

Notice d'emploi du four indépendant à convection naturelle

F 111

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.

DURÉE

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 muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, 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.

APRÈS LA GARANTIE :

Adressez-vous muni du présent certificat 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 LÉGALE :

Les dispositions du présent bon 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.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

— de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : F 111.

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

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

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTE.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OÙ VOUS ADRESSER?

Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
ROSIÈRES — 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. : (48) 55.00.93

Ou pour la région parisienne :

31, avenue de la Gare — 93307 AUBERVILLIERS
Tél. : (1) 833.57.30

	Pages
FICHE TECHNIQUE	4
 Partie destinée à l'utilisateur :	
UTILISATION :	
– Comment utiliser le four - Conseil de cuisson	5
– Comment utiliser le programmateur	6-7
– Utilisation du thermostat	8
– Comment utiliser les accessoires de four	9
– Comment utiliser le grilloir	10
– Comment utiliser le tournebroche	11
ENTRETIEN	12
AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	13
ACCESSIBILITÉ	13
 Partie destinée à l'installateur :	
INSTALLATION :	
– Encastrement	14
– Raccordement électrique	14
– Changement du sens d'ouverture de la porte	14
SCHÉMA DE CÂBLAGE	15
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	15

Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (« J.O. » du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES 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 mars 1978.

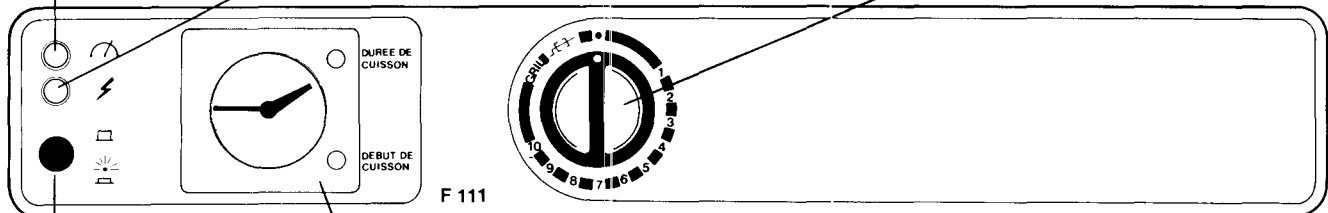
Fiche technique

Commandes de l'appareil

Voyant jaune de régulation.

Voyant rouge de mise sous tension.

Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four.



Bouton poussoir pour l'éclairage du four.

Programmateurs agissant sur le four et le grilloir (utilisation pages 6-7).

Le four

Votre appareil est équipé d'un four en émail catalytique. Pour l'entretien, voir page 14.

Dimensions utiles du four (en cm)

- Largeur : 38,5
- Hauteur : 29,5
- Profondeur : 33,5

Volume utile du four : 39 l

Equipement du four

- Eclairage du four.
- Accessoires comprenant : 1 grille porte-plat, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat lèche-frite.
- Tournebroche.

Tension d'alimentation

Ce four doit être raccordé en 220 volts monophasé.

Puissance :

Four : 1,8 kW
Grilloir : 1,8 kW

Puissance totale absorbée : 1,87 kW - 8,5 A

Consommation du four :

- de montée à 200° C 0,3 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 200° C 0,5 kWh

Total : 0,8 kWh

Le préchauffage :

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

- rôtis de viande rouge.
- diverses pâtisseries.

Temps de préchauffage :

Choisissez, suivant les indications du tableau de thermostat, la graduation convenant à la cuisson que vous désirez faire et attendre l'extinction du voyant de régulation, soit un temps approximatif de :

- 20 mn pour les positions entre 7 et 10,
- 15 mn pour les positions entre 4 et 7,
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3.

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

Conseils de cuisson

pour les viandes :

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.

NOTA IMPORTANT POUR UNE CUISSON AU FOUR :

- Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.

La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagements de fumées et d'encrassement du four.

Nous déconseillons l'emploi de plat de verre (résistant à la chaleur) pour les cuissons de viandes. Le verre crée un effet de concentration de chaleur, et il en résulte des projections très importantes.

De même, il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

pour les pâtisseries :

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 d'aluminium.

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

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

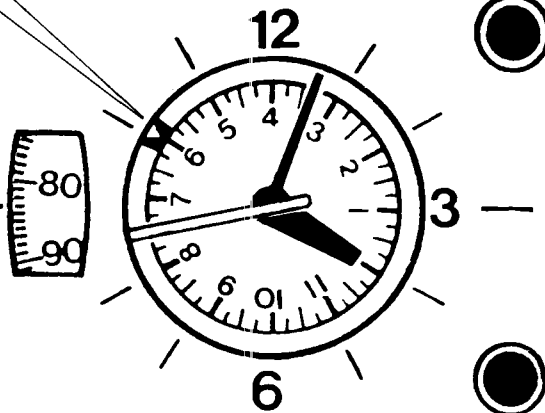
Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau, ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson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

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS LE CAS CONTRAIRE, L'ACTION CONCENTREE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DETERIORATION DEFINITIVE DE L'EMAIL.

PRÉSENTATION

Index blanc permettant d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici, 6 heures).

Ce bouton permet d'afficher le temps de cuisson (jusqu'à 180 mm), ou la position manuelle (I).



Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :

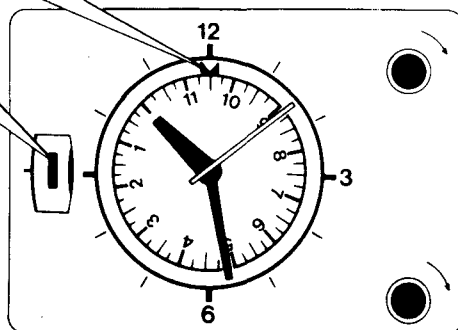
- O : fin de cuisson,
- I : position manuelle.

Bouton qui permet la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner) et qui permet d'afficher l'heure de début de cuisson (bouton en position normale).

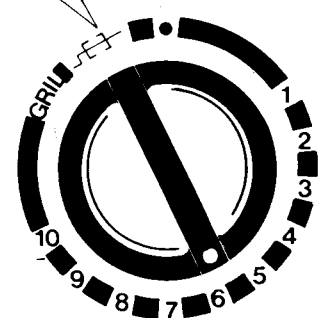
UTILISATION EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmeur)

b) Amener l'index blanc sur 12 h grâce au bouton inférieur.

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur.



c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



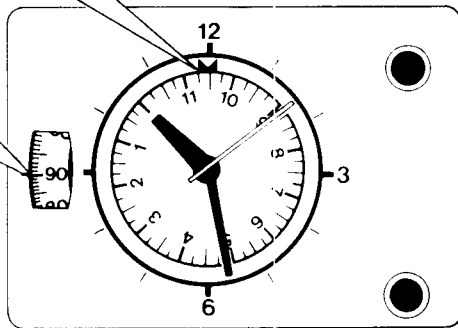
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LES VOYANTS S'ALLUMENT, LE FOUR CHAUFFE DÈS QUE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON EST ATTEINTE, LE VOYANT JAUNE S'ÉTEINT PUIS SE RALLUME ENSUITE RÉGULIÈREMENT.

UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

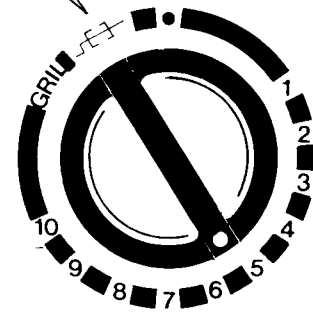
(avec arrêt du temps de cuisson avec le programmateur).

b) L'index blanc doit rester sur 12 h (l'amener avec le bouton inférieur).

a) Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes).



c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



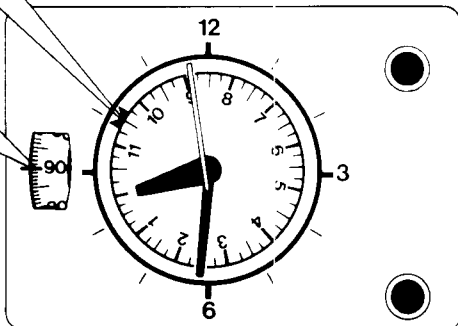
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LES VOYANTS S'ALLUMENT, LE FOUR CHAUFFE. IL S'ARRÊTERA AUTOMATIQUÉMENT APRÈS ÉCOULEMENT DU TEMPS AFFICHÉ SUR LE CADRAN.

UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

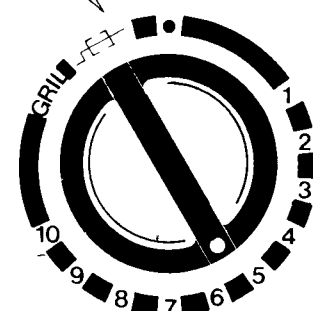
(départ et arrêt du temps de cuisson avec le programmateur)

a) Positionnez l'index blanc face à l'heure de début de cuisson choisie (sur le disque intérieur) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 mn).

b) Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).



c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



Après avoir programmé de cette façon, laissez votre four seul. La cuisson débutera toute seule à 10 h 30 mn et s'arrêtera d'elle-même à 12 h après 90 minutes de fonctionnement.

RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position « 1 », et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

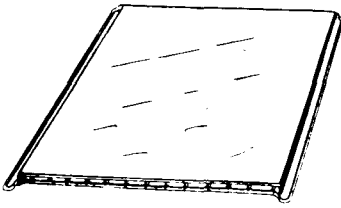
Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.

Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

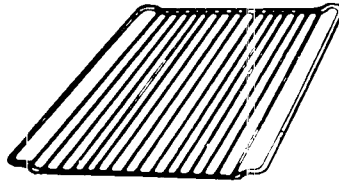
Nature des mets	Manette		Température correspondant aux repères (en °C)	Temps de cuisson	Mes réglages	
	position préchauf.	position cuisson			Positions	Temps de cuisson
Poissons	9	7-8	210 à 235	suivant épaisseur		
Viandes - Légumes						
Canard	8	6-7	185 à 210	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	8	6-7	185 à 210	15 à 20 mn		
Endives au gruyère jambon	8	6-7	185 à 210	25 à 30 mn		
Gigot de mouton	9	7-8	210 à 235	15 mn par livre		
Gratins	10	8-9	235 à 260	10 à 15 mn		
Oie - Dinde	8	6-7	185 à 210	30 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	8	6-7	185 à 210	1 h à 1 h 30 mn		
Pâté en croûte	9	7-8	210 à 235	1 h par kilo		
Pâté en terrine	9	7-8	210 à 235	1 h par kilo		
Petits choux farcis braisés	7	5-6	165 à 185	1 h 40 à 2 h		
Poulet moyen	9	7-8	210 à 235	45 à 60 mn		
Quiche lorraine	8	6-7	185 à 210	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	8	6-7	185 à 210	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	10	8-9	235 à 260	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	10	8-9	235 à 260	1 h pour 5 livres		
Soufflé	9	7-8	210 à 235	30 mn		
Tomates farcies	10	8-9	235 à 260	30 à 40 mn		
Pâtisseries						
Amandine	9	7-8	210 à 235	45 mn		
Biscuit à la cuiller	5	3-4	120 à 145	30 mn		
Biscuit roulé	9	7-8	210 à 235	7 à 8 mn		
Brioche	6	4-5	145 à 165	40 mn		
Cake	6	4-5	145 à 165	50 à 60 mn		
Clafoutis aux cerises	8	6-7	185 à 210	1 heure		
Crème renversée	6	4-5	145 à 165	15 à 20 mn au B.M.		
Croquets	7	5-6	165 à 185	20 mn		
Flan	7	5-6	165 à 185	30 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise	6	4-5	145 à 165	35 à 40 mn		
Macarons	6	4-5	145 à 165	20 à 25 mn		
Meringues	2	1-2	80 à 110	60 à 90 mn		
Pâte à choux	6	4-5	145 à 165	25 mn		
Pâte feuilletée	10	8-9	235 à 260	15 mn		
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	6-7	185 à 210	30 mn		
Pâte à tarte sablée	7	5-6	165 à 185	15 mn		
Quatre-quarts	6	4-5	145 à 165	60 mn		
Rochers noix de coco	6	4-5	145 à 165	15 mn		
Sablés	7	5-6	165 à 185	15 mn		
Tarte garnie	8	6-7	185 à 210	45 mn		

LES ACCESSOIRES DU FOUR



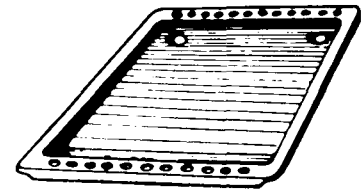
LA PLAQUE À PÂTISSERIE :

qui sera placée sur la grille porte-plats 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-PLATS :

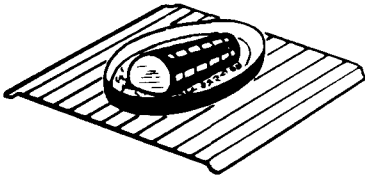
sert de support aux moules à pâtisseries, aux plats à gratiner, et à la plaque à pâtisseries; sert également à recevoir les viandes à griller.



LA LÈCHEFRITE ;

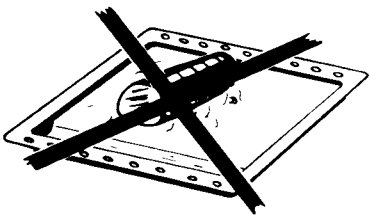
est destinée à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).

LEURS UTILISATIONS



Placer directement sur la grille au milieu du four les mets dans des plats en terre de préférence.

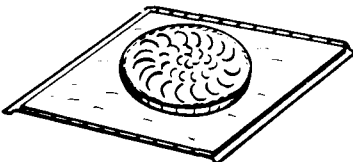
Employer toujours des plats très creux.



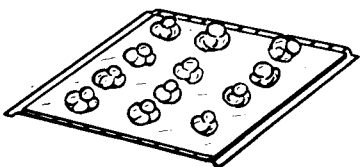
Nous déconseillons l'emploi du plat lèche-frite comme plat de cuisson car il en résulte :

- des projections de graisse importantes;
- les sauces sont rapidement brûlées;
- des dégagements de fumées;
- un encrassement rapide du four.

Les tartes aux fruits et pâtisseries en moules sont placées sur la plaque pâtisserie ou sur la grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas).

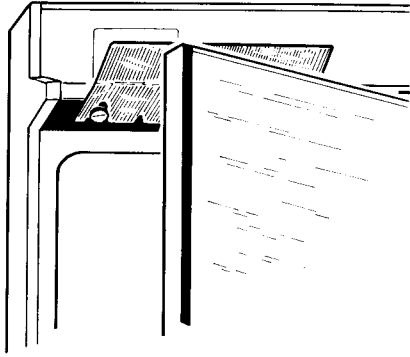


Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui, en tombant sur la sole, se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

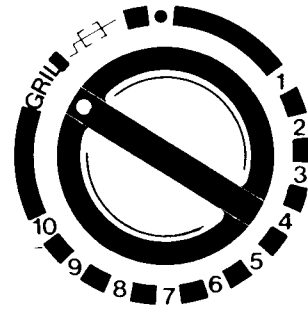


Les meringues, sablés, macarons, petits fours, etc... sont placés directement sur la plaque à pâtisserie.

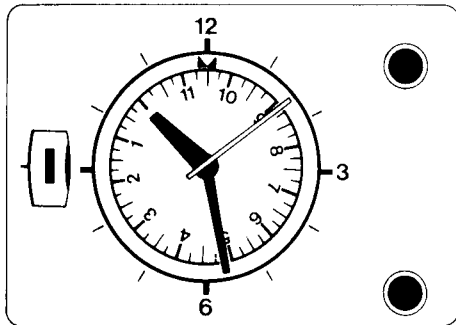
L'utilisation du grilloir se fait toujours porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE, après avoir tiré le déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



Glisser le déflecteur de manette sous le tableau de bord.



Placer la manette du four sur la position grilloir.



Laisser le programmateur sur la position manuelle ou le programme sur un temps de cuisson (voir pages 6-7).

CONSEILS D'UTILISATION

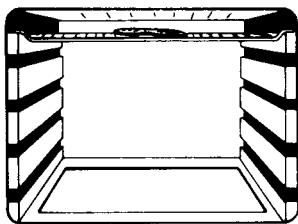
Pour apprécier le mode de cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être brûlant.

Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes sont réussis sans problème. (Ex. : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu.)

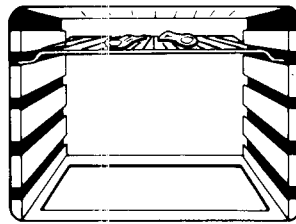
Vous pouvez également griller des petites brochettes.

Les viandes rouges, coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

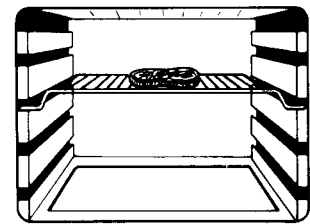
Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera un peu plus longue.



Steak mince bleu ou saignant :
aussi haut que possible.



Viande épaisse bleue ou saignante :
position moyenne.



Viande épaisse cuite à point :
position basse.

Sortir la viande quelques heures du réfrigérateur 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.

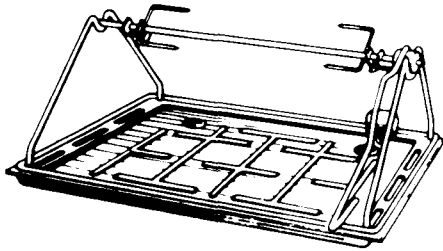
LE GRATIN

2 gratins différents :


1 aliment déjà cuit : (choux-fleurs, poissons ou viandes...) auquel on ajoute une sauce, du fromage râpé, ou de la chapelure. Cette préparation ne nécessite donc pas une cuisson prolongée.

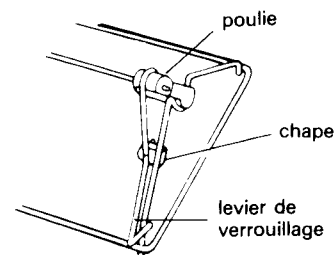
1 aliment cru (pommes de terre pour gratins Dauphinois par exemple). Là, la cuisson est un peu plus longue. Il faut compter près d'une heure.

MISE EN PLACE DU TOURNEBROCHE



- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.
- Dépliez et posez le support de tournebroche sur le plat lèchefrite. Engagez les extrémités du support dans les trous prévus à cet effet.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Posez la broche sur le support.
- Engagez l'ergot du levier de verrouillage dans la chape du support et placez la partie arrondie de ce levier dans la gorge de la poulie.
- Placez l'ensemble sur le gradin inférieur du four. L'extrémité de la broche se trouve alors face au carré d'entraînement à gauche du four.

- Actionnez le levier vers la droite pour engager la broche dans le carré d'entraînement.
- Afin d'éviter un désengagement accidentel de la broche pendant le fonctionnement, verrouillez le levier. Pour cela, il suffit d'amener l'extrémité de la boucle inférieure du levier au-delà de la jambe du support et permettre ainsi son accrochage (figure ci-dessus).
- Placez la manette du four sur la position 
- L'utilisation du programmateur est la même que pour l'utilisation du four.



RAPPEL :

IL EST IMPERATIF DE LAISSER LA PORTE OUVERTE OU ENTR'OUVERTE ET DE METTRE LE DEFLECTEUR DE MANETTES.

Temps de cuisson approximatif :

- 20 mn par kg de bœuf;
- 30 mn par kg d'agneau, mouton;
- 50 mn par kg de veau;
- 55 mn par kg de porc.

On ne fait pas de préchauffage pour une cuisson au tournebroche.

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

TOURNEBROCHETTES (sur demande) :

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche

Entretien

LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre de la porte de four, avec l'aide d'un papier absorbant. Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES JOINTS DE FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR ET L'ÉCRAN DE FOND DE FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert 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, de l'oxygène et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, 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 viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude**. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement les parois et l'écran de fond de four, et permet ainsi à la ménagère d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

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

Voici comment vous devez procéder :

- Essuyez les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.
- Si, après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- 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, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

L'ÉCRAN DE VOUTE

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 ammoniacé (voir accessibilité page 13).

Avant d'appeler votre revendeur...

Vous n'avez pas d'éclairage de four :

- Vérifier que l'appareil soit raccordé au réseau.
- Vérifier l'ampoule de four (voir accessibilité page 1).

Votre four ne fonctionne pas :

- Vérifier que le programmeur est sur la bonne position et que vous avez bien tourné la manette de four. (Voir utilisation du programmeur pages 8 et 9.)

Accessibilité

LES PAROIS EN ÉMAIL CATALYTIQUE

- Ouvrir la porte.
- Enlever la grille porte-plats et les accessoirs.
- Enlever les gradins.
- Faire glisser les parois latérales.
- Décrocher l'écran du fond de four des pions d'accrochage supérieurs.

LES GRADINS DE FOUR

- Enlever les parois latérales.
- Désengager les gradins de leurs logements.
- Les sortir en les tirant vers le bas.

L'AMPOULE DE FOUR

- Enlever les parois et les gradins.
- Décrocher l'écran de fond de four.
- Enlever la vis placée au-dessus du hublot rond.
- Basculer le hublot.
- L'ampoule peut être, alors, facilement remplacée.

ÉCRAN DE VOÛTE

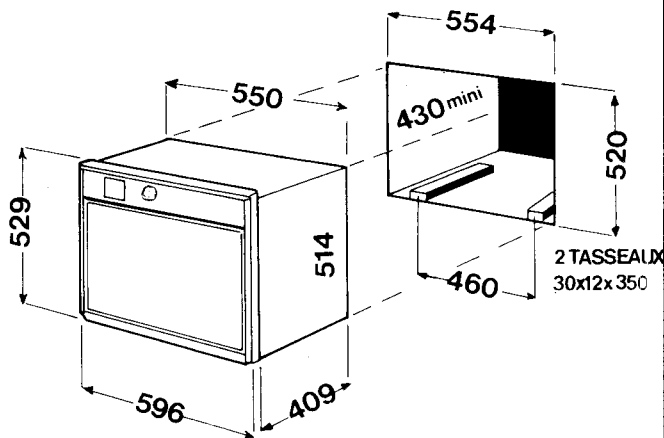
Pour enlever l'écran de voûte il faut dégager la résistance de grilloir.

Pour cela :

- pousser la résistance vers le haut et tourner d'un quart de tour le doigt de verrouillage situé à l'avant et maintenant la résistance,
- l'ensemble s'incline et permet de dégager l'écran de voûte.

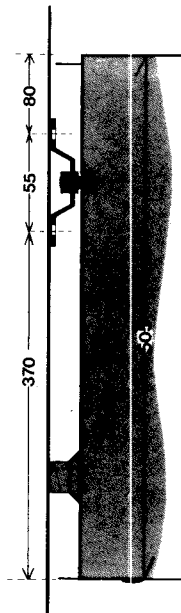
Installation

ENCASTREMENT



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

APPAREIL ACCROCHÉ AU MUR



Après avoir fixé la hauteur exacte à laquelle le four doit être accroché, déterminez la position de la pièce d'ancrage à l'aide du croquis ci-contre. Réalisez pour cette pièce des scellements très solides qui devront supporter aisément le poids du four majoré du poids des pièces à cuire.

Le socle de la prise de courant devra être fixé à l'extérieur de ce logement afin qu'il soit possible de débrancher l'appareil sans le déplacer.

- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, interrupteur ou disjoncteur, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante (minimum 2,5 mm²) pour l'alimentation de la table.
- Le raccordement doit se faire en 220 volts monophasé entre 2 phases ou entre phase et neutre.

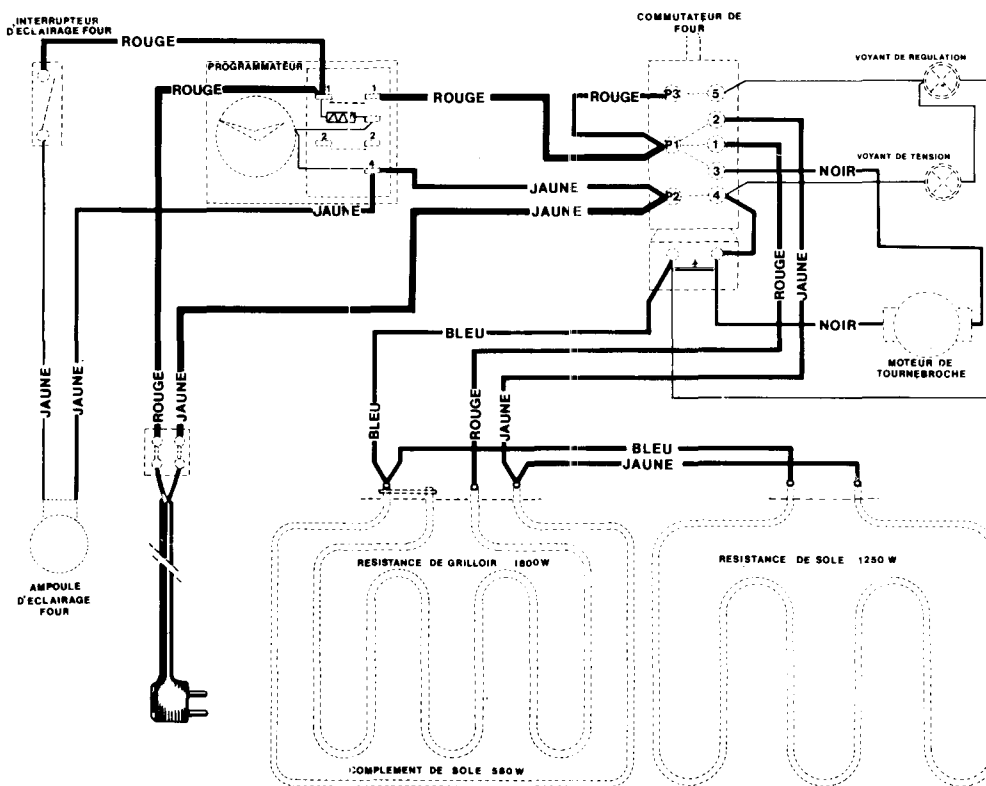
IMPORTANT : Le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise à la terre inexistante ou incorrecte.

NOTA : Nous vous conseillons de protéger l'alimentation du four par un fusible de 16 ampères minimum. En cas de changement de cordon d'alimentation, utiliser exclusivement du câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

- Déposer l'axe supérieur.
- Dégager la porte.
- Reposer l'axe inférieur de l'autre côté.
- Dévisser le pion de verrouillage et le remonter à la place de la vis située sur le montant opposé.
- Remonter la porte.
- Placer l'axe supérieur.
- Régler l'axe inférieur exécuté pour obtenir un bon alignement de la porte.

Schémas de câblage



Liste des pièces de rechange

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR la désignation et le code de la, ou des pièces, que vous désirez remplacer sur votre appareil.

Désignation des pièces	Références
TABLEAU DE BORD	
Verre de tableau de bord	05606
Programmateur	05608
Manettes de programmateur	00155
Manette	04714
Bouton-poussoir d'éclairage	04453
Voyant de régulation	02062
Voyant de mise sous tension	02063
FOUR	
Grille porte-plat	00951
Plaque à pâtisserie	00950
Parois de four	00974
Fond de four	00973
Ampoule de four	00051
Hublot de l'ampoule	00926
Verre de porte	00944
Lèche-frite	00953
Thermostat	00149
Commutateur	00965
Élément de voûte	00942
Élément de sole	00939

