



MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: FE 5573 RUFB

CODIC: 0594083



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

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

FE 5143 RU

FE 5563 RU

FE 5573 RU

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques du produit

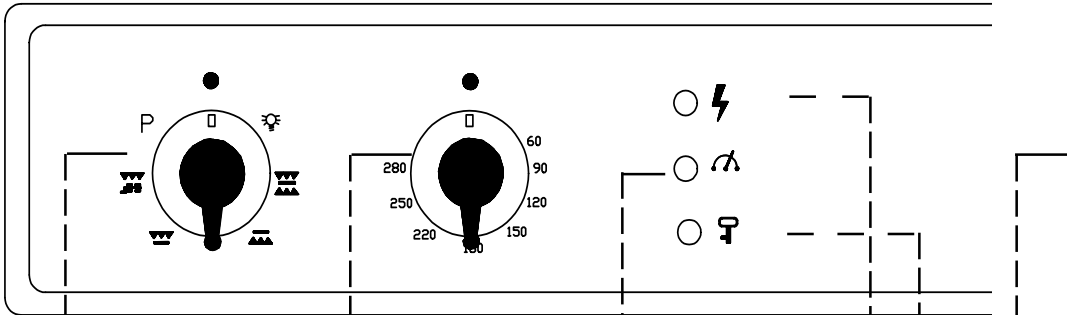
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

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

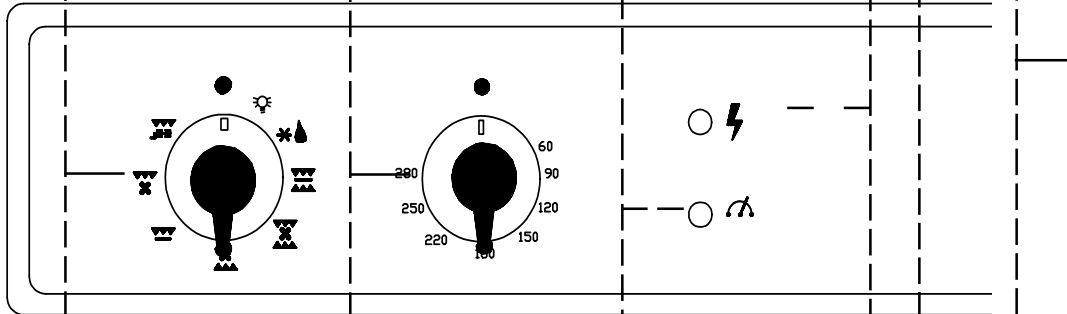
	FE 5143 RU	FE 5563 RU	FE 5573 RU
Dimensions de l'appareil (en cm)			
* Largeur	59.5	59.5	59.5
* Hauteur	59.5	59.5	59.5
* Profondeur	57.5	57.5	57.5
Dimensions intérieures du four (en cm)			
* Largeur	43	43	43
* Hauteur	30	30	30
* Profondeur	39	39	39
Volume en litres	50	50	50
Puissances (en watts)			
*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

PRESENTATION Tableaux de bord

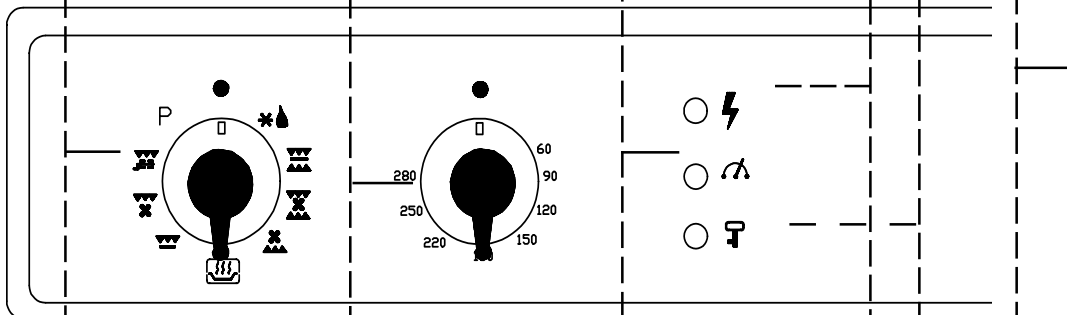
FE 5143 RU



FE 5563 RU



FE 5573 RU



Sélecteur des commandes du four

Thermostat du four (en °C)

Voyant de régulation

Voyant mise sous tension

Voyant de pyrolyse

Programmeur horloge


LE PROGRAMMATEUR

* Présentation

Index qui permet :

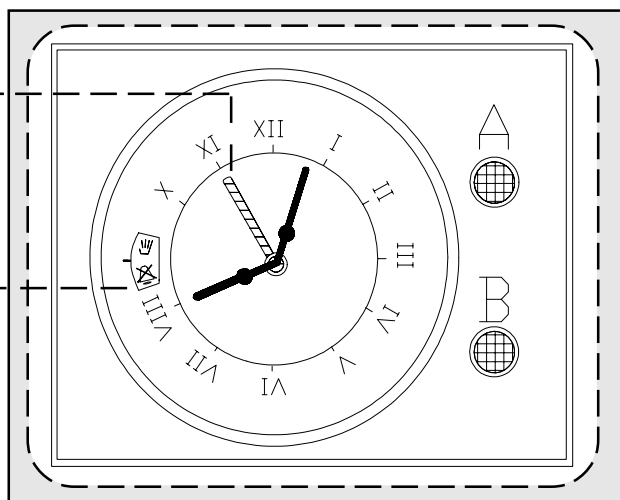
. d'indiquer l'heure de début pour une programmation de cuisson ou d'un cycle pyrolyse (ici 11 heures).

Fenêtre qui permet de visualiser :

 : Fin de cuisson

 : Position manuelle

de 0 à 180 minutes : durée de cuisson



Bouton "A" :

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

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

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

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

Bouton "B" :

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

HORLOGE

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

Mise à l'heure :

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


MINUTEUR

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

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

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


Le minuteur comptera à rebours.

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

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

CUISSON SANS PROGRAMMATION

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

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

Pour une cuisson :

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

Le four démarre alors immédiatement.

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

CUISSON ou CYCLE PYROLYSE avec UNE DUREE

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

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

Pour une cuisson :


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

Pour un cycle pyrolyse :

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

Le four démarre alors immédiatement.

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

La fin du temps programmé sera signalée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en ramenant le bouton "A" dans le sens horaire jusqu'au repère .

CUISSON ou CYCLE PYROLYSE avec UNE DUREE et DEPART DIFFERE

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

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

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

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


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

Pour une cuisson :

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

Pour un cycle pyrolyse :

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

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

LES MODES DE CUISSON

Ils sont différents suivant le modèle de four.

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

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

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

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

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

Décongélation :

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

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

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

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

Sole seule : Utilisation de la résistance de sole uniquement.

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

Gril : Utilisation de la résistance de voûte uniquement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LES MODES DE CUISSON

Ils sont différents suivant le modèle de four.

Turbo-gril : Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.
*Idéale pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc...
Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches.
Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir.
Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.*

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

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

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

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

Il est en plus temporisé sur ce modèle, c'est-à-dire qu'il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.

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

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

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

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

UTILISATION DU FOUR

Attention :

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

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

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

. **Décongélation** :

Manette du thermostat sur arrêt,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSEILS DE CUISSON

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

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

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

POUR LES GRILLADES :

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

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

POUR LES PATISSERIES :

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

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

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

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

LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

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

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

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

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

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

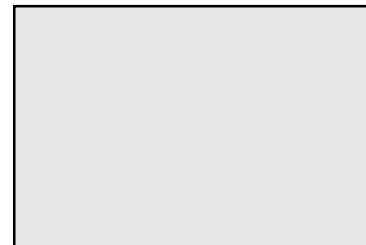
CONEVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	220	30 minutes	1
Vandres - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 6 pers	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	3/4 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 6 pers	200 / 220	45 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27 6 pers	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indiv.	80 / 90	bain marie 45 min	1
Pâte à choux		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 50 mins	1
Tarte garnie	Ø27 6 pers	200 / 220	40 / 45 minutes	1

CHALEUR BRASSEE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Darne de saumon	6 pièces	140 / 160	10 / 15 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	160	15/20 mins	1
Vandres - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pers	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules indiv.	210 / 200	20 / 25 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	Ø profiteroles	80 / 85	4 h 30 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1


LE TOURNEBROCHE

UTILISATION DU TOURNEBROCHE :

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



L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,

- enclencher la broche dans le carré d'entraînement,
- ensuite, tourner la manette du sélecteur sur la fonction "tournebroche"  .
- et la manette du thermostat sur 280°C.

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

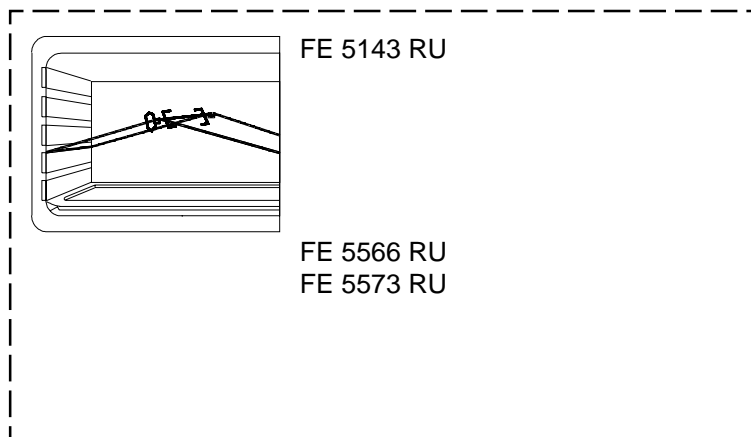
Pour le modèle FE 5573 RU, le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels.

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

TEMPS DE CUISSON :

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

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE
SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE



LES ACCESSOIRES

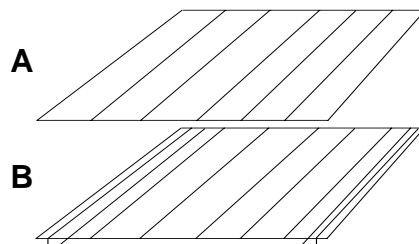
- Equipement différent selon le modèle de four -

Les grilles porte-plats

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

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

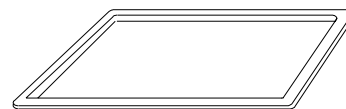
Dans les deux cas de figure, grâce à leur profil spécial, elles restent toujours à l'horizontale, même lorsqu'elles sont tirées au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.



Le plat récolte sauce

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

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

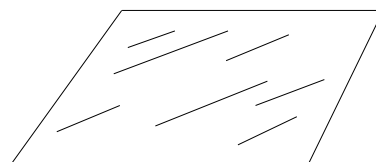


La plaque à pâtisserie

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

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

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



Le tournebroche

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

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

Exemple : Tournebroche diagonal

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

ENTRETIEN DU FOUR

LE FOUR :

* **Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.**

* **Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.**

* **N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.**

LES PARTIES VITREES -

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

LE JOINT PORTE DE FOUR -

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

LA GRILLE -

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

LE PLAT RECOLTE-SAUCE -

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

LA PLAQUE A PATISSERIE -

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

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

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



ENTRETIEN DU FOUR

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

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

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

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

LA CATALYSE :

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

Entretien régulier :

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viande de rincer les parois du four à l'eau très chaude.

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

Après rinçage, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280° pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordement ou de projections importantes : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

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

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

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

ENTRETIEN DU FOUR

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

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

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

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

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

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

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

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

Avant de réaliser une Pyrolyse

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

Mise en route d'une Pyrolyse

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

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

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

Durée de nettoyage du four :

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

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

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

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

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

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

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

ENCASTREMENT DU FOUR

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

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

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

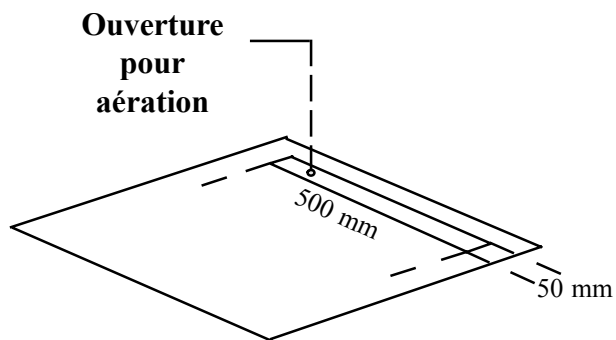
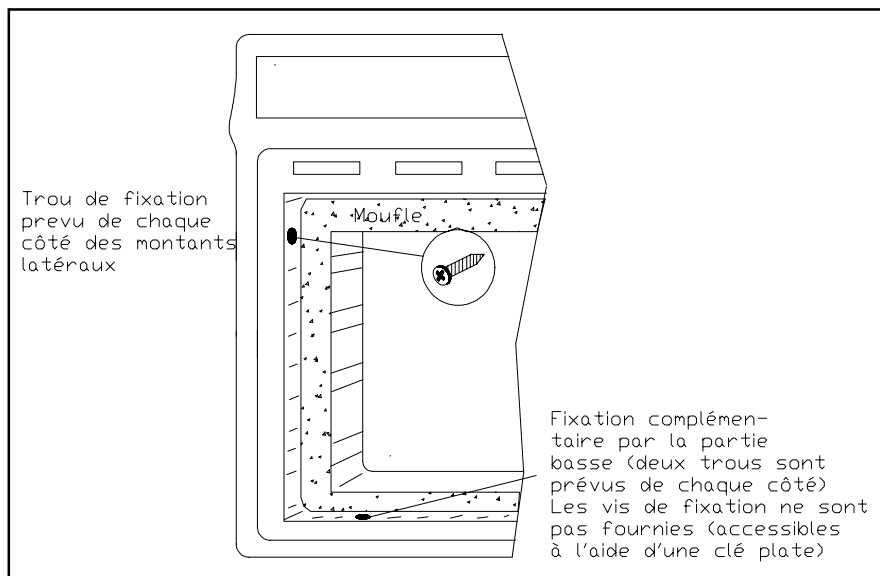
Pour cela, effectuer **une ouverture de 500 mm X 50 mm** (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

FIXATION DU FOUR DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT.

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

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

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



INSTALLATION DU FOUR

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

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

RACCORDEMENT :

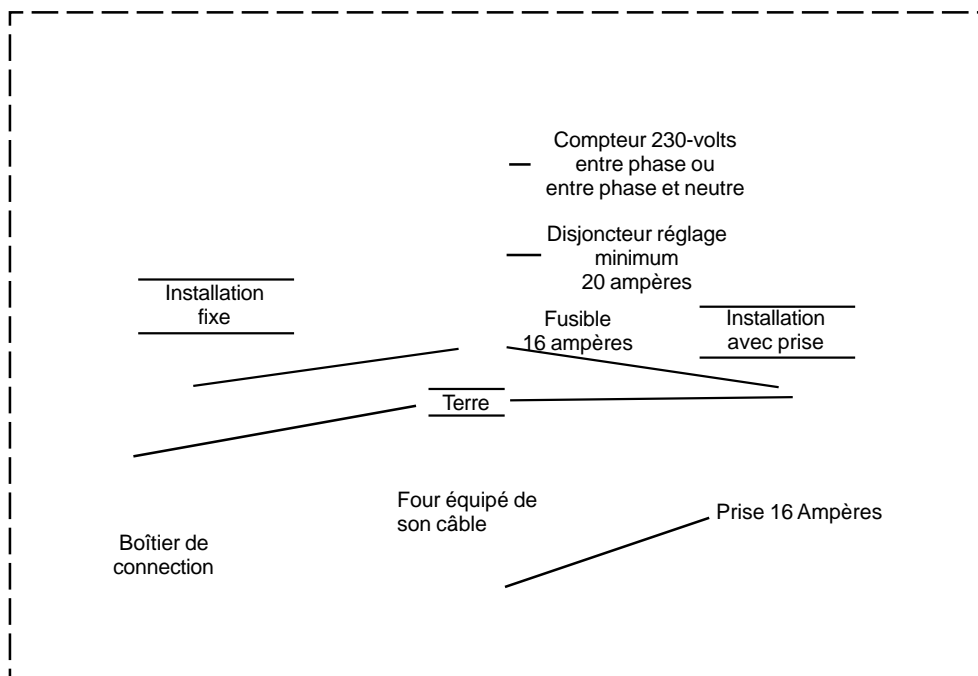
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation* du four à l'installation au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères) ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit pour respecter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

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

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

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

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





GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"

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