

**Notice d'emploi
du four
à convection naturelle
F 203**

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 203

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

	Pages
FICHE TECHNIQUE	4
 Partie destinée à l'utilisateur :	
UTILISATION :	
– Comment utiliser le four	5
– Conseil de cuisson	6
– Comment utiliser les accessoires de four	7
– Comment utiliser le programmateur	8-9
– Utilisation du thermostat	10
– Comment utiliser le grilloir	11
ENTRETIEN	12-13
AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	13
ACCESSIBILITÉ	14
 Partie destinée à l'installateur :	
INSTALLATION :	
– Encastrement	15
– Mise en place du tableau de bord et de la façade de porte	15
– Raccordement électrique	15
– Raccordement au réseau	16
– Tableau de raccordement	16
ÉVACUATION DES FUMÉES	16
SCHÉMA DE CÂBLAGE	17
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	18-19

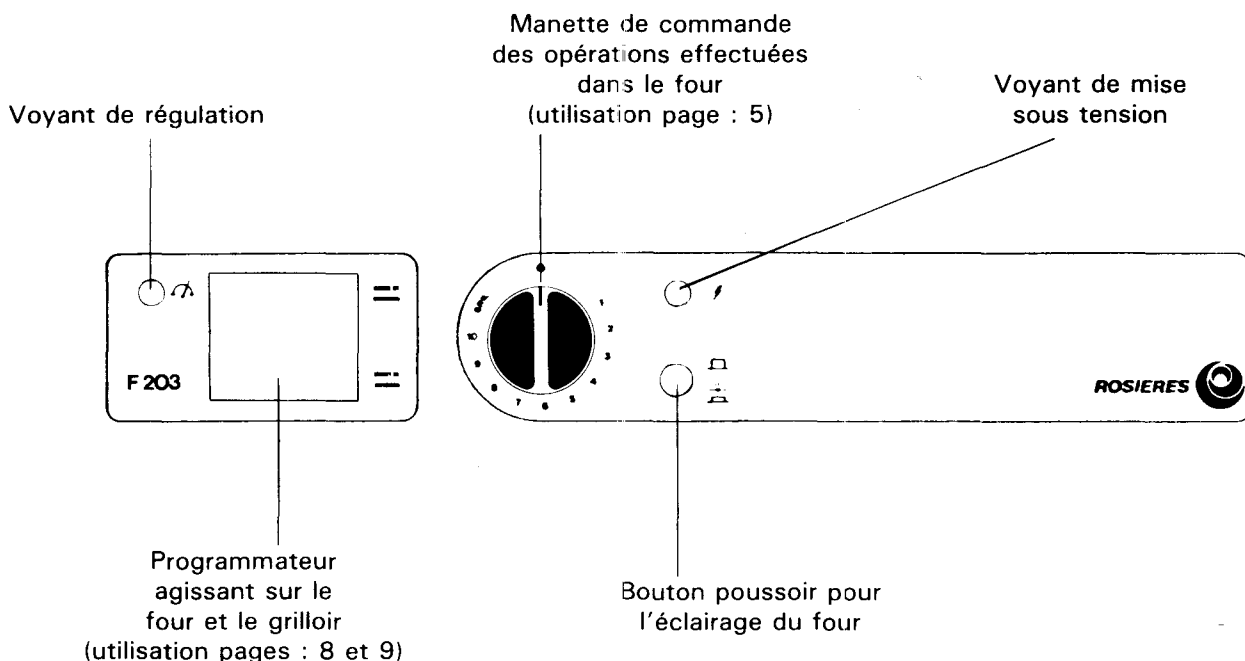
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

Fiche technique

Présentation générale

Afin d'harmoniser votre four avec le reste de votre cuisine, ROSIÈRES vous propose un kit d'habillage à installer sur le four F 203 couleur et comprenant : la façade de la porte et le tableau de bord, de couleur : BRUN LABOUR, FEUILLE D'AUTOMNE, VERT MARAIS, TOURTERELLE et GRIS TRADITION. (Mise en place page 15.)

Commande de l'appareil



Le four

Votre appareil est équipé d'un four à émail normal. Pour l'entretien, voir page 13.
Option : parois en émail catalytique. Pour l'entretien, voir page 14.

Dimensions utiles du four

- Largeur : 432 mm
- Hauteur : 300 mm
- Profondeur : 417 mm

Volume utile du four : 54 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, soit entre 2 phases, soit 1 phase 380 volts + 1 neutre.

Puissance :

Four : 2,600 kW
Grilloir : 2,500 kW

Puissance totale absorbée : 2,640 kW - 12 A

Consommation de montée à 200°C 0,6 kWh
Consommation de maintien pendant 1 heure à 200°C 0,7 kWh

Total : 1,3 kWh

Le préchauffage :

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

- rôtis de viande rouge, rosbeefs...,
- 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 :

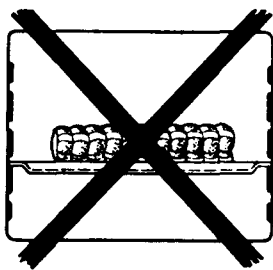
- 20 mn pour les positions entre 7 et 10.
- 15 mn pour les positions entre 4 et 7,
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3.

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

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 :

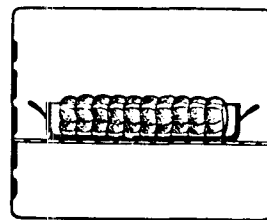
- Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.
- Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- projection de graisse importante;
- sauce rapidement brûlée;
- dégagement de fumée;
- encrassement rapide du four.



BIEN

Grille porte-plats placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en "terre à feu".

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 RISQUE DE DETERIORER DEFINITIVEMENT L'EMAIL.

Deux procédés de cuisson au four :

— **la grillade :**

On grille un aliment en l'exposant au-dessus d'une source de chaleur.

On grille : les viandes, les poissons, quelquefois les légumes.

— **le rôtissage :**

On rôtit un aliment soit en l'exposant devant une source de chaleur (rôti à la broche), soit dans une atmosphère sèche, plus ou moins chauffée (four, cocotte).

Quelques conseils...

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.

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

Nous déconseillons l'emploi de plat en 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 reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

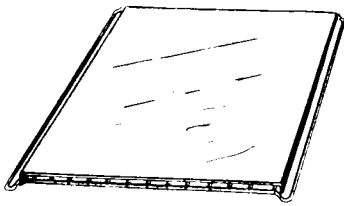
Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc..., retomberaient aussitôt.

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.

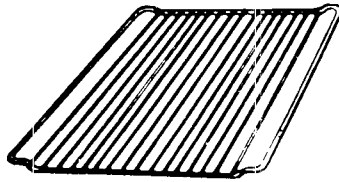
Comment utiliser les accessoires de four Utilisation

LES ACCESSOIRES DU FOUR



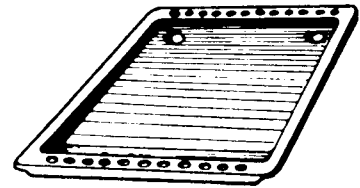
LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

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 :

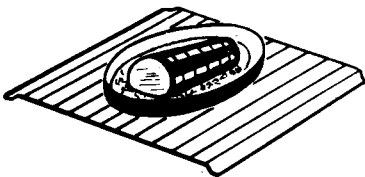
sert de support aux moules à pâtisseries, aux plats à gratiner, et à la plaque à pâtisseries; sert également à recevoir les viandes à griller.



LA LÈCHEFRITE ;

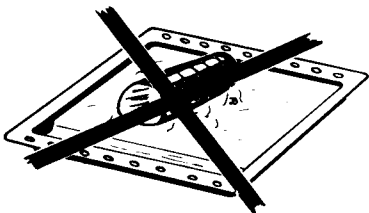
est destinée à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).

LEURS UTILISATIONS



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

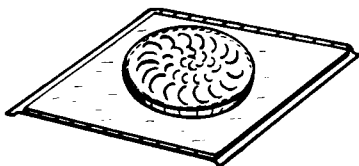
Employer toujours des plats très creux.



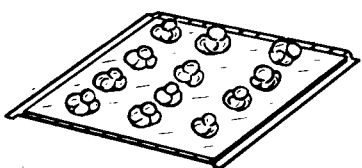
Nous déconseillons l'emploi du plat lèche-frite comme plat de cuisson car il en résulte :

- 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.

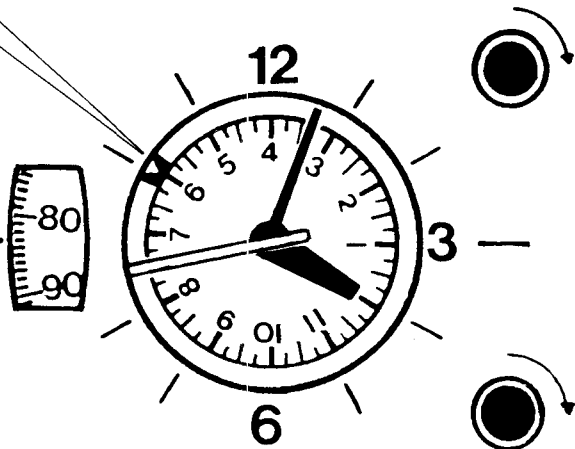


Les meringues, sablés, macarons, petits fours, etc... sont placés directement sur la plaque à pâtisserie.

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).



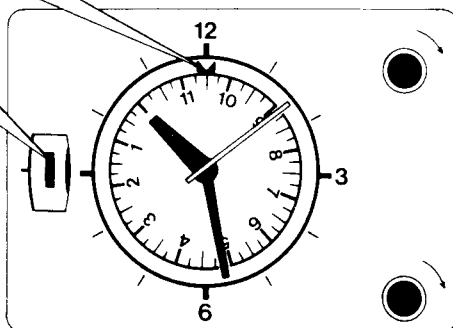
Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson,
I : position manuelle.

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).

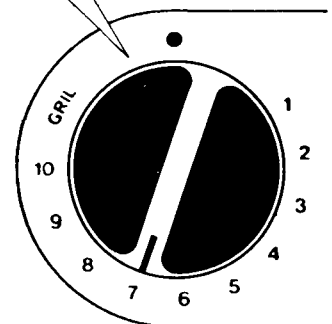
UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmeur)

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.



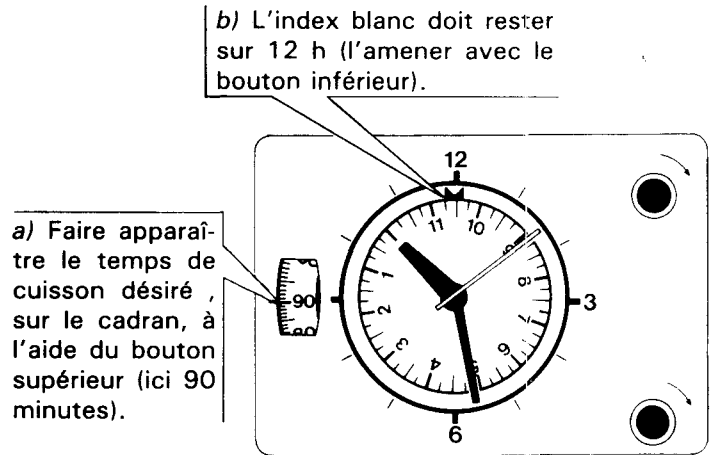
c) Puis tournez la manette vers la droite jusqu'à la graduation choisie pour la cuisson.



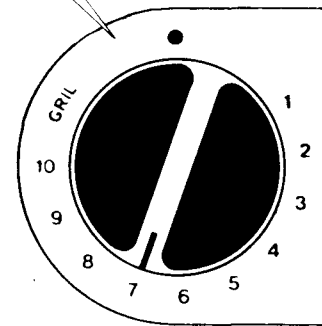
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LE VOYANT S'ALLUME, LE FOUR CHAUFFE.

UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

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



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



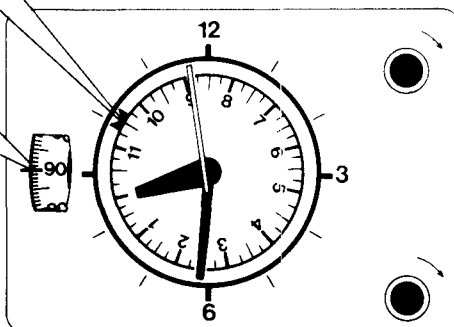
LA CUISSON COMMENCE DÈS QUE LA MANETTE DU FOUR EST SUR LA POSITION CHOISIE. LE VOYANT S'ALLUME, LE FOUR CHAUFFE. IL S'ARRÊTERA AUTOMATIQUEMENT APRÈS ÉCOULEMENT DU TEMPS AFFICHÉ DANS LE CADRAN.

UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

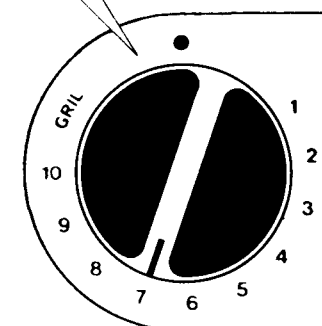
(départ et arrêt du temps de cuisson avec le programmateur)

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.

Utilisation

Utilisation du thermostat

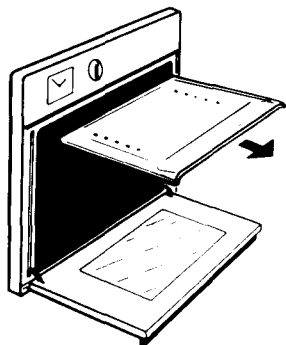
Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.

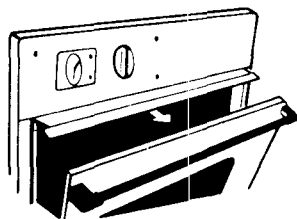
Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Température correspondant aux repères (en °C)	Temps de cuisson	Mes réglages	
	position préchauf.	position cuisson			Positions	Temps de cuisson
Poissons	8	8-9	235 à 260	suivant épaisseur		
Viandes - Légumes						
Canard	8	7-8	210 à 235	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	7	7	210	15 à 20 mn		
Endives au gruyère jambon	7	7	210	25 à 30 mn		
Gigot de mouton	10	8-9	235 à 260	15 mn par livre		
Gratins	10	8-9	235 à 260	10 à 15 mn		
Oie - Dinde	7	7-8	210 à 235	60 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	8	8	235	1 h 30 suiv. poids		
Pâté en croûte	8	8	235	1 h par kilo		
Pâté en terrine	8	7-8	210 à 235	Environ 1 heure		
Petits choux farcis braisés	6	6	185	1 h 40 à 2 h		
Poulet moyen	7	7-8	210 à 235	60 à 80 mn		
Quiche lorraine	7	7-8	210 à 235	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	7	7-8	210 à 235	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	9	8-9	235 à 260	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	6	6	185	1 h pour 5 livres		
Soufflé	7	7	210	30 mn		
Tomates farcies	9	8-9	235 à 260	30 à 40 mn		
Pâtisseries						
Amandine	8	8-9	235 à 260	45 mn		
Biscuit à la cuiller	3	2	100	30 mn		
Biscuit roulé	8	8	235	7 à 8 mn		
Brioche	6	5	165	40 mn		
Cake	5	4	145	50 à 60 mn		
Clafoutis aux cerises	8	8	235	1 heure		
Crème renversée	3	2	100	15 mn au B.M.		
Croquets	6	5	165	20 mn		
Entremets	6	5	165	20 mn		
Flan	6	5	165	30 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise	6	4-5	145 à 165	35 à 40 mn		
Macarons - Sablés	6	4-5	145 à 165	20 à 25 mn		
Meringues	2	1	80	60 à 90 mn		
Pâte à choux	6	5	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	6	5	165	15 mn		
Quatre-quarts	5	4	145	60 mn		
Rochers noix de coco	5	4	145	15 mn		
Sablés	6	5	165	15 mn		
Tarte garnie	8	6-7	185 à 210	45 mn		

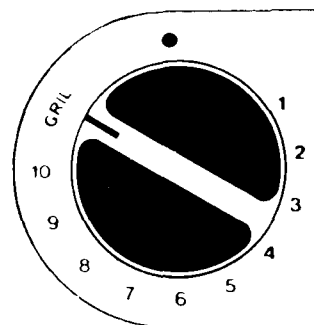
L'utilisation du grilloir se fait toujours porte **OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE**, après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.



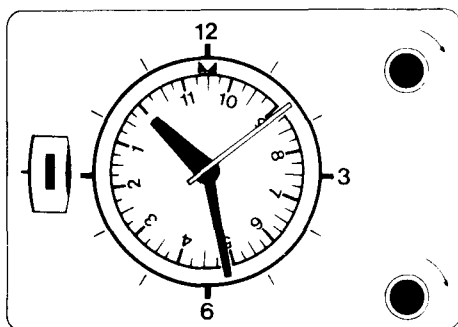
a) Enlever l'écran de grilloir en le tirant vers l'avant.



b) Avancer le déflecteur de manettes, et laisser la porte **OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE**.



c) Placer la manette du four sur la position « Grill ».



d) Laisser le programmateur sur la position manuelle ou le programmer sur un temps de cuisson (voir page 8).

CONSEIL 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.

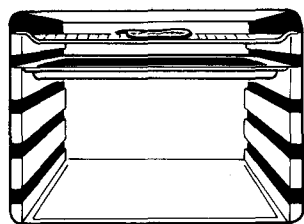
Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes sont réussis sans problème.

(Ex. : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu.)

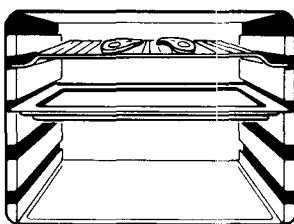
Vous pouvez également griller des petites brochettes.

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.

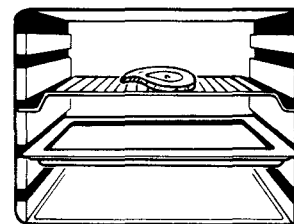
Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera un peu plus longue.



Steak mince bleu ou saignant : aussi haut que possible.



Viande épaisse bleu 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.

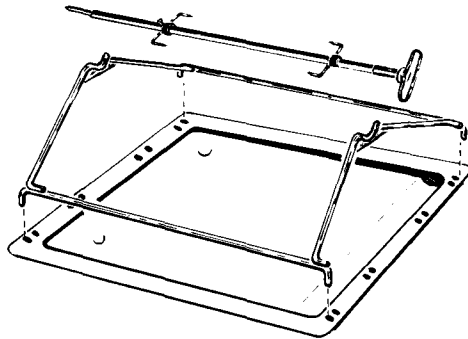
LE GRATIN

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.

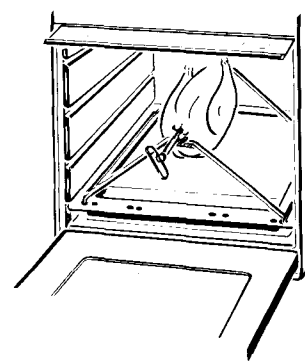
1 aliment cru (pommes de terre pour gratins Dauphinois par exemple). Là, la cuisson est un peu plus longue. Il faut compter près d'une heure.

MISE EN PLACE DU TOURNEBROCHE



- Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement, jusqu'en butée.
- Ensuite procéder comme pour l'utilisation du grilloir : enlever l'écran de grilloir, avancer l'écran de protection des manettes.
- C'est lorsque vous placerez la manette du four sur la position « Grill » que la broche se mettra en rotation.
- L'utilisation du programmateur est la même que pour l'utilisation en grilloir.

- Retirer du four la grille porte-plat et la plaque à pâtisserie.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant bien soin de placer le guide avant du support du côté de la gorge de récupération des sauces.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support de broche, la poignée étant située côté guide avant.
- Glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur du four. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.



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

PIÈCES ÉMAILLÉES ET TABLEAU DE BORD

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

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.

Nota : Eviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

Si vous désirez, pour l'entretien, accéder aux différents verres de porte, voir paragraphe « Accessibilité » page 14.

LES JOINTS DE FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR, LA SOLE DE FOUR ET L'ÉCRAN DE GRILLOIR EN ÉMAIL NORMAL

(pour le démontage, voir paragraphe « Accessibilité » page 14)

Dans le cas de projections importantes, il est quelquefois nécessaire de sortir les parois et l'écran de grilloir pour les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal.

Entretien

EN OPTION

LES PAROIS DE FOUR ET L'ÉCRAN DE GRILLOIR 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, la sole et l'écran de grilloir 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.

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).

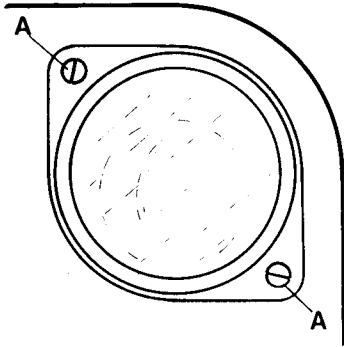
Votre four ne fonctionne pas :

- 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.)

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR :

- Ouvrir la porte de four.
- Dévisser les 2 vis « A » pour enlever le hublot d'éclairage.
- Enlever l'ampoule.

Lors du remontage, ne pas oublier de remettre le joint du hublot.

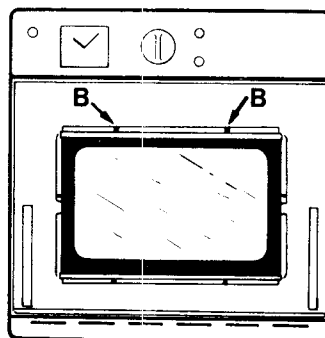
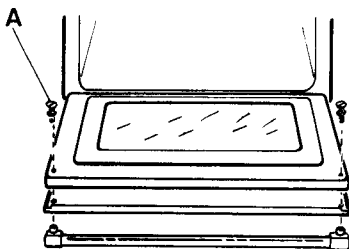


LES PAROIS DE FOUR ET L'ÉCRAN DE GRILLOIR

- Sortir l'écran de grilloir en le tirant vers l'avant.
- Retirer la sole de four en la faisant glisser vers l'avant.
- Décrocher les parois des pattes d'accrochage supérieures.

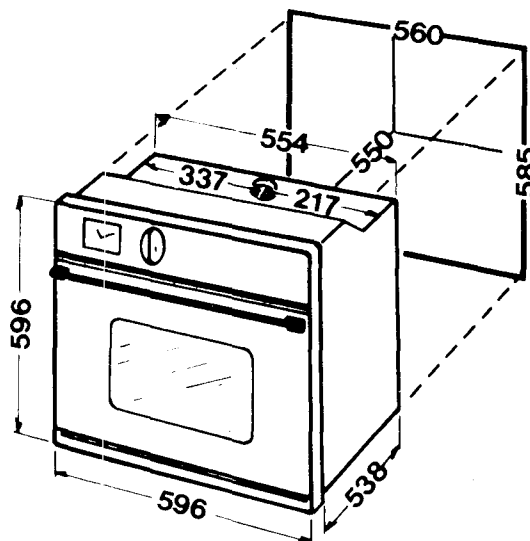
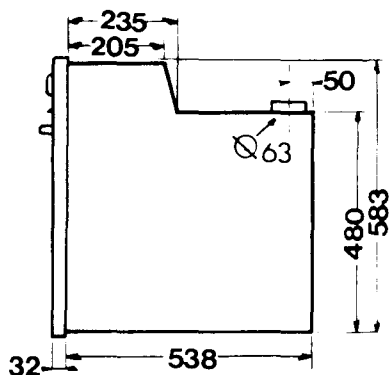
ACCESSIBILITÉ AU VERRE DE PORTE DE FOUR

- Ouvrir la porte de four.
- Dévisser les deux vis « A ». Attention : la poignée risque de tomber.
- Dégager la façade.
- Dévisser les deux vis situées sur la patte supérieure « B ».
- Maintenez le verre extérieur de façon à éviter sa chute.



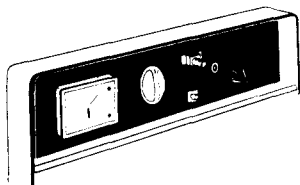
Installation

ENCASTREMENT

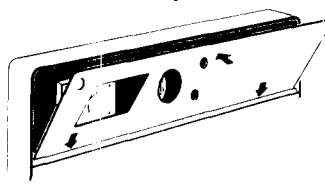


Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100° C.

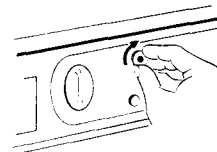
MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE



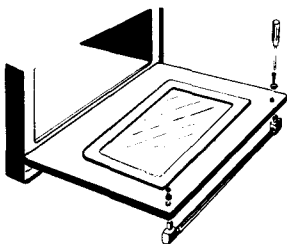
— Dévisser l'écrou du voyant lumineux.



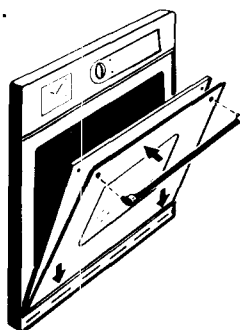
— Mettre en place le tableau de bord.



— Revisser l'écrou du voyant lumineux.



— Dévisser la poignée.



— Mettre en place la façade.
— Revisser la poignée.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les éléments chauffants doivent fonctionner exclusivement sur 220 volts. Dans tous les cas, cet appareil doit être obligatoirement raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau de raccordement).

L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible de l'appareil. On peut utiliser : soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.

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

RACCORDEMENT AU RÉSEAU

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases sur la prise de courant.

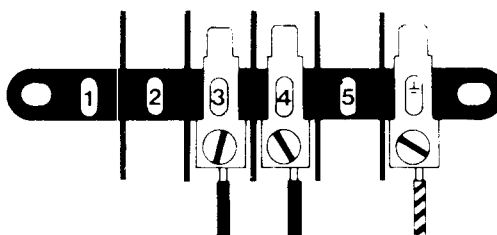
Ensuite :

- enlever le capot arrière (8 vis),
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement,
- le fil de terre doit être raccordé à la borne repère,
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remettre le capot.

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

TABLEAU DE RACCORDEMENT

- 220 V entre phase
ou 1 phase 380 V et un neutre



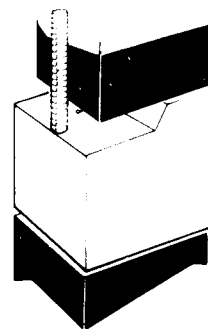
PHASE 380 V NEUTRE
ou PHASE 220 V PHASE 220 V TERRE

ÉVACUATION DES FUMÉES

Votre four est livré d'usine pour une évacuation des fumées à l'arrière.
Le tuyau de raccordement est livré avec l'appareil.

Mise en place du tuyau de raccordement :

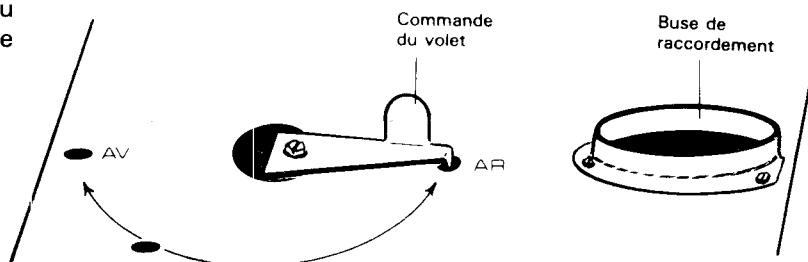
- Vous devez mettre en place le tuyau de raccordement par le haut du meuble.
- Ensuite, étirez-le.



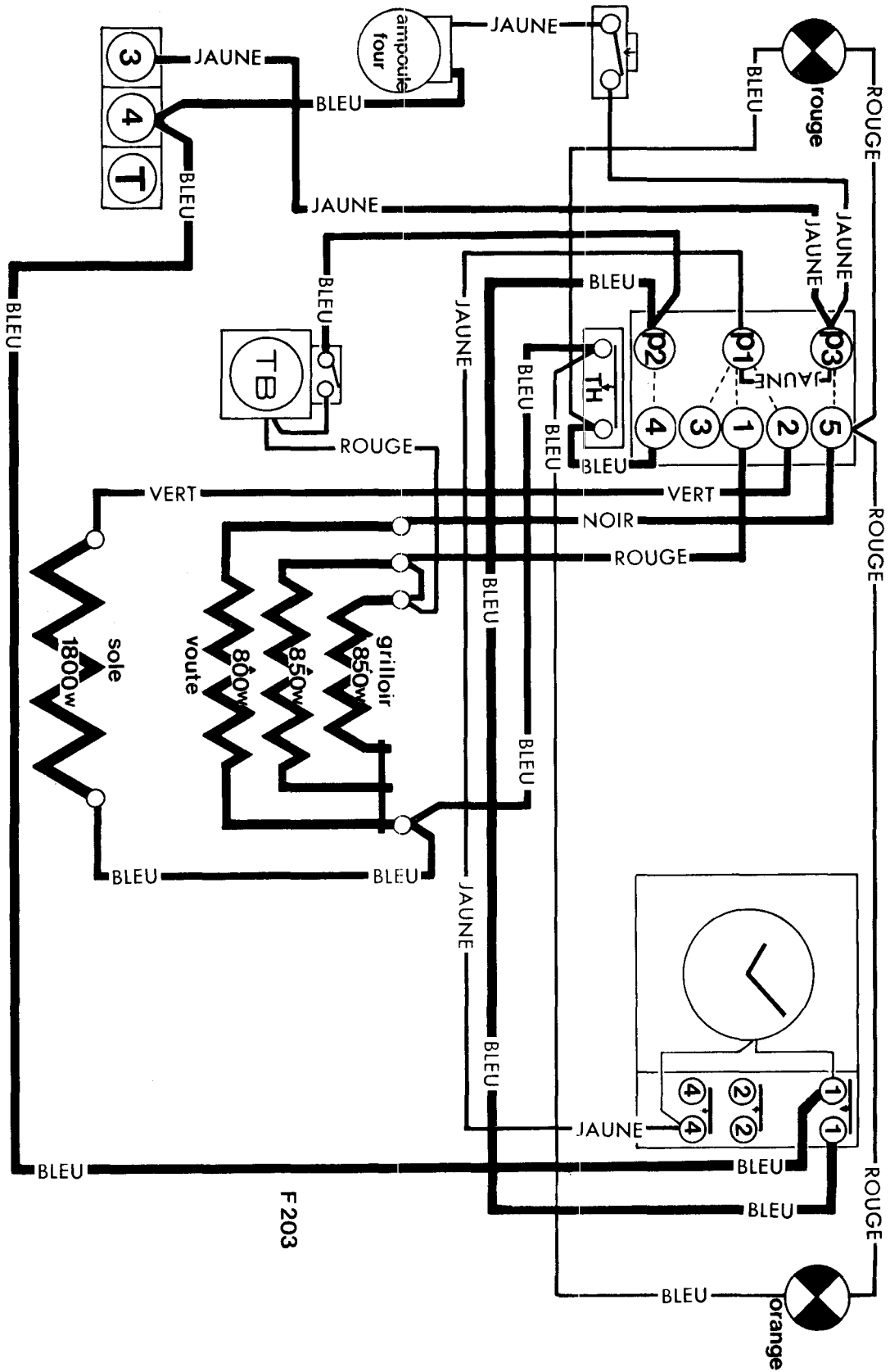
DANS LE CAS OU L'ÉVACUATION DES FUMÉES PAR L'ARRIÈRE N'EST PAS POSSIBLE, ELLE PEUT SE FAIRE PAR L'AVANT, MAIS IL Y A RISQUE DE CONDENSATION SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

Pour l'évacuation par l'avant, procéder ainsi :

- Soulever légèrement la commande du volet (elle est placée à l'arrière sur le croquis ci-contre).
- La diriger vers l'avant.

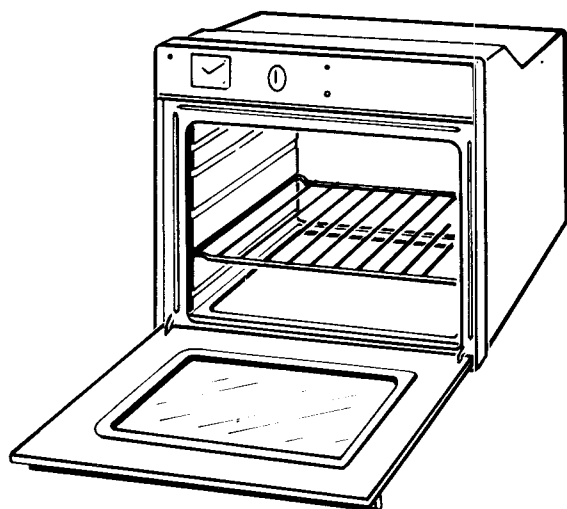


Schémas de câblage



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

1 TABLEAU DE BORD

– Tableau de bord GT	04623
– Tableau de bord BL	04619
– Tableau de bord FA	04620
– Tableau de bord VM	04622
– Tableau de bord TR	04621
– Programmeur	04450
– Jeu de manettes du programmeur	00155
– Manette du four	04452
– Bouton poussoir d'éclairage	04453
– Voyant de mise sous tension	04454
– Voyant de régulation	04455

Désignation des pièces Références

2 FOUR

– Grille porte-plat	02078
– Plaque à pâtisserie	00093
– Plat lèche-frite	04629
– Parois de four émail normal	04408
– Ecran de grilloir émail normal	04410
– Sole de four émail normal	04409
– Ampoule de four	00051
– Hublot de four	00487
– Façade de porte GT	04478
– Façade de porte BL	04473
– Façade de porte FA	04474
– Façade de porte VM	04476
– Façade de porte TR	04475
– Verre intérieur de porte	04301
– Verre extérieur de porte	04459
– Poignée de porte	04465
– Thermostat	04495

