

ROSIERES



mode d'emploi du four indépendant

F 60 B

**S.A. USINES DE ROSIERES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
N° Siret 553 720 053 00014**

Sommaire

PRESENTATION

- le tableau de bord	3
- le programmeur	4

UTILISATION

- le four - préchauffage	5
- le thermostat	6
- commande manuelle	7
- commande automatique	8
- le grilloir	9
- le tournebroche	10

ENTRETIEN	11 - 12
-----------------	---------

INSTALLATION - RACCORDEMENT	13 - 14
-----------------------------------	---------

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 :

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

OBJET DE LA 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 de notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE :

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

CONDITIONS D'APPLICATION :

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil 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.

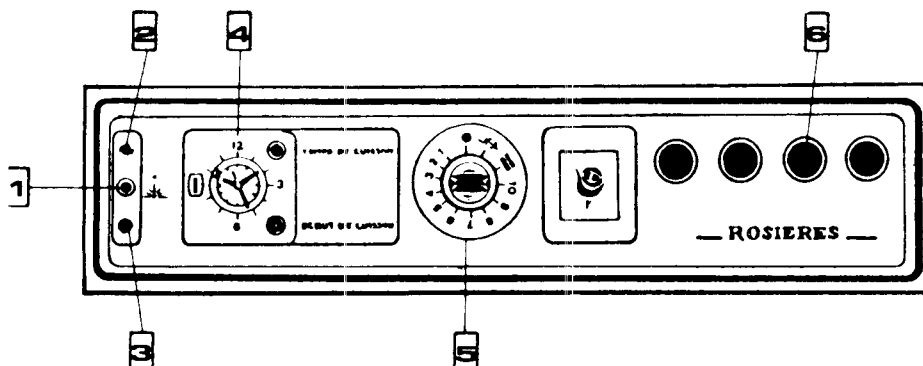
APRES LA GARANTIE :



Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil, il se chargera de commander à notre Service Assistance Technique, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE :

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.

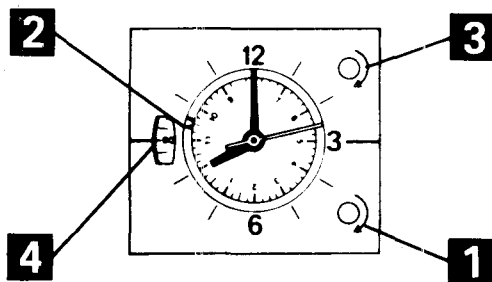
Le tableau de bord



- 1 Interrupteur de commande d'éclairage four.
- 2 Voyant jaune de régulation, s'éteint et se rallume régulièrement dès que le four a atteint la température choisie.
- 3 Voyant rouge de mise sous tension. Indique en s'allumant que les éléments chauffants du four sont sous tension.
- 4 Programmateur agissant sur le four, le grilloir et le tournebroche
- 5 Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :
 - Repères de 1 à 10 : Plage de réglage pour les cuissons au four.
 - Repère  Fonctionnement de la résistance de grilloir.
 - Repère  Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tournebroche.
- 6 Hublots d'aération : par ces hublots sont évacuées les buées dégagées dans le four au cours de la cuisson. Ils servent également à ventiler l'arrière du bandeau.

Le programmateur

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



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** :

Tournez le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à lecture, à travers la fenêtre **4**, soit du 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 programmateur 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 programmateur 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 programmateur est équipé d'une «trotteuse» (aiguille orange qui permet de contrôler que le programmateur est bien alimenté en électricité.

Préchauffage

Préchauffage du four :

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

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries

Comment déterminer votre temps de préchauffage ?

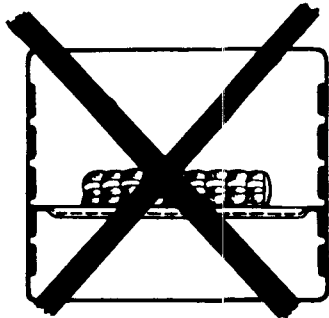
- Choisissez suivant les indications du tableau ci-contre le numéro du thermostat convenant à la cuisson que vous désirez faire.
- préchauffage : 20 mn entre 7 et 10,
15 mn entre 4 et 7,
10 mn entre 1 et 3,

La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagement 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

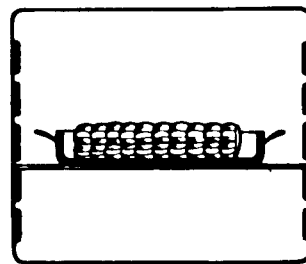
- Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades ou des cuissons à la broche.
- Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèchefrite :

- projections de graisse importantes ;
- 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 placer la plaque à pâtisserie directement sur la sole du four, afin de ne pas gêner la bonne transmission de la chaleur venant du bas.

Utilisation du 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
POISSONS	8 - 9	suitant épaisseur
VIANDES - LEGUMES		
Canard	9	50 mn
Gigot de mouton	10	15 mn par livre
Gratin	9 - 10	10 à 15 mn
Oie	9	60 à 80 mn
Petite volaille	8	50 à 60 mn
Poulet (moyen)	7 - 8	60 à 80 mn
Rôti de viande blanche	7 - 8	30 mn par livre
Rôti de bœuf	8	15 mn par livre
Soufflé	7	30 mn
Tomates farcies	10	30 à 40 mn
PÂTISSERIES		
Biscuits à la cuillère	2 - 3	30 mn
Brioche	8	45 mn
Cake	4 - 5	50 à 60 mn
Crème renversée	2 - 3	45 mn au bain-marie
Croquet	6	20 mn
Entremet	7	30 mn
Flan	7	30 mn
Gâteau de savoie	6	35 à 40 mn
Génoise	6	35 à 40 mn
Macarons sablés	6	20 à 25 mn
Meringues	1	60 mn
Pâte à choux	7	25 mn
Pâte feuilletée	10	15 mn
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	30 mn
Pâte à tarte sablée	7	15 mn
Quatre quarts	4 - 5	60 mn
Sablés	6	15 mn
Tarte garnie	8	45 mn

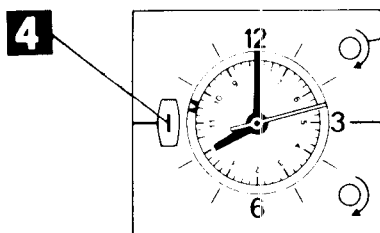
La position 10 peut être utilisée pour la mise en route de rosbif ou cuisson de gros gibiers, et le préchauffage.

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

Le four (repères de 1 à 10)

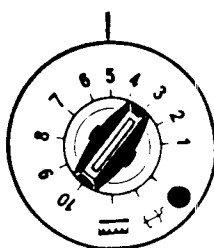
UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmeur) :

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).

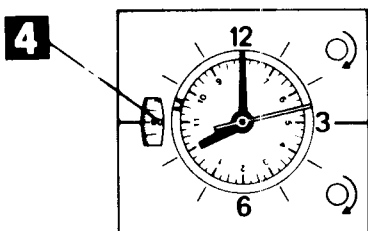
b) Sur la manette de commande de four :



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

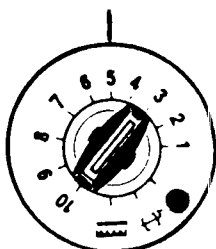
UTILISATION MANUELLE (avec arrêt du temps de cuisson à l'aide du programmeur)

a) Sur le programmeur :



- A l'aide du bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à lecture du temps convenant à la cuisson (maximum 180 mn).

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. Le voyant s'allume, le four chauffe.
- Il s'arrêtera automatiquement après écoulément du temps affiché.

Le four (repères de 1 à 10)

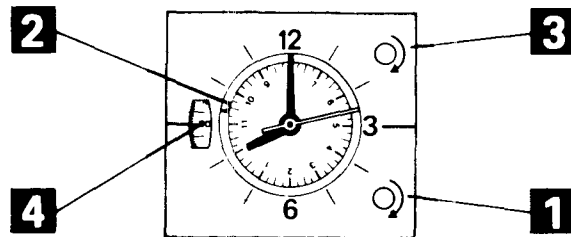
UTILISATION AVEC DEPART ET ARRET A L'AIDE DU PROGRAMMATEUR :

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.

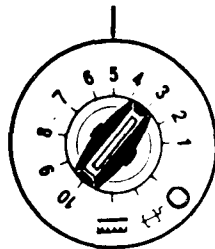
Il est 8 heures et vous vous apprêtez à sortir ; **voici ce que vous devez faire :**

a) 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).

b) 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.

- Enfournerez votre plat.

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 **2** soit sur 12 heures du cadran extérieur.

Le grilloir

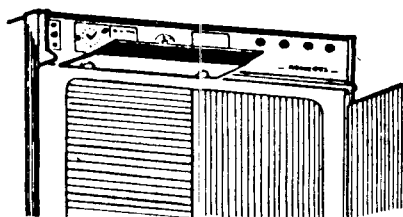
Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc...) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régal sur votre table.

UTILISATION DU GRILLOIR

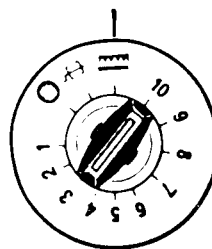
L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE**, après mise en place du déflecteur de manettes.

Le fonctionnement du programmeur en position automatique ou manuel est exactement le même que pour l'utilisation du four.

Il suffit de :



Glissez le déflecteur de manettes sous le tableau de bord.



Placez la manette thermostatique du four sur la position grilloir.

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 lèchefrite 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-minutes et les grillades de porc doivent être coupées minces.

RECOMMANDATION :

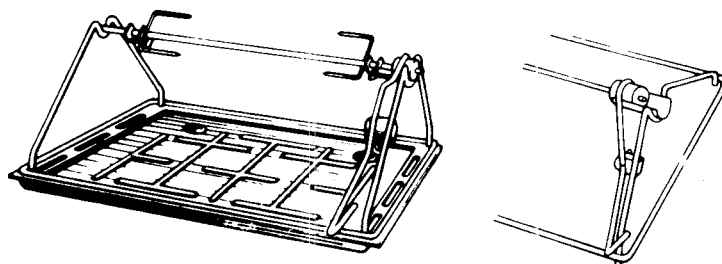
Ne jamais utiliser le grilloir autrement que porte **OUVERTE** avec le déflecteur de manette.

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

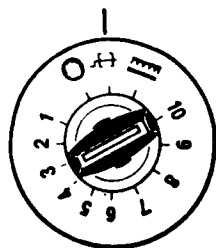
Le tournebroche

MISE EN PLACE :

- Retirez du four la grille, la plaque à pâtisserie et la lèche-frite.
- Dépliez et posez le support de tournebroche sur le plat lèche-frite. Engagez les extrémités du support dans les trous prévus à cet effet.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée entre les 2 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).



- Amenez le repère tournebroche de la manette de commande face au trait vertical du tableau de bord.

UTILISATION :

Le fonctionnement du programmeur pour le tournebroche, est identique à celui du four.

Les cuissons au tournebroche doivent être effectuées avec la porte **OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE** en ayant soin de mettre en place le déflecteur de manettes'

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS :

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

TOURNE-BROCHETTES (sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

LE FOUR

Le four s'utilise normalement en employant de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, «terre à feu» par exemple, pour vos rôtis en particulier.

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 le four à l'eau très chaude, **à l'aide d'une éponge**.

En cas de débordements 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 :

Enlevez les échelles en les soulevant pour dégager d'abord les pieds.

— Essayez 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 chaude.

— Ensuite faites chauffer le four pendant 1 heure au n° 10 du thermostat.

— Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

Ne jamais employer :

— 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 tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

Entretien

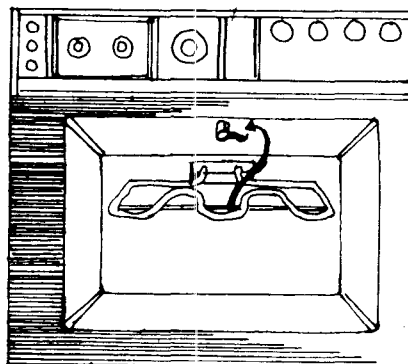
ECRAN DE VOÛTE :

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 ammoniacé.

Décrochage de la résistance de voûte :

Il suffit de dégager la résistance de grilloir suivant le schéma ci-contre ; pour cela :

- appuyez vers le haut sur la résistance et dégagez le doigt de verrouillage.
- la résistance s'incline et dégage la voûte.



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 la manette en la 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.

LA PORTE DE FOUR :

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

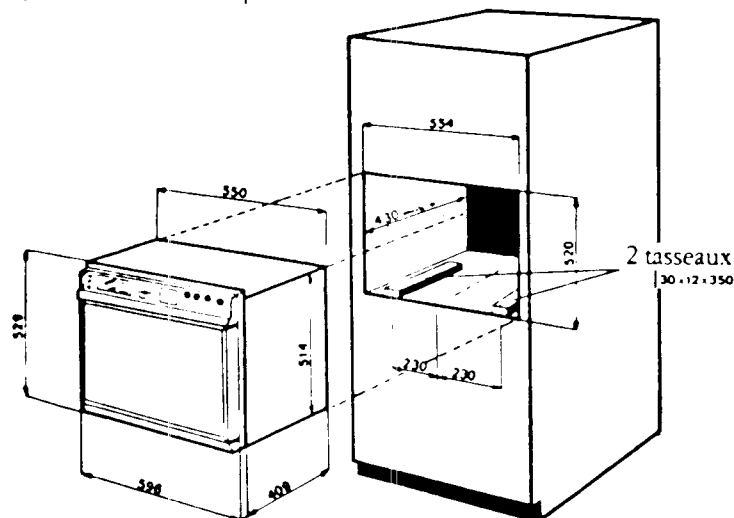
Installation, raccordement

FICHE TECHNIQUE :

CARACTERISTIQUES	F 60 KB
Dimensions d'encombrement de l'appareil	
largeur	60 cm
Profondeur	47 cm
Hauteur	53 cm
Dimensions intérieures du four	
Largeur	43 cm
Profondeur	35 cm
Hauteur	34 cm
Volume	51 l
Résistance de sole	1 250 W
Résistance complément de voûte	580 W
Résistance de grilloir	1 800 W
Puissance Totale absorbée	1 830 W

ENCASTREMENT :

Le meuble dans lequel le Four est encastré doit être réalisé en matériaux résistants à une température de 100°.



* Profondeur 470 pour prise de courant intérieure sur le fond de la niche.

Nota : Dans le cas d'une niche exécutée en maçonnerie la côte de 554 peut être augmentée jusqu'à 580 mm pour compenser les éventuelles irrégularités des parois.

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
Biphasé 220 Volts (2 phases)	15 à 20 A
Monophasé 380 Volts (1 phase + neutre)	15 à 20 A

Raccordement électrique

LIGNE ELECTRIQUE

L'alimentation de l'appareil sera effectuée par une ligne électrique de section suffisante pour assurer le passage permanent d'un courant d'une valeur de 10 ampères.

La puissance du four appelant un courant de 8 ampères, cette ligne aura donc un coefficient de sécurité correct.

Les éléments du four fonctionnent sous une tension de 220 volts ; en courant monophasé, il est nécessaire d'amener :

soit : deux phases 220 volts + un circuit de terre

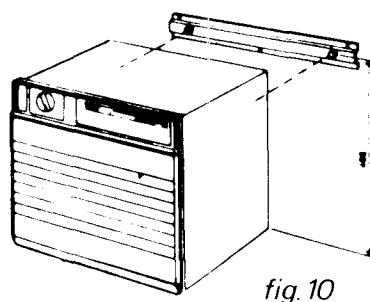
soit : une phase 380 volts, un neutre + un circuit de terre.

Vérifiez que les fusibles installés en protection de la ligne soient de section suffisante pour assurer une fonction normale.

Le cordon sera branché à une prise de courant comportant obligatoirement une mise à la terre.

APPAREIL ACCROCHE 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.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR

- Enlevez la vis placée au-dessus du hublot rond.
- Basculez le hublot.
- L'ampoule peut alors être facilement remplacée.

CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DES PORTES

- Ouvrez la porte de four.
- Dévissez le pion de verrouillage de fermeture de la porte.
- Démontez la porte en dévissant les axes supérieur et inférieur.
- Permutez le pion de verrouillage avec la vis située sur la façade.
- Retournez la porte et remontez la dans le sens opposé.
- Réglez alignement et application de la porte à l'aide de l'axe inférieur (excentrique).