

**four  
indépendant  
à chaleur pulsée  
avec compartiment  
pâtisseries**

**F 100 TP**

**ROSIÈRES** 

# Installation

Nous vous conseillons de lire attentivement le feuillet indépendant relatif à la mise en place de votre appareil, où vous trouverez tous les renseignements indispensables à son installation.

# Garantie

## ATTENTION

*Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, n'omettez pas de faire dater et signer par votre installateur le certificat de garantie.*

# Pièces de rechange

En cas de réclamation ou pour commander une pièce de rechange, indiquez :

1° Le numéro de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique située sur l'encadrement du four ou sur le bon de garantie.

2° La désignation de la pièce.

Exemple : Four F 100 TP  
n 3 508 756  
1 manette de four,

où vous adresser :

Commande de pièces de rechange :

**S.A. des Usines de ROSIERES**  
Service des Pièces Détachées  
ROSIERES-LUNERY  
18400 SAINT-FLORENT  
(Tél. : 36-26.01.67)  
Télex : ROSIERES USINES 76014 F

En cas de réclamation :

**S.A. des USINES de ROSIERES**  
Service Assistance Technique  
B.P. 44  
18001 BOURGES CEDEX  
(Tél. : 36-24.71.50)  
Télex : 76701 ROSIERES BOURGES

# Sommaire

<b>GARANTIE - PIÈCES DE RECHANGE .....</b>	<b>2</b>
--	----------

## **PRESENTATION**

– le tableau de bord .....	4
– le programmeur .....	5

## **UTILISATION DU FOUR SUPÉRIEUR**

– organes de commandes .....	7
– le four - préchauffage .....	8
– le thermostat .....	9
– Commande manuelle .....	10
– commande automatique .....	11
– le grilloir .....	12

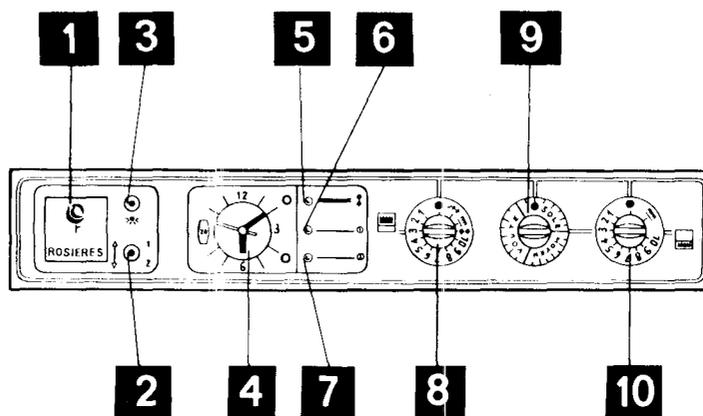
## **UTILISATION DU COMPARTIMENT PÂTISSIER**

– organes de commande .....	15
– préchauffage .....	16
– les accessoires du four .....	16
– le thermostat .....	17
– utilisation .....	18
– le grilloir .....	18

## **ENTRETIEN**

– le four supérieur .....	19
– le compartiment pâtisseries insalissable .....	20
– entretien commun aux 2 fours .....	21

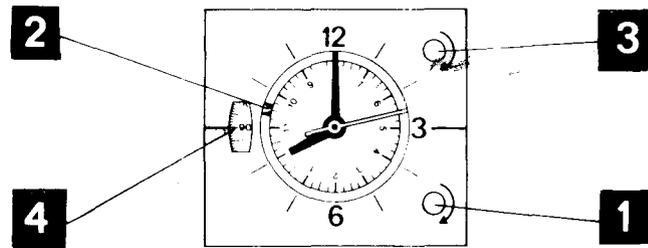
# Le tableau de bord



- 1** Prise de courant 6 ampères (1300 Watts) avec son cache amovible aimanté et fusible de protection.
- 2** Sélecteur de programmation du four supérieur, du compartiment pâtissier ou des deux, simultanément.
- 3** Commande de l'éclairage du four dans le four supérieur ou dans le compartiment pâtissier.
- 4** Programmeur agissant sur le four supérieur, sur le compartiment pâtissier ou les deux simultanément.
- 5** Voyant orange de mise sous tension : indique en s'allumant que le four supérieur est en fonctionnement.
- 6** Voyant rouge de régulation du four supérieur.
- 7** Voyant rouge de régulation du compartiment pâtissier.
- 8** Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four supérieur.
- 9** Manette de commande du régulateur permettant d'orienter la chaleur à l'intérieur du compartiment pâtissier.
- 10** Manette de commande des opérations effectuées dans le compartiment pâtissier.

# Le programmeur

Il permet de fixer à l'avance l'heure de départ et la durée d'une cuisson effectuée dans le four supérieur ou dans le compartiment pâtissier.



Il comprend :

- 1** Un bouton à deux fonctions :
  - a) mise à l'heure de l'horloge. Celle-ci fonctionne continuellement dès que le four est branché
  - b) affichage de l'heure de début de cuisson
- 3** Un bouton qui permet d'afficher le temps de cuisson ou la position manuelle.

## UTILISATION

- le bouton **1**
  - a) mise à l'heure : tirez le bouton vers l'avant et tournez dans le sens de la flèche jusqu'à mise à l'heure (lecture des heures sur le disque extérieur)
  - b) affichage de l'heure de début de cuisson : sans tirer le bouton, le tourner dans le sens de la flèche de manière à amener l'index vert **2** sur l'heure de début de cuisson choisie (lecture des heures sur le cadran intérieur).
- le bouton **3**
  - Tourner dans le sens de la flèche jusqu'à lecture, à travers la fenêtre **4** soit le temps de cuisson en minutes (0 à 180 mn) soit de la lettre "I" correspondant à la position manuelle.

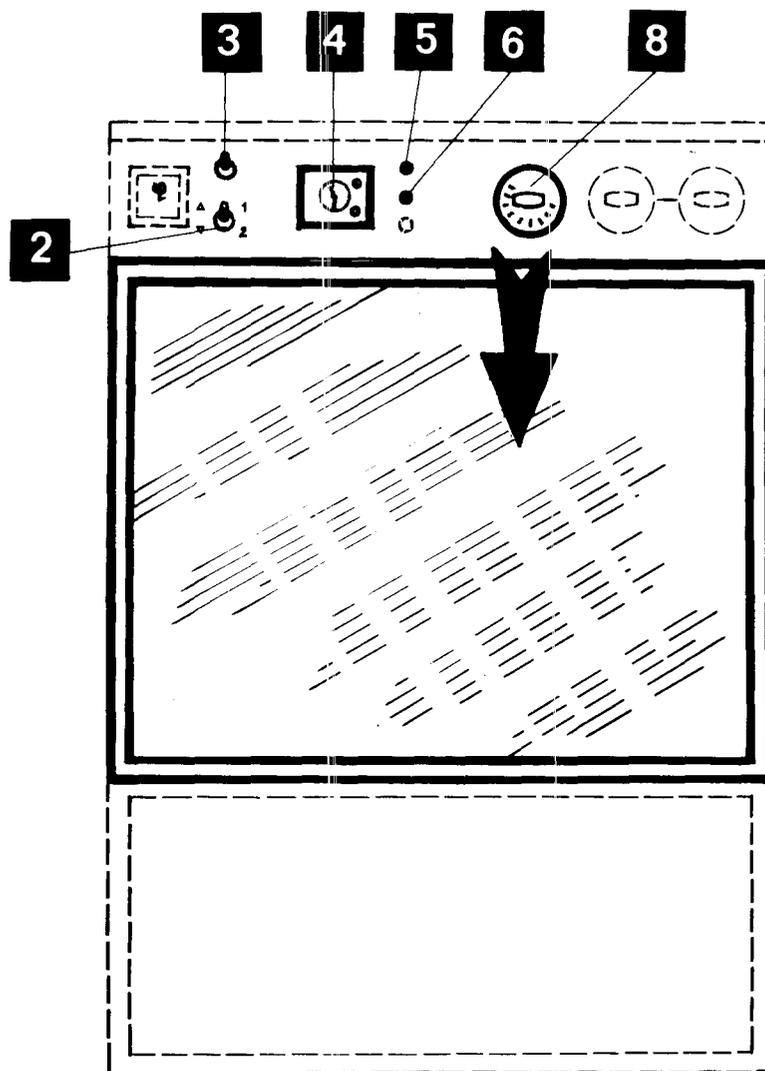
### **TRES IMPORTANT**

En dehors du fonctionnement automatique, placez toujours le programmeur sur la mention "I" à l'aide du bouton **3** et l'index vert sur 12 heures du cadran extérieur.

Un essai de fonctionnement du programmeur ne peut être effectué que lorsque le four est branché et en laissant obligatoirement écouler le temps automatiquement par le moteur de l'horloge.

En aucun cas, agir sur le bouton de mise à l'heure pour amener les aiguilles à l'heure indiquée par l'index vert (début de cuisson).

## Le four supérieur



**NOTA :** Le tableau de bord est éclairé par un tube néon dès que l'on tourne la manette de commande du four supérieur ce qui permet une très grande facilité de lecture lors des périodes de réglage.

# Organes de commande du four supérieur

**2**

**Sélecteur de programmation** : lorsque le levier du sélecteur est placé en haut, vers le repère 1, il indique que le four supérieur est isolé pour fonctionner en automatique.

**3**

**Commande d'éclairage four** : le four supérieur s'éclaire lorsque l'on place le levier de commande vers le haut.

**4**

**Programmateurs qui, suivant sa position :**

- ne sera pas utilisé
- sera utilisé en minuterie coupe-circuit
- sera utilisé pour fixer à l'avance l'heure de départ et la durée d'une cuisson au four, au grilloir ou au tournebroche.

**5**

**Voyant orange de mise sous tension** : il indique en s'allumant que le four supérieur est en fonctionnement.

**6**

**Voyant rouge de régulation du four supérieur** : fonctionne dès que l'on tourne la manette de commande. Il s'allume et s'éteint régulièrement lorsque la température correspondant à la graduation est atteinte.

**8**

**Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four supérieur :**

repère **1 à 10** : plage de réglage de température des cuissons au four ;

repère  : mise sous tension de la résistance du grilloir ;

# Le four supérieur

## PRECHAUFFAGE DU FOUR

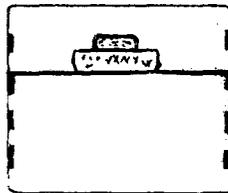
Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs,
- pâtisseries.

## TEMPS DE PRECHAUFFAGE

Mettre la manette de commande de four sur la position choisie.  
L'extinction du voyant de régulation indique la fin du préchauffage.

## UTILISATION : les viandes

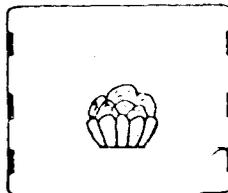


- grille porte plat placée sur un des gradins supérieurs.
- viande disposée dans un plat à faibles bords de préférence.
- placez les rôtis par exemple dans le sens de la profondeur.

Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades.

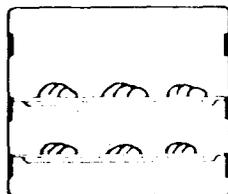
## UTILISATION : les pâtisseries

Cuissons en moules



- glissez la grille porte plat sur le premier gradin
- placez la pâtisserie sur la grille.

Cuissons sur plaques à pâtisserie



- préparez et disposez les pâtisseries sur la ou les plaques à pâtisserie
- placez chaque plaque à pâtisserie sur une grille porte plat
- glissez l'ensemble sur les gradins.

## NOTA

Cuisson sur 1 étage : utilisez toujours le gradin inférieur

Cuisson sur 2 étages : utilisez toujours les gradins inférieur et central

Cuisson sur 3 étages : utilisez les 3 gradins

## ATTENTION

Ne laissez dans le four que les accessoires utilisés pour la cuisson. Tous les autres doivent être retirés afin de ne pas faire écran à la bonne circulation de l'air chaud.

# Le thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

Nature des mets	Position de la manette	Temps de cuisson
<b>POISSONS</b>	9	suivant l'épaisseur
<b>VIANDES - LEGUMES</b>		
Dindes	5 - 6	80 à 100 mn
Gigots	7	15 mn par livre
Gratins	9 - 10	10 à 15 mn
Gratin dauphinois	6 - 7	50 à 60 mn
Poulets	7 - 8	60 mn
Pommes boulangères	7 - 8	50 à 60 mn
Rôtis de bœuf	7	15 mn par livre
Rôtis de veau	6 - 7	30 mn par livre
Rôtis de porc	6 - 7	30 mn par livre
Terrine	5 - 6	70 à 90 mn
Tomates farcies	7 - 8	30 à 40 mn
<b>PÂTISSERIES</b>		
Biscuits	5 - 6	30 mn
Brioches	6 - 7	45 mn
Cake	5 - 6	50 à 60 mn
Crème renversée	5 - 6	45 mn au bain marie
Chaussons	7 - 8	30 à 40 mn
Croissants	7 - 8	15 mn
Feuilleté	7 - 8	15 à 20 mn
Friands	7 - 8	20 mn
Génoise	5 - 6	20 à 30 mn
Madeleines	6 - 7	30 mn
Meringues	2 - 3	120 mn
Pâte à choux	7 - 8	35 mn
Petites galettes	7 - 8	20 mn
Quatre-quarts	5 - 6	60 mn
Savoie	5 - 6	20 à 30 mn
Tartes	7 - 8	45 mn

## DECONGELATION

La décongélation des viandes et leur cuisson s'effectuent en une seule opération. Le temps total de cette dernière est environ deux fois et demie le temps de cuisson normal.

Au début le four doit être porté à une température relativement basse, la manette du thermostat en position 4.

Dans le dernier quart d'heure, la commande doit être amenée en position 7 pour les viandes blanches, et 9 pour les viandes rouges.

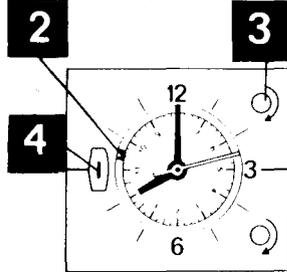
La préparation des viandes cuites et congelées se fait sur la graduation 4 durant 35 mn environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65° environ. Mais celle-ci dépend tout de même :

- du conditionnement (aluminium, carton polypropylène et operculé ou non)
- de l'importance de la banquette qui peut être prévue pour une ou plusieurs personnes.
- de l'épaisseur de la viande.

# Le four supérieur

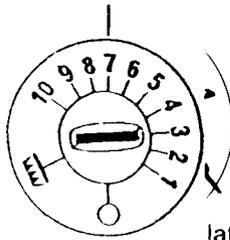
## UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmeur)

a) sur le programmeur :



- assurez-vous que la lettre "I" soit apparente dans la fenêtre **4**. Dans le cas contraire, agir sur le bouton **3** en tournant dans le sens de la flèche.
- veillez que l'index vert **2** soit sur 12 h. (cadran extérieur).

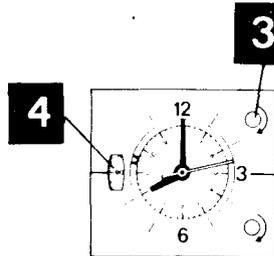
b) sur la manette de commande de four :



- tournez la manette de commande vers la droite jusqu'à lecture de la graduation choisie, face au trait vertical situé sur le verre ou tableau de bord ;
- le voyant de four fonctionne dès que vous tournez la manette. Ensuite, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

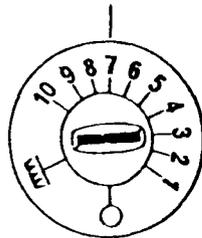
## UTILISATION MANUELLE (avec arrêt du temps de cuisson à l'aide du programmeur)

a) sur le programmeur :



- à l'aide du bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à la lecture du temps convenant à la cuisson (maximum 180 mn) ;
- veillez que l'index vert **2** soit sur 12 h. (cadran extérieur).

b) sur la manette de commande de four :



- tournez la manette de commande de four vers la droite jusqu'à la position choisie ;
- la cuisson commence dès cette opération. Les voyants s'allument, le four chauffe.
- il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps affiché.

# Le four supérieur (repères de 1 à 10)

## UTILISATION AVEC DEPART ET ARRET A L'AIDE DU PROGRAMMATEUR

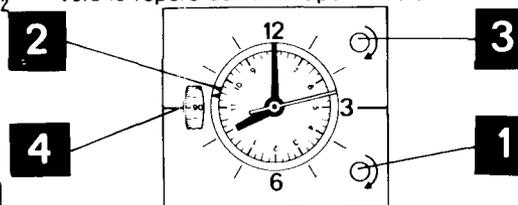
Exemple pratique d'une cuisson automatique :

Prenons l'exemple d'un plat demandant une cuisson de 90 mn et devant être "fin prêt" pour midi. Donc, la cuisson doit commencer à 10 h. 30.

Il est 8 heures, vous vous apprêtez à sortir, voici ce que vous devez faire :

a) sur le sélecteur :  1 — placez le levier du sélecteur en haut, vers le repère du four supérieur (1).

b) sur le programmateur

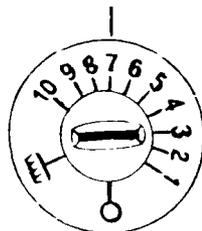


— A l'aide du bouton 1 (en tournant dans le sens de la flèche), amenez

l'index vert 2 face à l'heure de début de cuisson choisie sur le cadran intérieur (ici 10 h. 30).

— Avec le bouton 3 commandez le disque 4 jusqu'à l'apparition du temps désiré en minutes (dans notre exemple : 90 mn).

c) sur la manette de commande de four :



— tournez la manette de commande de four vers la droite de manière à amener la graduation choisie face au trait vertical situé sur le verre du tableau de bord.

Maintenant, vous pouvez partir et laisser votre four seul.

La cuisson commencera à l'heure prévue et s'arrêtera elle-même quand le temps de cuisson sera écoulé.

**RAPPEL** : En dehors du fonctionnement du four en automatique placer toujours le programmateur sur la position "1" à l'aide du bouton 3 et s'assurer que l'index vert soit sur 12 heures du cadran extérieur.

# Le four supérieur

## LE GRILLOIR (repère )

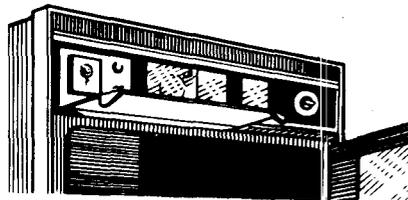
Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc...) qui, après quelques minutes de chauffe seront de vrais régals sur votre table.

### UTILISATION DU GRILLOIR

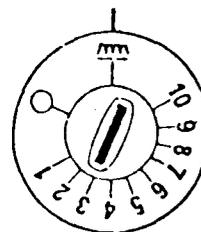
L'utilisation du grilloir se fait porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE après mise en place du déflecteur de manettes.

Le fonctionnement du programmeur en position automatique ou manuel est exactement le même que pour l'utilisation du four (voir pages 8-9).

Il suffit de :



Glissez le déflecteur de manettes sous le tableau de bord.



Placez la manette thermostatique du four sur la position grilloir situé 30° après la position ACTION.

### UTILISATION POUR GRILLADES :

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Après allumage, laissez chauffer cinq minutes.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce le plus près possible du grilloir. Glissez la lèche-frite sous la grille support pour recueillir les graisses.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules, les entrecôtes-minute et les grillades de porc doivent être coupées minces.

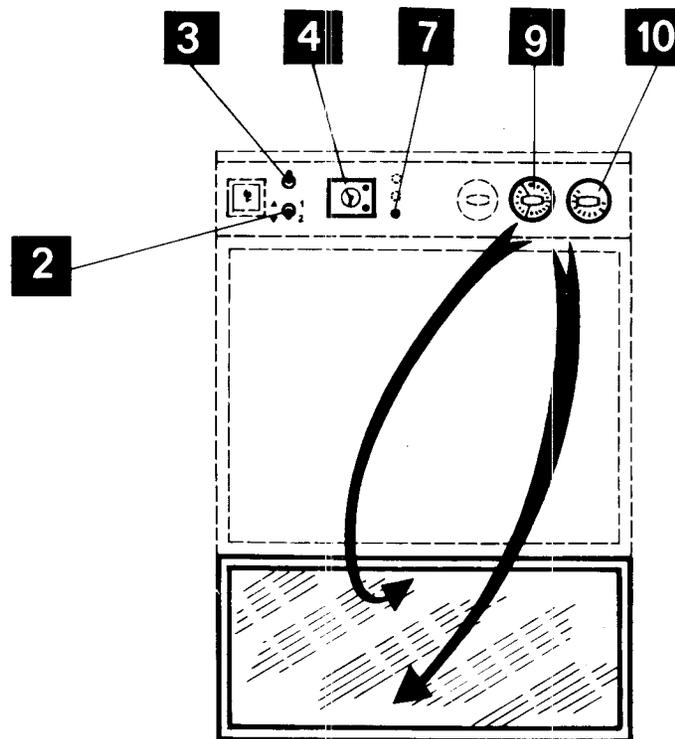
**RECOMMANDATION** : Ne jamais utiliser le grilloir autrement que porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE avec le déflecteur de manettes.

L'absence du déflecteur risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.

**le  
compartiment  
pâtissier**

**ROSIÈRES** 

# Le compartiment pâtisserie



**EXCLUSIF      EXCLUSIF      EXCLUSIF**

— La température choisie (selon la recette à réaliser) est obtenue avec le thermostat situé à droite du tableau de bord. **10**

— La manette du régulateur **9** permet à la chaleur d'être orientée au CHOIX, venant plutôt de la sole (pâte feuilletée) ou plutôt de la voûte (tarte aux pommes) à volonté, et d'une manière PROGRESSIVE et CONTINUE.

La parfaite réussite des pâtisseries en devient extrêmement aisée.

**EXCLUSIF      EXCLUSIF      EXCLUSIF**

# Organes de commandes du compartiment pâtissier

**2**

**Sélecteur de programmation** : lorsque le levier du sélecteur est dirigé en bas, vers le repère 2, il indique que le compartiment pâtissier est isolé pour fonctionner en automatique.

**3**

**Commande d'éclairage four** : le compartiment pâtissier s'éclaire lorsque l'on place le levier de la commande vers le bas.

**4**

**Programmeur** qui, suivant sa position

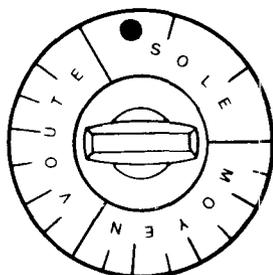
- ne sera pas utilisé (repère "I")
- sera utilisé comme minuterie coupe-circuit
- sera utilisé pour fixer à l'avance l'heure de départ et la durée d'une cuisson dans le compartiment.

**7**

**Voyant rouge de régulation du compartiment pâtissier** : s'allume dès que le four fonctionne. Il s'allume et s'éteint régulièrement dès que la température de cuisson est atteinte.

**9**

**Manette de commande du régulateur de voûte avec les repères :**



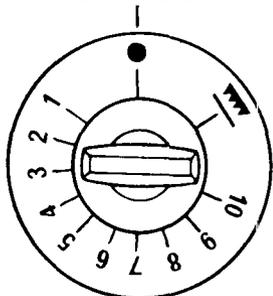
**SOLE** : Propagation de la chaleur plus par le bas que par le haut pour les pâtisseries devant être cuites par le dessous.

**MOYEN** : Propagation de la chaleur équilibrée entre le haut et le bas.

**VOUTE** : Propagation de la chaleur plus par le haut que par le bas pour les pâtisseries devant être cuites plus par le dessus.

**10**

**Manette de thermostat du compartiment pâtissier** : cette manette ne met sous tension que la résistance de sole.



Repère **1 à 10** : Plage de réglage des températures dans le compartiment pâtissier (utilisation page 17).

Repère **▼▼▼** : Fonctionnement de la résistance de grilloir du compartiment (utilisation page 18).

# Utilisation

## PRECHAUFFAGE

Pour effectuer un préchauffage correct, placez la manette du thermostat sur la graduation correspondant à la cuisson à réaliser, et utilisez la position "MOYEN" du régulateur de voûte.

**Temps de préchauffage** : dans tous les cas, attendre l'extinction du voyant **2** avant d'enfourner.

EXEMPLE : réalisation d'une tarte aux pommes.

### 1) préchauffage

- manette du thermostat sur 9.
- manette du régulateur sur MOYEN
- attendre extinction du voyant **2**

### 2) enfournement du plat

### 3) cuisson

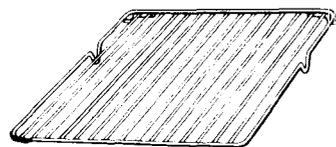
- manette du thermostat reste sur 9.
- manette du régulateur amenée sur "VOUTE" puisque cette cuisson nécessite plus de chaleur par le haut que par le bas
- temps de cuisson : 45 minutes.

## LES ACCESSOIRES DU COMPARTIMENT



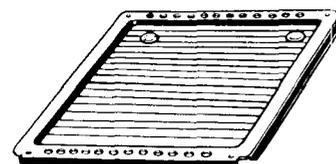
### LA PLAQUE A PATISSERIE :

qui sera placée sur la grille porte-plat et sur laquelle on disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



### LA GRILLE PORTE PLAT

sert de support aux moules à pâtisseries, aux plats à gratiner, et à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes à griller.



### LA LECHEFRITE

est destinée à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non utilisation).

# Le thermostat

Les positions des manettes ainsi que les temps de cuisson sont données à titre indicatif, afin de faciliter la prise en mains de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

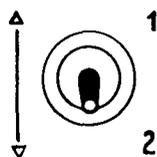
Nature des mets	Position du thermostat	Position du régulateur	Temps de cuisson	Observations
Biscuits à la cuillère	2-3	Moyen	30 mn	
Biscuits de Savoie	6	M./V.	30-45 mn	Suivant forme du produit.
Brioche	8	Moyen	45 mn	
Cake	4-5	Moyen	50-60 mn	
Crème renversée	2-3	Sole	45 mn	
Croquets	6	M./V.	20 mn	
Entremet	7	M./V.	30 mn	
Flan	7	M./V.	30 mn	
Flan au lait	10	Sole	35 mn	Voûte au cours des 10 dernières minutes
Macarons	6	Moyen	12-15 mn	
Meringues	1	Sole	60 mn	Porte légèrement ouverte
Pâte à tarte sablée	7	M./V.	15 mn	
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	Moyen	30 mn	
Pâte-feuilletée	10	Sole	15 mn	
Pâte à choux	7	M./V.	25 mn	
Quatre-quarts	4-5	Moyen	60 mn	
Sablés	6	Moyen	15 mn	
Soufflés	7	M./V.	30 mn	
Tarte garnie	9	Voûte	45 mn	- Sole pour fraises et fruits fragiles - Voûte pour pommes et poires
Vacherin	1	Moyen	60 mn	

# Utilisation

## REPERE 1 à 10 + REGULATEUR

L'utilisation du compartiment pâtissier avec le programmeur est identique aux indications données pour le four supérieur (voir pages 10 et 11), après avoir correctement placé le sélecteur de programmation.

### RAPPEL DES POSITIONS DU SELECTEUR



Position 1 : Programmation du four supérieur.

Position 2 : Programmation du compartiment pâtissier.

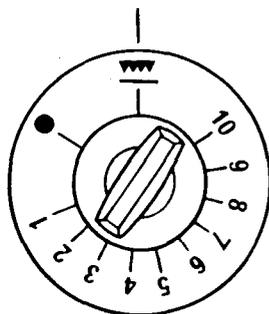
Position intermédiaire : programmation des deux fours simultanément.

### LE GRILLOIR ( )

Un complément très appréciable pour la maîtresse de maison car il permet par exemple de réaliser un gratin en même temps que la cuisson d'un rôti dans le four supérieur.

#### Utilisation

L'utilisation du grilloir du compartiment est là aussi identique à celui du four supérieur. La seule différence se trouve dans le fait qu'il n'y a pas de déflecteur à mettre en place.



Placez la manette de commande du thermostat sur le repère grilloir situé après la plage thermostatique.

**RAPPEL** - Le grilloir doit toujours fonctionner avec la porte de four ouverte ou entr'ouverte, la cuisson se faisant par rayonnement de la résistance et non par diffusion de chaleur.

# Entretien du four supérieur

## LE FOUR

Utilisez votre four comme un four normal.

Employez de préférence des plats à bords de faibles hauteur afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air chaud.

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer le four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement la sole de four et permet ainsi à la ménagère, d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place de la sole dans le four, faire sécher l'émail en faisant fonctionner l'appareil sur la position 10 pendant une heure.

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

### Voici comment vous devez procéder :

- Essuyez 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.
- Rincez à l'eau très chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

### Ne jamais employer :

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

### NOTA :

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

# Entretien du compartiment pâtissier

## LE FOUR INSALISSABLE

Utilisez votre four insalissable comme un four normal.

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est nécessaire de le rincer à l'eau très chaude, comme le four supérieur.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage du four est indispensable pour permettre à l'émail de retrouver toute son efficacité.

## VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCEDER :

— L'ECRAN de VOUTE : se conformer aux indications données dans le paragraphe spécial "Ecran de voûte" ;

— LA SOLE DE FOUR : démonter la sole (voir page 21) - la nettoyer sur l'évier avec une éponge imbibée d'eau très chaude additionnée d'un détergent liquide ammoniacé.

Il est recommandé d'utiliser une brosse nylon pour bien déboucher les pores de l'émail.

### LES PAROIS DU FOUR :

- Enlevez les échelles en les soulevant pour dégager les pieds ;
- essuyer les grosses projections avec une éponge imbibée d'eau très chaude et un produit liquide ammoniacé.

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

**DANS TOUS LES CAS, RINCEZ A L'EAU TRES CHAUDE ET FAITES ENSUITE SECHER L'EMAIL EN PLAÇANT LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR LA POSITION 10 PENDANT 1 HEURE.**

## NE JAMAIS UTILISER :

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

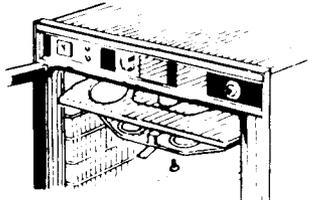
**NOTA :** Si à la fin d'une cuisson normale vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est normal. Il s'agit de taches graisseuses en cours d'élimination. Elles disparaîtront totalement lors de la cuisson suivante.

# Entretien

## LES ECRANS DE VOÛTE

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir ou du tournebroche, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voûte pour le nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacqué.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



— de dévisser la vis centrale de fixation de la résistance de grilloir.

La résistance s'incline et dégage l'écran de voûte qui sort vers l'avant.

Pour le remontage :

- remplacez l'écran.
- relevez l'ensemble et vissez la vis de fixation.

## DEMONTAGE DE LA SOLE DE FOUR

- poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil ;
- soulevez la partie avant pour la dégager de la façade ;
- tirez la sole vers l'avant en la maintenant dans la position haute.

## DEMONTAGE DES GRADINS DE FOUR

Enlevez les gradins en les soulevant pour dégager les pieds, puis les sortir en les tirant vers le bas.

## LE TABLEAU DE BORD

Pour conserver au tableau de bord son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et propre conviennent très bien.

Pour faciliter la tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.



corps de manette

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de la manette et tirez sur le chiffon.

## LES PORTES DE FOUR

Nettoyez les également avec une éponge humide, légèrement savonneuse, puis avec un chiffon doux et sec.

# Repérage des pièces essentielles

Désignations

Références

## 1 TABLEAU DE BORD COMPRENANT

Profil supérieur de tableau de bord .....	V 39 330
Tube néon .....	13 W B1
Douille de tube néon .....	R 38 915
Couvercle de prise de courant .....	R 40 522
Prise de courant .....	R 39 198
Inverseurs éclairage four .....	R 39 337
Inverseurs bi-polaire (2914 XB 5) .....	R 33 935
Programmateur HP 33 .....	539 347
Manettes de programmeur HP 33 .....	
Voyant rouge de régulation .....	R 39 2
Voyant orange .....	R 39 208
Commutateur de four .....	R 39 148
Thermostat de four .....	55 10062-01
Régulateur d'énergie .....	7000 - 23
Prolongateur de four supérieur .....	R 40 388
Prolongateur de four inférieur .....	R 40 388
Prolongateur de régulateur .....	R 40 387
Verre de tableau de bord .....	V 41 458

## 2 FOUR SUPERIEUR COMPRENANT

Porte de four complète .....	V 39 329
Poignée de porte de four .....	T 39 404
Joint supérieur de porte .....	R 39 077
Joint latéral de porte .....	R 39 076
Douille d'éclairage .....	R 395 010
Ampoule d'éclairage (300°) .....	E 14 - 40 W
Ecran de voûte .....	V 40 537
Gradins de four .....	V 40 212
Lèche-frites .....	V 40 191
Grilles porte-plat .....	V 39 2
Plaques à pâtisserie .....	V 40 060
Soles de four .....	T 39 721
Résistance de four .....	T 41 364
Résistance de grilloir .....	V 41 363

## 3 COMPARTIMENT PATISSIER COMPRENANT

Gradins .....	T 40 213
Porte de four complète .....	V 39 328
Poignée de porte .....	T 39 405
Résistance de sole .....	V 38 996
Résistance de voûte .....	V 39 799

## CHOIX DU DISJONCTEUR

Le choix du disjoncteur tient compte d'une puissance supplémentaire restant disponible pour les autres appareils sur la phase la plus chargée.

Type d'alimentation	Réglage du disjoncteur
ALIMENTATION SUR RESEAU 127/220 VOLTS Monophasé (2 phases) Triphasé (3 phases)	30 A. 20 A
ALIMENTATION SUR RESEAU 220/380 VOLTS Monophasé 1 phase + neutre 2 phases 380 V et neutre Triphasé 3 phases 380 + neutre	30 A 20 A 15 A
ALIMENTATION SUR RESEAU DIPHASE 4 fils diphasé 220 V	20 A

## RACCORDEMENT

Les éléments chauffants doivent fonctionner exclusivement sur 220 volts.

Apporter le plus grand soin au branchement.

Dans tous les cas, cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

## MAIS SURTOUT NE JAMAIS CONFONDRE LE NEUTRE ET LA PRISE DE TERRE

## CHOIX DU CABLE D'ALIMENTATION

Les conducteurs à employer pour aller du disjoncteur à la prise de courant et de la prise à l'appareil doivent avoir une section suffisante pour éviter une chute de tension ou leur échauffement.

Il est conseillé pour cela d'utiliser du câble SV 1V (ou équivalent) avec conducteurs de cuivre à brins multiples d'une section de :

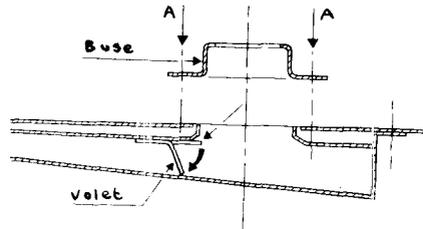
- de 6 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en monophasé, câble à 3 conducteurs (2 phases + terre)
- de 4 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en triphasé 127/200 V, câble de 4 conducteurs (3 phases + terre)
- de 4 mm<sup>2</sup> pour le raccordement en triphasé 220/380 V, câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).

Pour cela :

- retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 3 vis A.
- à l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation de l'appareil,
- fixer la buse à l'aide de 2 vis.

Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

En aucun cas, il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.



## FICHE TECHNIQUE

### FOUR SUPERIEUR

#### Dimensions intérieures du four

— largeur réelle .....	460 mm
— hauteur réelle .....	350 mm
— profondeur réelle .....	420 mm
— volume réel .....	68 l.

#### Puissance du four

— élément de four .....	2700 watts
— élément de grilloir .....	2600 watts

### COMPARTIMENT PATISSIER

#### Dimensions intérieures

— largeur réelle .....	460 mm
— hauteur réelle .....	215 mm
— profondeur réelle .....	420 mm
— volume réel .....	41,5 l.

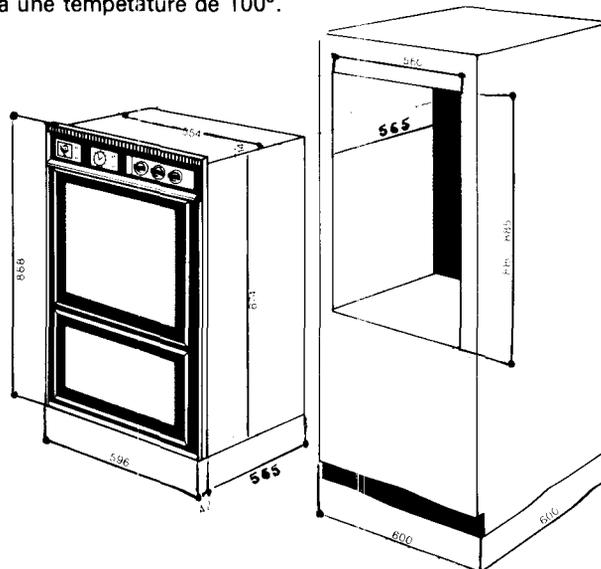
#### Puissance du four

— élément de sole .....	1700 watts
— élément de voûte .....	480 watts
— élément de grilloir .....	1925 watts

Puissance totale absorbée ..... 4880 watts

## ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel le four est encastré doit être composé de matériaux résistants à une température de 100°.

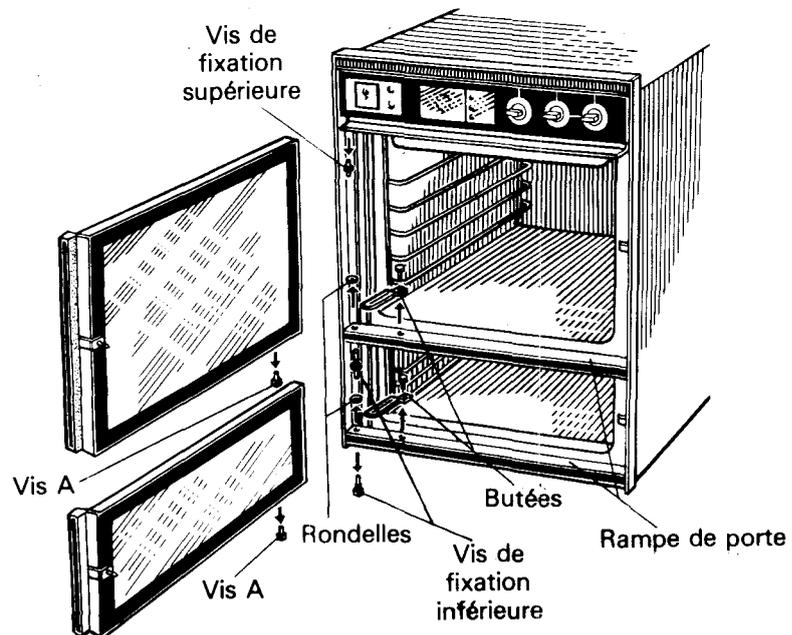


## CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DES PORTES

- Ouvrir la porte inférieure ;
- Démonter la butée en retirant les 2 vis A ;
- Démonter la vis de fixation inférieure, retirer la porte ;
- Ouvrir la porte du four supérieur, démonter la butée en retirant les 2 vis A ;
- Démonter la vis de fixation inférieure, retirer la porte ;
- Retirer la rampe de porte du four supérieur et du four inférieur, les remonter sur le côté opposé ;

Pour procéder au remontage, commencer par la porte du four supérieur

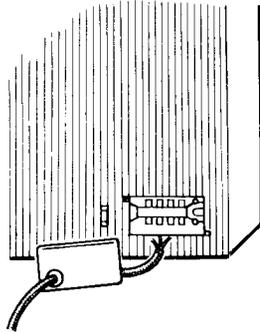
- Retirer la vis de fixation supérieure et la remonter sur le côté opposé ;
- Poser la rondelle sur le trou de fixation inférieure, visser la vis de quelques tours ;
- Engager la porte, serrer la vis inférieure à fond ;
- Remonter la butée ;
- Remonter ensuite la porte inférieure en procédant de la même façon.



Dans le cas d'utilisation de la prise de courant, il est conseillé de placer la prise le plus près possible du four. On peut employer, soit une prise de courant avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais, dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement en réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure unipolaire ayant une distance d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

### RACCORDEMENT AUX BORNES DU FOUR



- Enlever le capot arrière (retirer les 2 vis latérales).
- Passer le câble à travers le passe-fil en caoutchouc.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes. Ne pas oublier de raccorder le fil de terre.
- Remettre le capot.
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble situé à côté du passe-fil, sur le derrière de l'appareil.

### SCHEMA DE BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES

Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation.

<b>Monophasé 220 V</b> 	<b>Triphasé 220 V</b> 	<b>Diphasé 4 fils 220 V</b> 
<b>1 phase 380 V + Neutre</b> 	<b>2 phases 380 V + Neutre</b> 	<b>3 phases 380 V + Neutre</b> 

## REPLACEMENT DU TUBE NEON

(éclairage du tableau de bord)

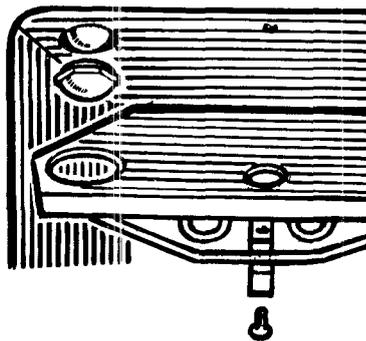
— Pour procéder au changement du tube néon, il est nécessaire de démonter l'enjoliveur supérieur.

Pour cela :

- Enlever les 2 vis supérieures et basculer l'enjoliveur vers l'avant pour le retirer.
- Mettre en place la pièce de remplacement.

## REPLACEMENT D'UNE AMPOULE D'ECLAIRAGE

— Dévisser le hublot d'éclairage situé en haut et à gauche du plafond de four.



## EVACUATION DES FUMÉES

L'évacuation des fumées se fait par la grille supérieure située au-dessus du tableau de bord.

Elle peut se faire également directement dans un conduit d'évacuation par un flexible de  $\varnothing$  111 engagé sur une buse qui vous sera fournie gratuitement sur demande, par notre Service Pièces Détachées.