycle Double Action. Il est toutefois possible de différer le départ de ce cycle. Pour cela, se reporter aux indications se rapportant au chapitre "Le Programmeur".

ENTRETIEN DU FOUR

LA PYROLYSE (FE 6278) : le four FE 6278 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. La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température centre four ne sera pas redescendue en dessous 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 four est hors fonctionnement, 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.

Pour simplifier votre travail, Rosières a pensé à programmer deux cycles de pyrolyse, les plus fréquemment utilisés :

- . un mode "ECO" : pour un four moyennement sale,
- . un mode "SUP" : pour un four très sale.

LE MODE "ECO" :

- principe : le four fonctionne à 475°C pendant une durée de 90 minutes.

LE MODE "SUP" :

- principe : le four fonctionne à 475°C pendant une durée de 120 minutes.

La turbine à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait d'assurer une propreté dans les moindres recoins.

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

- a) **Appuyer** : **une fois** sur la touche correspondante au sigle "P", pour le mode **ECO**,
deux fois sur la touche correspondant au sigle "P", pour le mode **SUP**.
- b) L'afficheur de température indique le mode choisi, soit ECO soit SUP, **confirmer avec la touche température**. L'affichage du mode devient alors fixe.
- c) 15 secondes environ après la porte est verrouillée.
Le programmeur indique selon, le mode choisi, la durée de programmation, pendant cinq secondes, puis affiche l'heure du moment.
Le sigle "P" s'allume et restera allumé tant que la porte est verrouillée.
La turbine de refroidissement fonctionne en grande vitesse.
- d) A la fin du cycle Pyrolyse, le sigle ECO ou SUP s'éteint.
Le sigle "P" ne s'éteindra que lorsque la température sera redescendue en dessous de 320°C, et c'est à partir de ce moment que la porte sera déverrouillée.
Lorsque le four termine le cycle Pyrolyse, vous n'avez aucune manipulation à réaliser, il s'arrête automatiquement.

Le temps d'un cycle Pyrolyse peut être modifié à tout moment ; la durée maximale programmable est de 2 h 59 ; la durée minimale conseillée est d'une heure, pour un four vraiment peu sale.

ENCASTREMENT DU FOUR

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100° C.

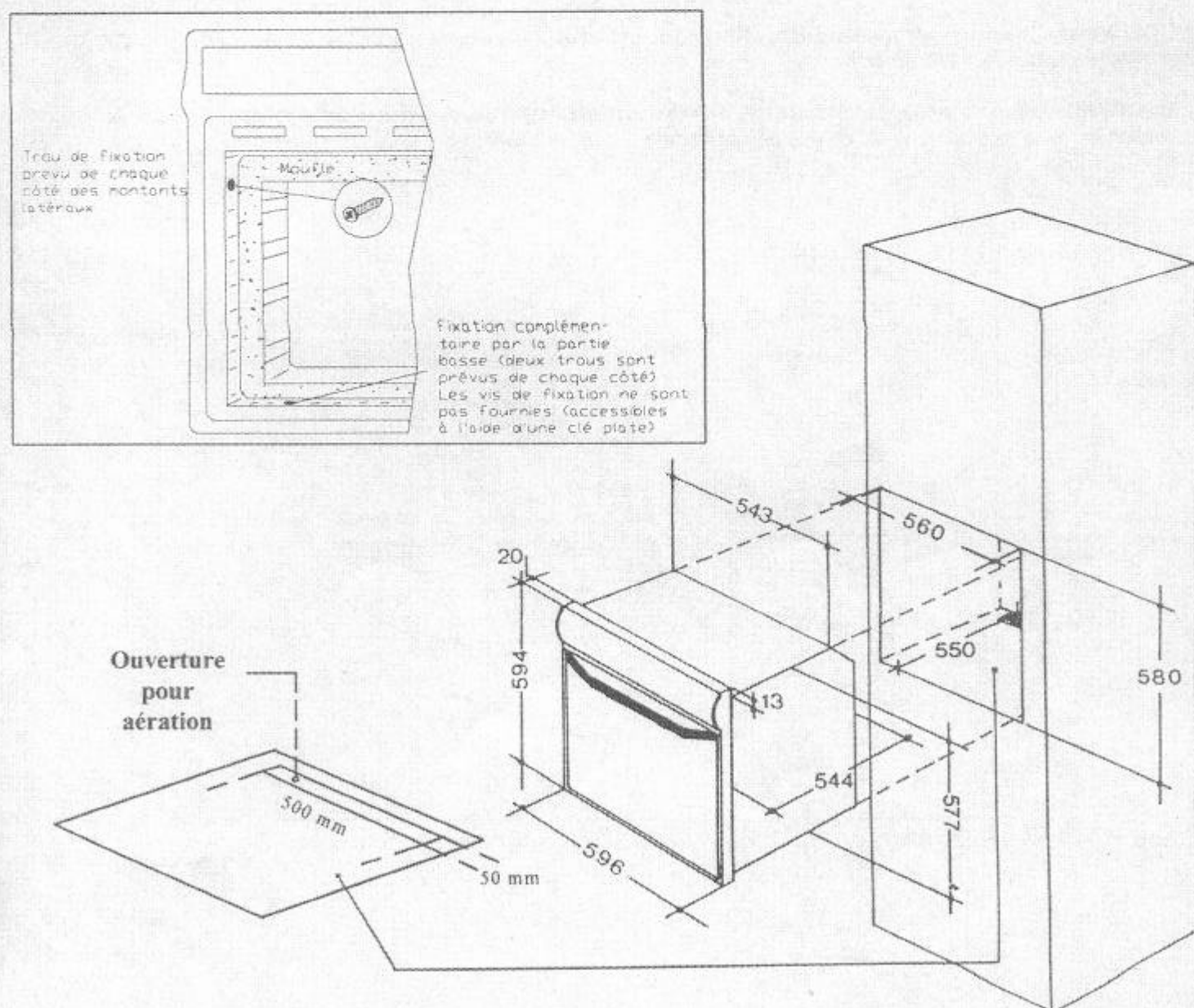
Le four peut être enchassé sous un plan de travail, placé dans une niche en maçonnerie ou tout simplement placé en hauteur dans une colonne.

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

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

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

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

RACCORDEMENT : l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

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

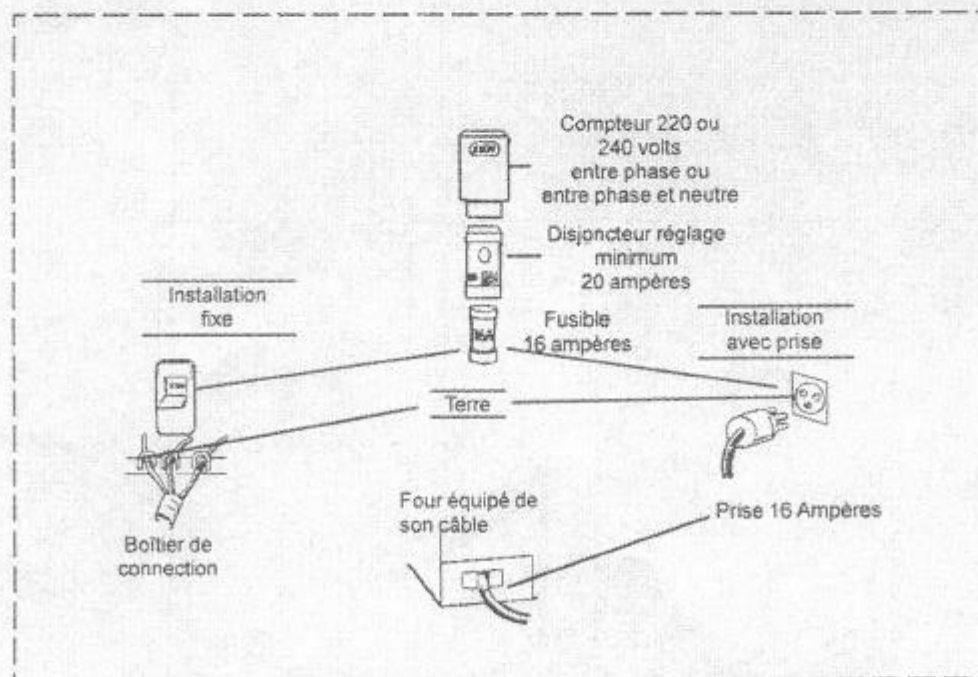
- la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

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

NOTA : 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.



INSTALLATION DU FOUR

ATTENTION : CE CHAPITRE EST UNIQUEMENT RESERVE AUX REVENDEURS

LE MODE DEMONSTRATION :

Le mode opératoire cité ci-dessous est uniquement réservé aux revendeurs souhaitant exposer un four Délis FE 6268 ou FE 6278. 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.

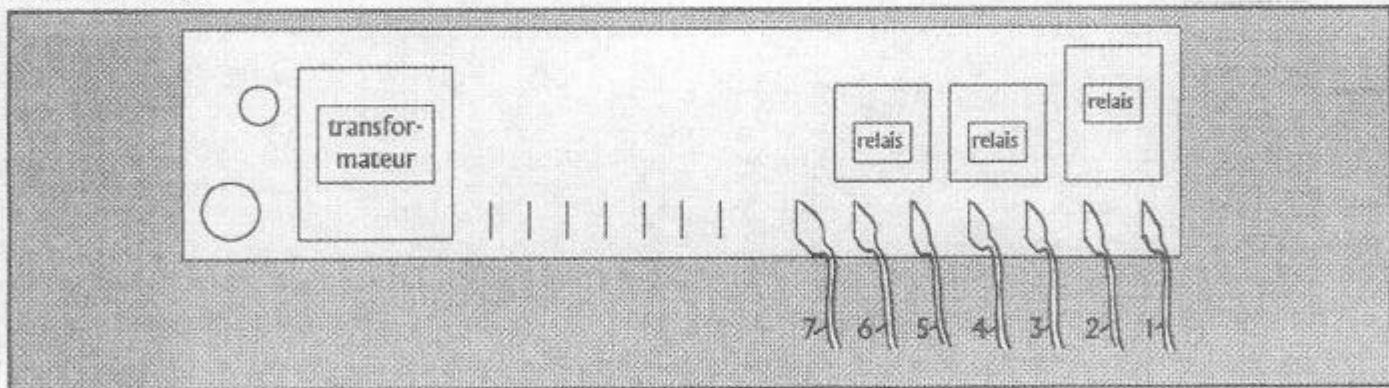
1/ Mise en mode de démonstration

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.

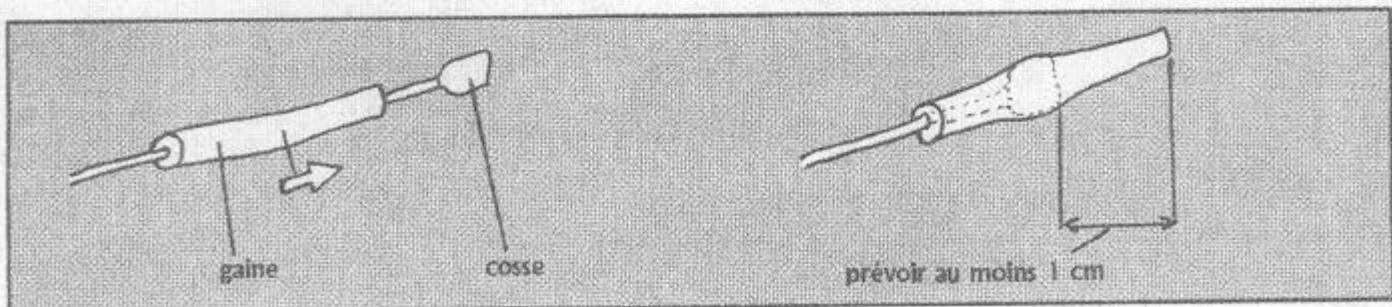
Avant toute manipulation, s'assurer que le four n'est pas relié au secteur.

- . 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°3 (fil simple noir - repère LI2 sur la carte électronique).

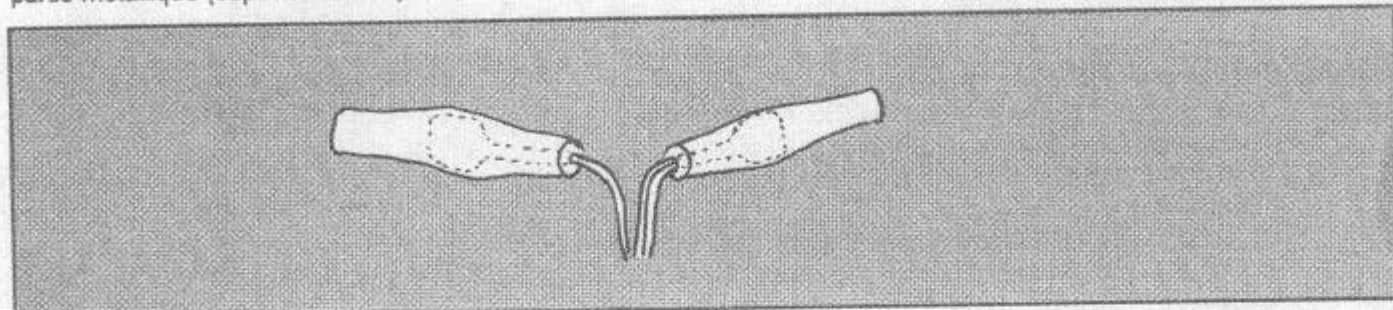
Carte électronique



- . 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**

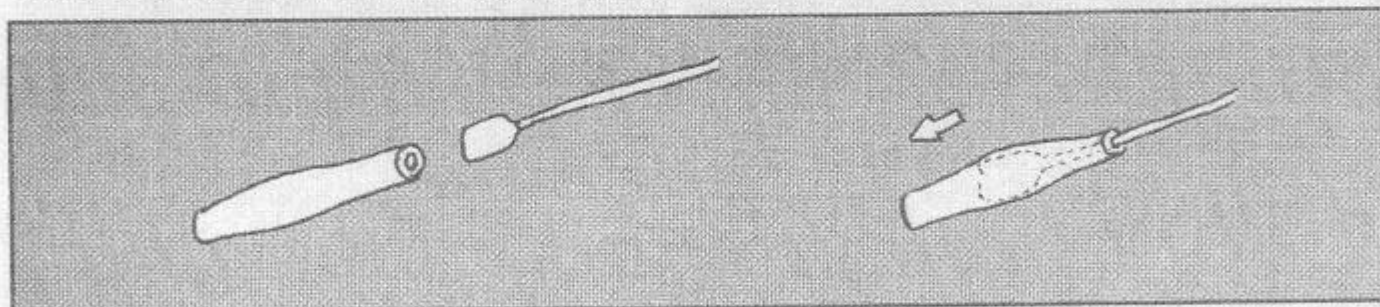
2/ Suppression du mode de démonstration

Retour au mode de fonctionnement normal.

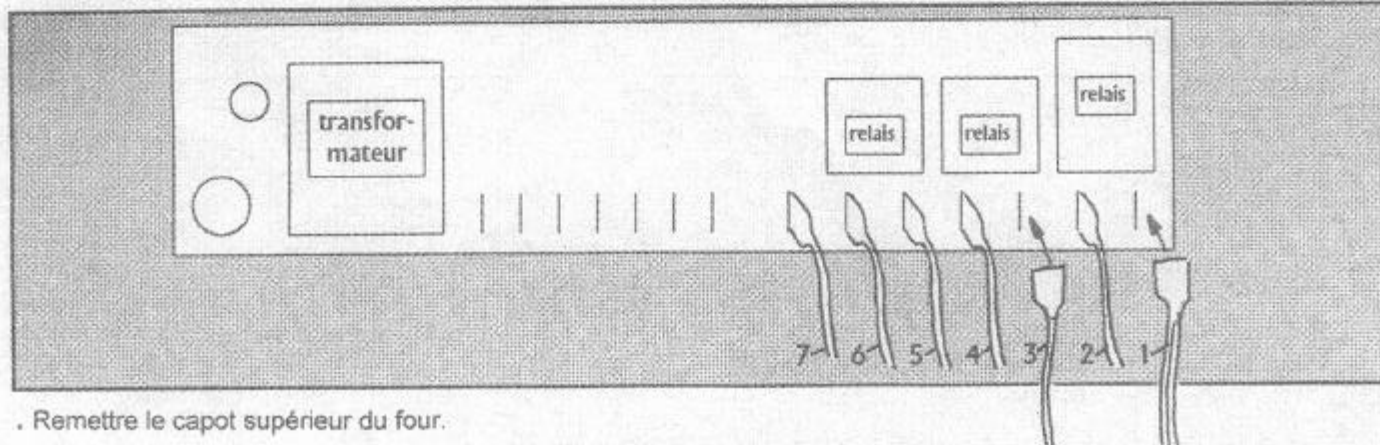
Pour revenir au mode de fonctionnement normal, il suffit de rebrancher les deux fils.
Suivre la procédure ci-dessous.

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 la cosse n°1 (fil double bleu) à l'extrémité droite de la carte électronique (repère NE2) puis rebrancher la cosse n°3 (fil simple noir) sur la 3ème position en partant de la droite (repère LI2).



- 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 que ce soit.

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.

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.*

USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 29 507 400 F
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75