

**four
indépendant**

F 60 E

ROSIERES 

» du Four F 60 E

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

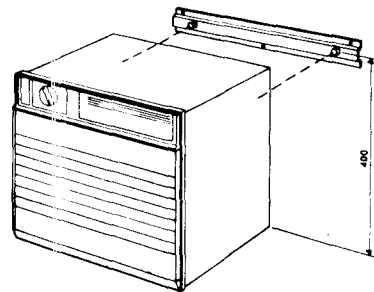
soit : une phase 380 Volts, un neutre + un circuit de terre.

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.



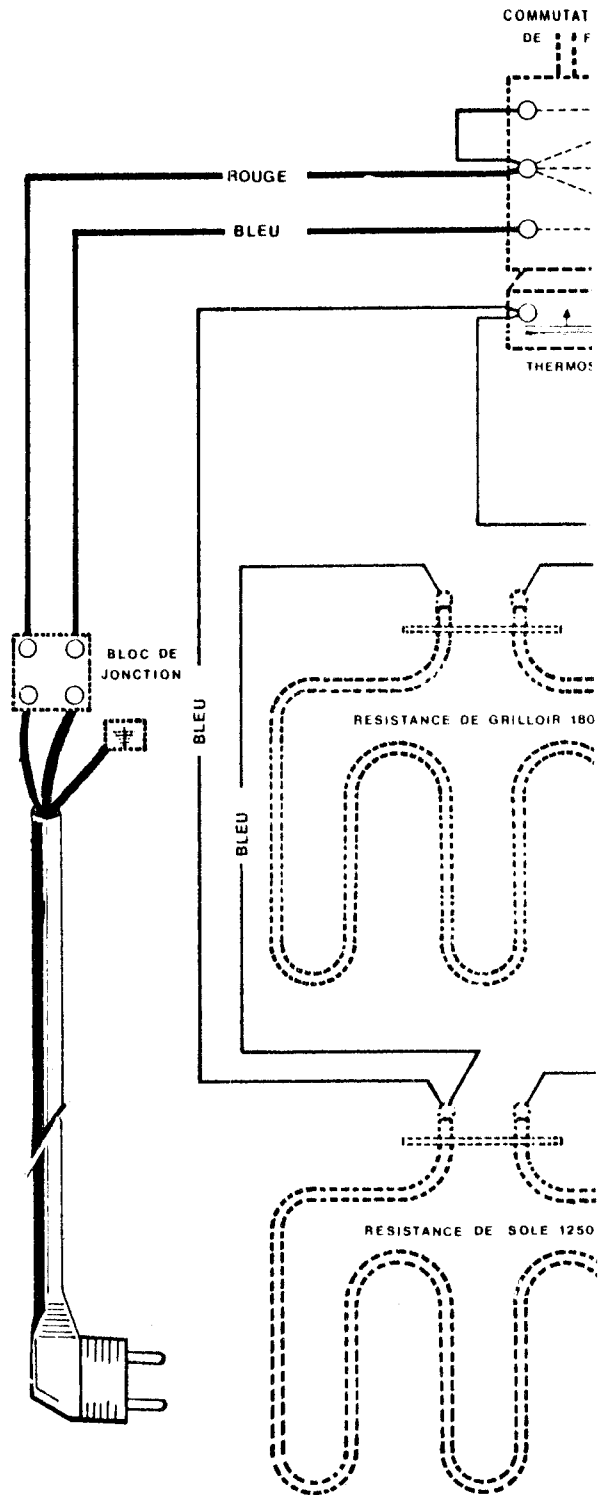
Le socle de la prise de courant devra être fixé à l'extérieur de ce logement afin qu'il soit possible de débrancher l'appareil sans le déplacer.

CHANGEMENT DE SENS

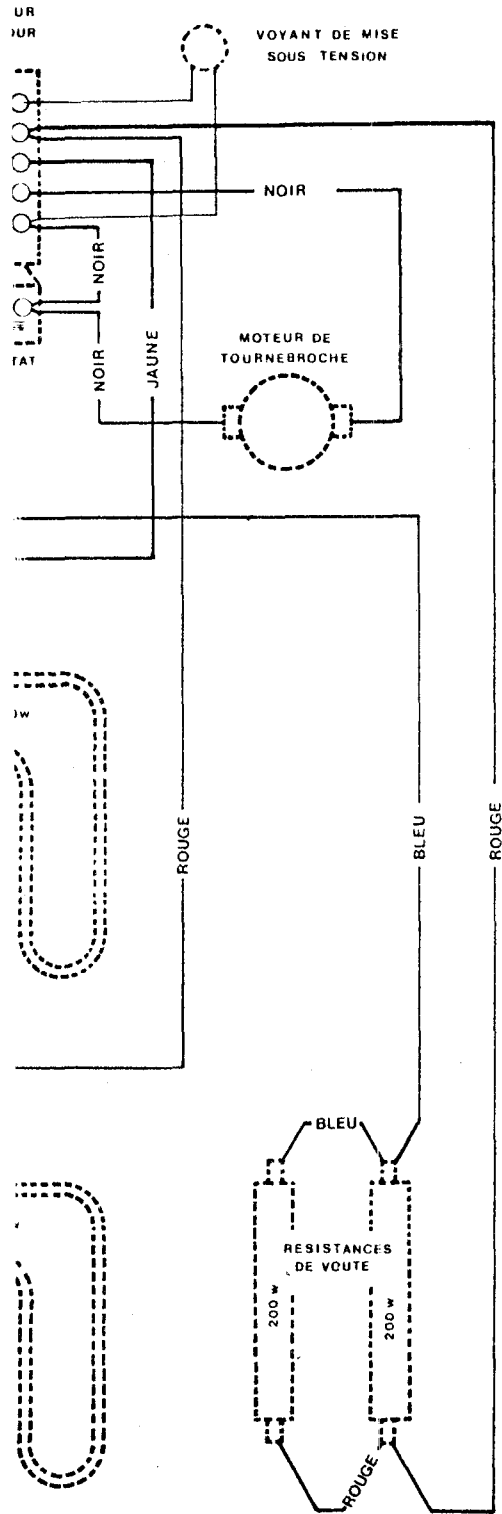
D'OUVERTURE DES PORTES

- . 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).

Schéma de Cab



age F 60 E



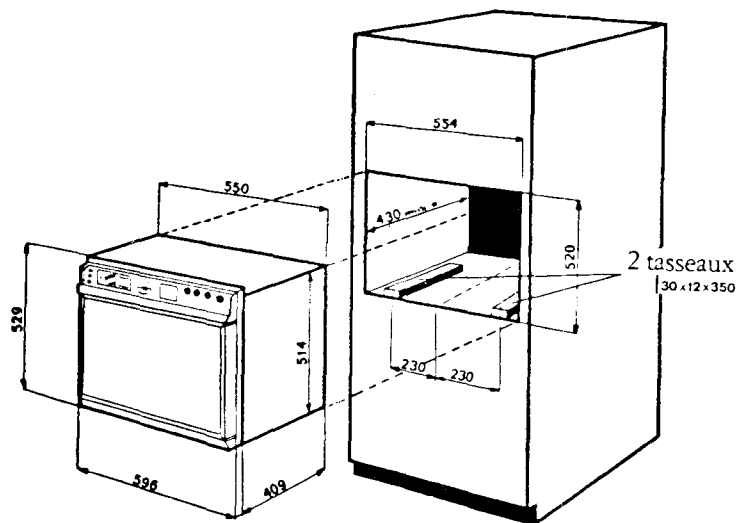
Installation et Réglage

FICHE TECHNIQUE

CARACTERISTIQUES F 60 E	
Dimensions d'encubrement 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	1250 W
Résistance complément de voûte	400 W
Résistance de grilloir	1800 W
Puissance totale absorbée	1800 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 cote 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

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 ROSIÈRES, 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 figure sur la plaque signalétique située à l'arrière du four, ou sur le bon de garantie.
2. La désignation de la pièce.

Exemple : Four **F 60 E**
n° 3 508 756
1 manette de four

Où vous adresser :

Commande de pièces de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

En cas de réclamation :

S. A. USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
Rosières, 18400 Saint-Florent - Tél. : 26.00.93 - 26.01.95
Télex ROSIÈRES Usine 760.014 f

Sommaire

GARANTIE – PIÈCES DE RECHANGE	2
--	----------

PRESENTATION

Le tableau de bord	4
--------------------------	----------

UTILISATION

Le four — préchauffage	5
------------------------------	----------

Le thermostat	6
---------------------	----------

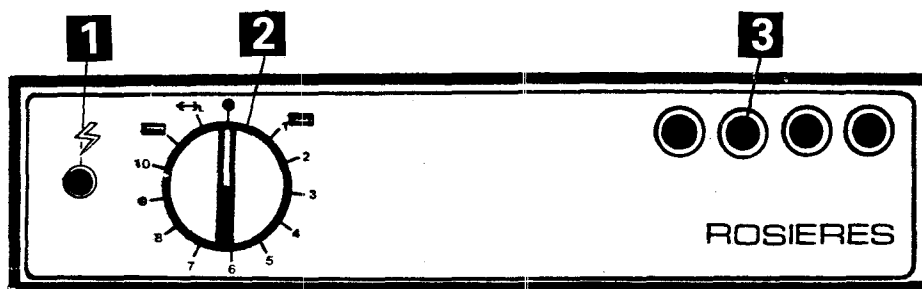
Le grilloir	7
-------------------	----------

Le tournebroche	8
-----------------------	----------

ENTRETIEN	9
------------------------	----------

ECRANS INSALISSABLES (option)	10
--	-----------


Le tableau de bord




1 Voyant de mise sous tension. Indique en s'allumant que les éléments chauffants du four sont sous tension.

2 Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four.

· Repères de 1 à 10 : Plage de réglage pour les cuissons au four (utilisation pages 5 et 6).

· Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir (utilisation page 7).

· Repère  : Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tournebroche (utilisation p. 8).

3 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 four (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 ?

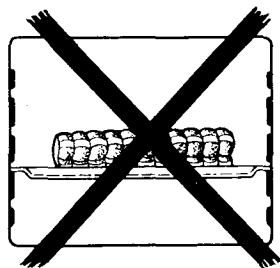
- . choisissez suivant les indications du tableau ci-contre le numéro du thermostat convenant à la cuisson que vous désirez faire.
- . préchauffage : 20 mn entre 7 et 10,
15 mn entre 4 et 7,
10 mn entre 1 et 3.

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

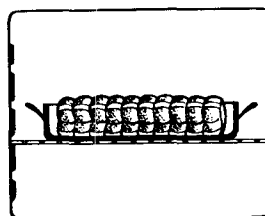
- . Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades ou des cuissons à la broche.
- . Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- . 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 (repères de 1 à 10)

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	suivant épaisseur
VIANDES LEGUMES		
Canard	6 - 7	50 mn
Gigot de mouton	8	15 mn par livre
Gratin	9 - 10	10 à 15 mn
Oie ou Dinde	6 - 7	70 à 90 mn
Petite volaille	7	50 à 60 mn
Poulet (moyen)	8	60 à 80 mn
Rôti de viande blanche	6	30 mn par livre
Rôti de bœuf	8	15 mn par livre
Soufflé	6	40 mn
Tomates farcies	10	20 mn
PATISSERIES		
Biscuits à la cuillère	2 - 3	30 mn à 40 mn
Brioche	7	30 mn
Cake	4 - 5	50 à 60 mn
Crème renversée	5 - 6	45 mn au bain marie
Croquets	3 - 4	20 mn à 30 mn
Gâteau de savoie	5	40 à 50 mn
Génoise	5	35 à 40 mn
Macarons sablés	3 - 4	20 à 30 mn
Meringues	1	60 mn
Pâte à choux	6	25 mn
Pâte feuilletée	9	20 mn
Pâte à tarte Brisée (non garnie)	7	30 mn
Pâte à tarte sablée	7	15 mn
Quatre-quarts	4 - 5	50 mn
Sablés	4 - 5	15 mn à 20 mn
Tarte garnie	7	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.

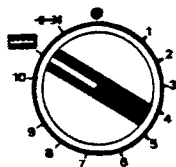
Le grilloir (repère)

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**.

Il suffit de :



Placer la manette thermostatique du four sur la position grilloir situé après la position 10.

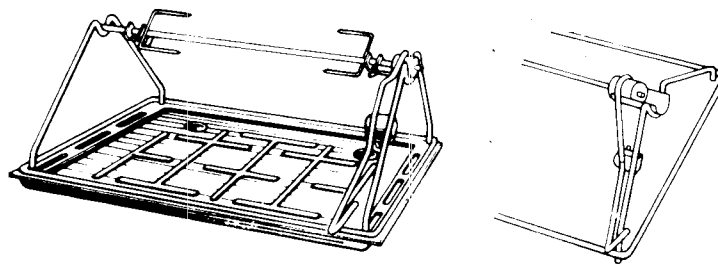
UTILISATION POUR GRILLADES

- . 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.

Le tournebroche (repère)

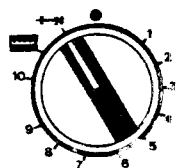
MISE EN PLACE

- 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 intérieur 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 de permettre ainsi son accrochage. (figure ci-dessus).



Placez la manette du four sur la position tournebroche.

UTILISATION

Les cuissons au tournebroche doivent être effectuées avec la porte OUVERTE.

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)

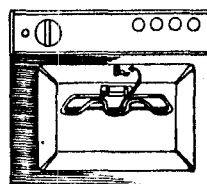
Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

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.

LA PORTE DE FOUR

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

ECRANS INSALISSABLES

(en Option)

Les écrans amovibles peuvent être livrés, sur option, recouverts de l'émail insalissable. L'action de cet émail combinée avec la température normale du four provoque une réaction qui nettoie automatiquement les éclaboussures. Ces écrans insalissables peuvent être adaptés à tout moment sur ce modèle.

MISE EN PLACE

1. Enlevez les gradins en les soulevant pour dégager d'abord les pieds.
2. Accrochez l'écran arrière sur les deux pions fixés au fond du moufle.
3. Remettre les gradins.
4. Glissez les écrans latéraux entre les gradins et le moufle.

ENTRETIEN

Utilisez votre FOUR INSALISSABLE comme un four normal. Employez de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, «terre à feu» par exemple, pour vos rôtis en particulier. En cas de débordements ou de projections importantes, un nettoyage du four est indispensable pour permettre à l'émail de retrouver son efficacité.

VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCEDER

- . Démontez les écrans insalissables.
- . Essuyez les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué pour vaisselle.

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 1/4 d'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 l'émail.

NOTA. — Si à la fin d'une cuisson 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 graisseuses en cours d'élimination.

*Toutes ces caractéristiques sont données
à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES
se réserve le droit de modifier à tous
moments ses appareils.*

ROSIÈRES 

IMP. BLANCHARD-DOUCET BOURGES

FOUR INDEPENDANT

F 60 E

S.A. USINES DE ROSIERES – B.P. 44 - 18001 BOURGES Cedex
R.C. Bourges B 553-720-053