

four indépendant

F 200 GS

ROSIERES



**S.A. USINES DE ROSIERES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
RC Bourges B 583 720 053**

GARANTIE

ATTENTION

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

PIECES DE RECHANGE

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

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

2° La désignation de la pièce.

Ou vous adresser :

1) Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDUEUR

2) En cas de réclamation :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service Assistance Technique
ROSIERES 18400 SAINT-FLORENT
Tél. (36) 26.00.93 – (36) 26.01.95
Télex ROSIERES USINE 760014 F

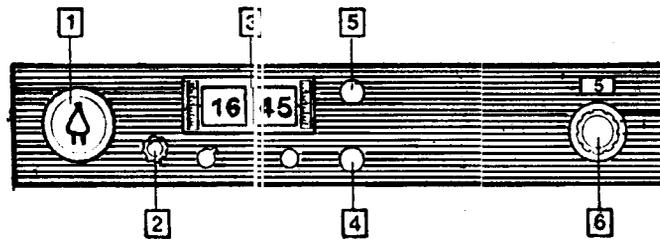
SOMMAIRE

Pour vous, Madame :

– DESCRIPTION DU TABLEAU DE BORD	3
UTILISATION	
– le four - préchauffage	4
– commande manuelle	5
– commande automatique	5
– le thermostat	6
– le grilloir	7
– le tournebroche	8
ENTRETIEN	9-10

Pour vous, Monsieur L'Installateur

– fiche technique	11
– encastrement	11
– raccordement électrique – BANCHEMENTENT	11-12
– évacuation des fumées	12
– changement de sens d'ouverture de porte	13
– remplacement d'une ampoule d'éclairage	13



- 1** **Prise de courant 6 A (1 300 W) avec fusible de protection.**
Elle est destinée au branchement des divers accessoires ménagers (moulin à café, mixeur...). Cette prise est normalisée et comprend une fiche de terre. Un cache de sécurité masque la prise de courant.

- 2** **Interrupteur d'éclairage four.**

- 3** **Programmateur agissant sur le four, le grilloir et le tournebroche.**

- 4** **Voyant de régulation de four.** Est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.

- 5** **Voyant de mise sous tension.** S'allume dès que le four est utilisé.

- 6** **Manette de commande du four :**

Repère 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.

LE FOUR

LE PRECHAUFFAGE

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

- rôtis de viande rouge, rosbifs etc...
- diverses pâtisseries.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

- choisissez, suivant les indications du tableau d'utilisation 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

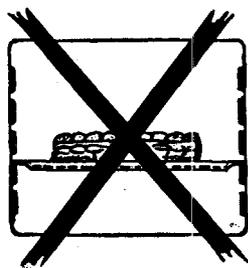
10 mn pour les positions entre 1 et 3

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

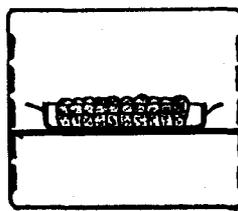
Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce de viande.

TRES IMPORTANT

- 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.



MAL



BIEN

Mets directement placés sur la lèche-frite :

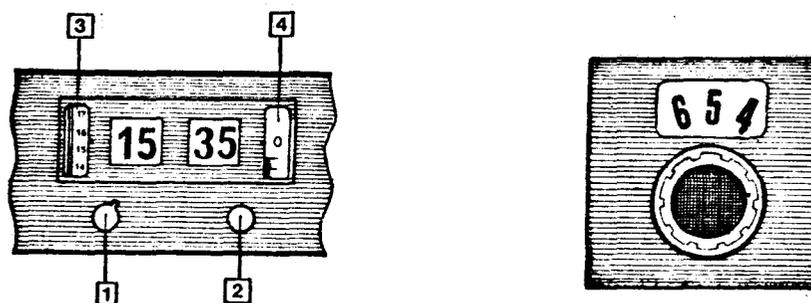
- projection de graisse importante ;
- sauce rapidement brûlée ;
- dégagement de fumée ;
- encrassement rapide du four.

Grille porte plats placée à mi-hauteur du four.

Plat à bords hauts et de préférence en terre à feu.

- Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur, ou la plaque à pâtisserie directement sur la sole du four pendant une cuisson afin de ne pas gêner la bonne propagation de la chaleur venant du bas.

LE FOUR



UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmeur).

a) **Sur le programmeur :**

- Faire pivoter le bouton **1** vers la droite ;

b) **Sur la manette de four :**

- Tourner la manette vers la droite jusqu'à lecture de la graduation lumineuse correspondant à la cuisson.

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

a) **Sur le programmeur :**

- Appuyer sur le bouton **2** pour faire tourner le disque **4** jusqu'à amener le temps de cuisson (en mn) face au repère central.
- Faire pivoter le bouton **1** vers la gauche.

b) **Sur la manette de commande :**

- Tourner la manette vers la droite jusqu'à lecture de la graduation lumineuse correspondant à la cuisson.

NOTA : Lorsque le temps indiqué est écoulé, une sonnerie annonce la fin de la cuisson. Cette sonnerie fonctionne quelques dizaines de secondes, puis s'arrête automatiquement.

Si vous désirez stopper la sonnerie avant son arrêt automatique, il suffit d'appuyer sur le bouton **2** pour faire tourner le cadran jusqu'au «0».

UTILISATION AVEC DEPART ET ARRET AUTOMATIQUES.

a) **Sur le programmeur :**

- Faire pivoter le bouton **1** vers la gauche.
- Appuyer sur le bouton **1** et faire tourner le disque **3** afin d'amener l'heure du début de cuisson face au repère central.
- Appuyer sur le bouton **2** pour amener le temps correspondant à la cuisson face au repère central.

b) **Sur la manette de commande :**

- Amener la graduation lumineuse correspondant à la cuisson à réaliser dans le cadran supérieur.

MISE A L'HEURE DE L'HORLOGE

- Tirer le bouton **2** vers l'avant et laisser dérouler les minutes jusqu'à l'heure correspondante. L'arrêt du déroulement rapide s'obtient en repoussant le bouton **2**.

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	Position de la manette	Temps de cuisson
POISSONS	8 - 9	suivant 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 cuiller	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	8	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	7	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

Températures approximatives correspondant aux repères :

1 – 65 - 80°	6 – 185 - 205°
2 – 90 - 105°	7 – 210 - 230°
3 – 110 - 130°	8 – 225 - 245°
4 – 140 - 160°	9 – 240 - 260°
5 – 165 - 185°	10 – 260 - 280°

Ces températures sont des moyennes considérées comme normales. Il faut de plus tenir compte de l'imprécision due à la position de la manette.

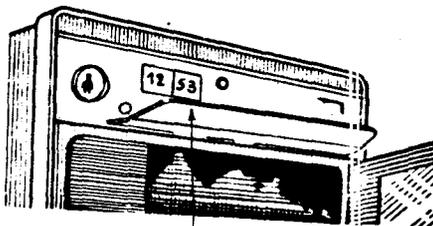
LE GRILLOIR

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

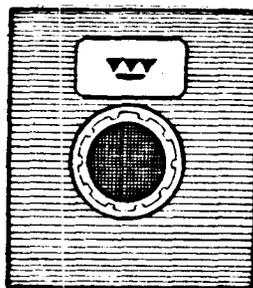
UTILISATION DU GRILLOIR

L'utilisation du grilloir se fait **OBLIGATOIREMENT** porte ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

Le fonctionnement du programmateur, en position manuelle ou automatique, est exactement la même que pour l'utilisation du four.



Glisser le déflecteur de manettes sous le tableau de bord



Placer la manette de commande sur le repère grilloir situé après la position 10

REALISATION DE GRATINS

- Mettre en fonctionnement la résistance de grilloir.
- Laisser chauffer 5 minutes.
- Placer la grille porte plat de manière que la plat à gratiner se trouve à environ 6 cm de la résistance.
- Le temps de réalisation varie en fonction de la nature des mets (il faut compter 10 à 15 mn).

REALISATION DES GRILLADES

- Retirer la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposer dessus la pièce à griller.
- Après allumage, laisser chauffer 5 mn.
- Poivrer s'il y a lieu et glisser ensemble.
- Placer le léchefrite sur l'un des gradins inférieurs

Sur les gradins supérieurs du four

- . lorsqu'il s'agit d'entrecôtes minute ou de grillades de porc qui doivent être coupées minces.
- . lorsqu'il s'agit de viandes épaisses qui sont désirées «bleues ou saignantes».

Sur le deuxième gradin en partant du haut pour les viandes épaisses qui sont désirées «cuites à point» (au moins 3 mn).

- . lorsqu'un côté est grillé, retourner la pièce.
- . Saler après cuisson.

RAPPEL : L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE**. La cuisson des éléments se faisant par rayonnement et non pas élévation de température.

LE TOURNEBROCHE

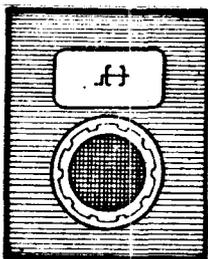
MISE EN PLACE

- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie et la lèchefrite.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite. Engager les extrémités du support dans les trous prévus à cet effet.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Engager l'ergot du levier de verrouillage dans la chape du support et placer la partie arrondie de ce levier dans la gorge de la poulie.
- Placer 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.



- Actionner 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, verrouiller le levier. Pour cela, il suffit d'amener l'extrémité de la boucle inférieure du levier au-dessus de la jambe du support et permettre ainsi son accrochage.

UTILISATION



- Tourner la manette jusqu'à faire apparaître le repère lumineux  tournebroche.
- Le fonctionnement du programmeur pour le tournebroche est identique à celui du four.

TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS

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

TOURNE-BROCHETTES (en option)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

RAPPEL : Les cuissons à la broche se réalisent porte **OUVERTE** avec mise en place du déflecteur. La cuisson s'effectue par rayonnement et non par élévation de température.

ENTRETIEN DU FOUR

LE FOUR

Utilisez votre four **comme un four normal**.

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

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

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

VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCEDER

— L'ECRAN de VOUTE : se conformer aux indications données dans le paragraphe spécial «Ecran de voute».

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

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

LES PAROIS DU FOUR

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

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

DANS TOUS LES CAS RINCEZ A L'EAU TRES CHAUDE ET FAITES ENSUITE SECHER L'EMAIL EN PLACANT LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR LA POSITION 10 PENDANT 1/4 D'HEURE.

NE JAMAIS UTILISER

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

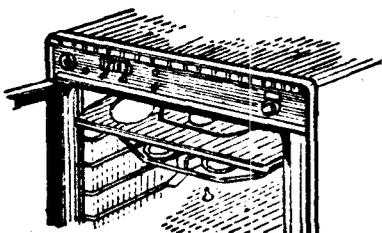
NOTA Si la fin d'une cuisson normale vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est normal. Il s'agit de taches graisseuses en cours d'élimination. Elles disparaîtront totalement lors de la cuisson suivante.

ENTRETIEN

ECRAN 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 pour le nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



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

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

Pour le remontage :

— Replacer l'écran
— Relever l'ensemble et visser la vis de fixation.

DEMONTAGE DE LA SOLE DE FOUR

- Pousser la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil
- Soulever la partie avant pour la dégager de la façade
- Tirer la sole vers l'avant en la maintenant dans la position haute.

DEMONTAGE DES GRADINS

Enlever 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 parfaitement.

Pour faciliter la tâche, on peut enlever la manette en la tirant vers l'avant.

LA PORTE DE FOUR

Nettoyer la porte avec une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon doux et sec.

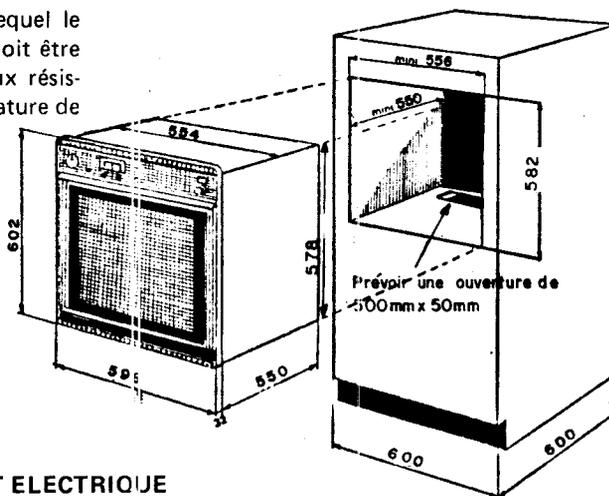
INSTALLATION

FICHE TECHNIQUE

- Tension d'utilisation = 220 volts.
 - Dimensions utiles du four :
 - . largeur = 410 mm
 - . hauteur = 322 mm
 - . profondeur = 430 mm
 - Volume utile du four = 56,6 litres.
 - Puissances du four :
 - . Position four : sole 1800 W + complément voûte : 800 W = 2600 W
 - . Position grilloir = 2600 W
 - Puissance totale absorbée = 2640 W. (12 A)
- * Plus les accessoires éventuellement branchés sur la prise de courant. (6 A)

ENCASTREMENT

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



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

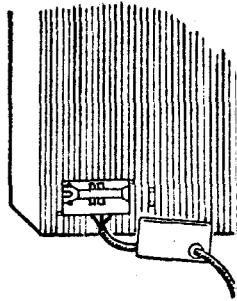
Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau de raccordement).

L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type **H 07 RNF** 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.

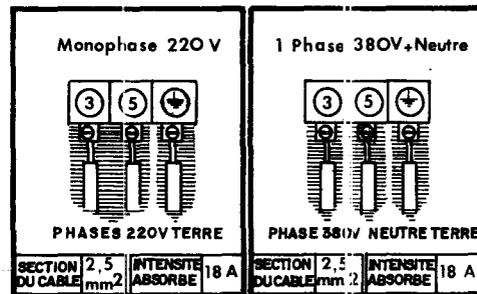
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

RACCORDEMENT AU RESEAU



- Enlever le capot arrière (retirer les 2 vis latérales).
 - Passer le câble à travers le passe-fil en caoutchouc.
 - Démontér 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
- Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.
- Remettre le capot.
 - Fixer le câble à l'aide du serre-câble.

TABLEAU DE RACCORDEMENT



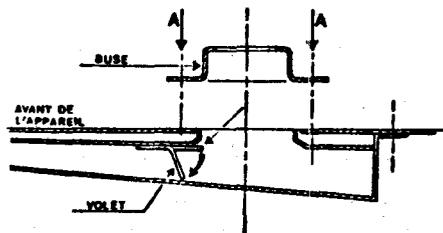
* Ces valeurs tiennent compte du branchement sur la prise de courant du four, d'un appareil dont l'intensité peut atteindre 6 Ampères, calibre du fusible protégeant la prise et qu'il ne faut en aucun cas augmenter.

EVACUATION DES FUMÉES

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

Elle peut se faire également directement dans un conduit d'évacuation par un flexible de ϕ 111 mm engagé sur une buse fournie gratuitement sur demande, par notre Service Pièces Détachées.

Pour cela :

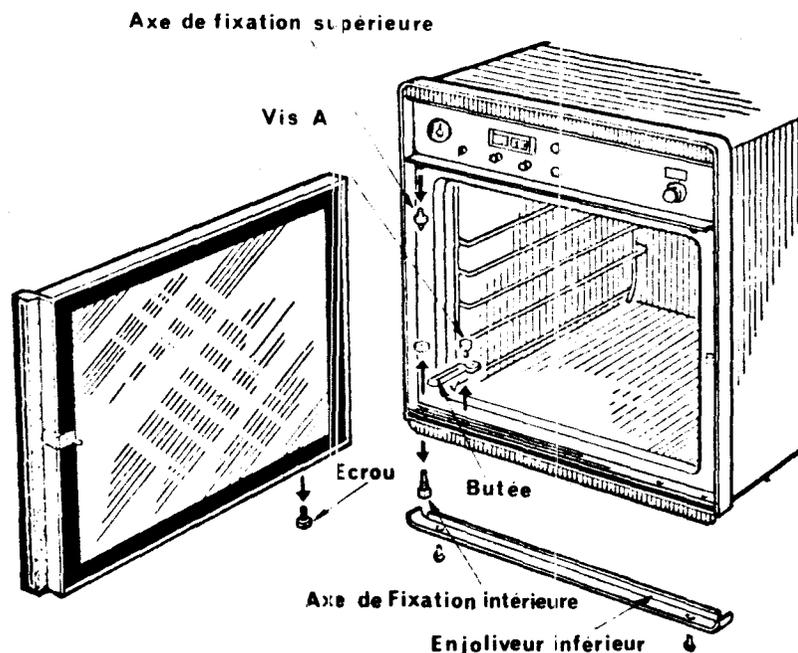


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
- Fixer la buse à l'aide des 2 vis A. Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

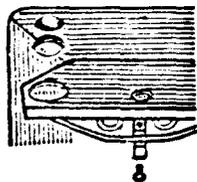
En aucun cas il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.

CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DE PORTE

- Ouvrir la porte de four
- Démonter l'enjoliveur inférieur
- Démonter la butée en retirant les 2 vis A (une est tenue par un écrou)
- Dévisser la vis de fixation inférieure et retirer la porte
- Retirer la vis supérieure et la remonter de l'autre côté
- Enlever la rampe de porte et la placer sur le côté opposé
- Poser l'écrou sur le trou de fixation inférieur et visser la vis de quelques tours
- Engager la porte et visser l'axe inférieur - Régler la porte grâce à l'axe excentrique
- Bloquer l'écrou
- Remonter la butée
- Remonter l'enjoliveur inférieur



REPLACEMENT D'UNE AMPOULE D'ECLAIRAGE



- Enlever la vis de maintien de la résistance de grilloir et la laisser s'articuler vers le bas.
- Dévisser le hublot d'éclairage situé en haut et à gauche du plafond de four
- Remplacer l'ampoule.
- Remonter.

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