

four indépendant

F 200 T

ROSIERES 

GARANTIE

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie Rosières, n'oubliez 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 ou sur le bon de garantie.

2° La désignation de la pièce.

Où vous adresser :

1) Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

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

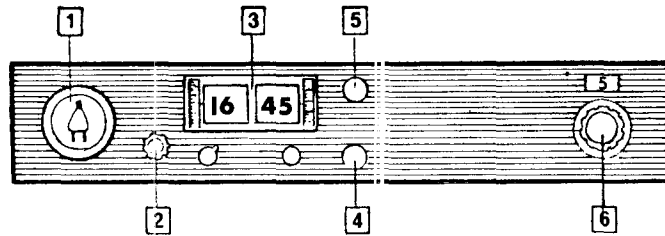
SOMMAIRE



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
ENTRETIEN	8-9

Pour vous, Monsieur l'installateur :

– fiche technique	10
– encastrement	10
– raccordement électrique – BRANCHEMENT	10-11
– évacuation des fumées	11
– changement de sens d'ouverture de porte	12
– remplacement d'une ampoule d'éclairage	12



- 1** **Prise de courant 6 A (1300 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. Amovible et aimanté, il peut être appliqué sur toute surface métallique lors de l'emploi de la prise.
- 2** **Interrupteur éclairage four.**
- 3** **Programmateur agissant sur le four et le grilloir.**
- 4** **Voyant de régulation de four :** est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.
- 5** **Voyant DOUBLE ACTION.**
- 6** **Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :**
- Repère 1 à 8 : Plage de réglage pour les cuissons au four.
- Repère  : Position DOUBLE ACTION.
- Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir.

LE FOUR

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Le four doit être préchauffé pour certaines cuissons telles que :

- Rôtis de viande rouge rosbis,
- Pâtisseries.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

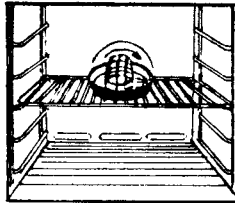
Mettre la manette sur la position choisie.

L'extinction du voyant de régulation indique la fin du préchauffage.

UTILISATION

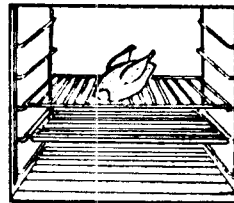
Les viandes

CUISSON AVEC PLAT



- Placer la grille porte plat sur un des gradins de la moitié supérieure du four
- Disposer la viande dans un plat
- Poser le plat sur la grille.

CUISSON SANS PLAT

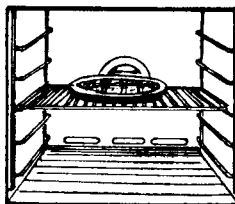


- Placer la grille porte plat sur un des gradins de la moitié supérieure du four
- Poser la viande à cuire sur la grille
- Glisser la lèchefrite pour récupérer le jus.

IMPORTANT : Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir. Elle est destinée uniquement à recueillir le jus des grillades ou des cuissons sur grille porte plat.

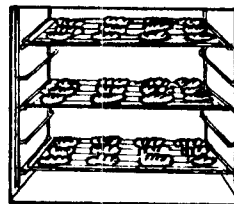
Les pâtisseries

CUISSON EN MOULES



- Glisser la grille porte plat sur un des gradins de la moitié inférieure du four
- Poser le moule sur la grille.

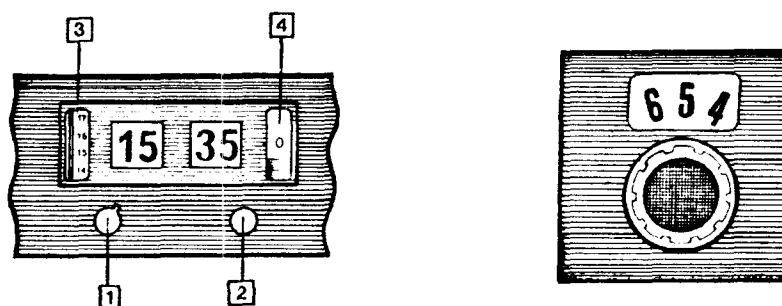
CUISSON SUR PLAQUES



- Préparer et disposer les pâtisseries sur la ou les plaques à pâtisserie
- Placer chaque plaque à pâtisserie sur une grille porte plat
- Disposer l'ensemble sur les gradins.

ATTENTION : Ne laisser dans le four que les accessoires utilisés pour la cuisson. Tous les autres doivent être retirés afin de ne pas faire écran à la bonne circulation de l'air chaud.

LE FOUR



UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

a) Sur le programmateur :

- 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 programmateur)

a) Sur le programmateur :

- 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 programmateur

- 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.

Nature des mets	Position de la manette	Temps de cuisson
POISSONS	8	suivant épaisseur
VIANDES – LEGUMES		
Dindes	6-7	120 à 150 mn
Gigots	7	15 mn par livre
Gratins	8	10 à 15 mn
Gratin dauphinois	6-7	50 à 60 mn
Poulets	7	60 mn
Pommes boulangères	7	50 à 60 mn
Rôtis de bœuf	6-7	15 mn par livre
Rôtis de veau	6-7	30 mn par livre
Rôtis de porc	6-7	30 mn par livre
Terrine	5-6	70 à 90 mn
Tomates farcies	7	30 à 40 mn
PÂTISSERIES		
Biscuits	5-6	30 mn
Brioches	6-7	45 mn
Cake	5-6	50 à 60 mn
Crème renversée	5-6	45 mn au bain-marie
Chaussons	7	30 à 40 mn
Croissants	7	15 mn
Feuilleté	7	15 à 20 mn
Friands	7	20 mn
Génoise	5-6	20 à 30 mn
Madeleines	6-7	30 mn
Meringues	2	120 mn
Pâte à choux	6-7	35 mn
Petites galettes	6-7	20 mn
Quatre-quarts	5	60 mn
Savoie	5	20 à 30 mn
Tartes	7	45 mn

DECONGELATION

La décongélation des viandes et leur cuisson s'effectuent en une seule opération.

Le temps total de cette dernière est environ deux fois et demie le temps de cuisson normale.

Au début, le four doit être porté à une température relativement basse. La manette du thermostat en position 4.

Dans le dernier quart d'heure, la commande doit être amenée en position 7 pour les viandes blanches et 9 pour les viandes rouges.

La préparation des viandes cuites et décongelées se fait sur la graduation 4 durant 35 mn environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65° environ.

Mais celle-ci dépend tout de même :

- . du conditionnement (aluminium, carton **polypropylène** operculé ou non).
- . de l'importance de la barquette qui peut être prévue pour une ou plusieurs personnes.
- . de l'épaisseur de la viande.

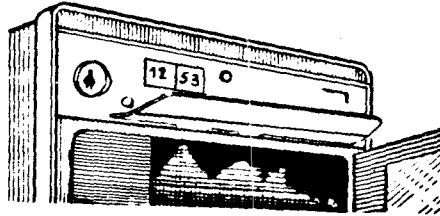
LE GRILLOIR

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.

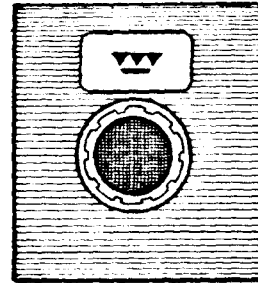
UTILISATION DU GRILLOIR

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

Le fonctionnement du programmeur, en position manuelle ou automatique, est exactement le 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 le 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 l'ensemble :

Sur les gradins supérieurs

- . 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 cm)

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

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

ENTRETIEN DU FOUR

LE FOUR INSALISSABLE DOUBLE ACTION

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

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

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.

Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement la sole de four et permet ainsi à la ménagère d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et mise en place de la sole dans l'appareil, faire sécher l'émail en mettant la manette du four 1/4 d'heure sur la position DOUBLE ACTION.

LA POSITION «DOUBLE ACTION»

QUAND DEVEZ-VOUS L'UTILISER ?

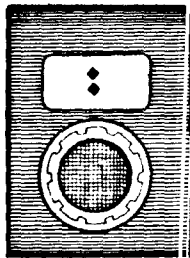
Cette position est à utiliser immédiatement après une cuisson et dans le cas de projections importantes sur les parois. Elle complète l'action de nettoyage qui s'est déjà produite pendant la cuisson.

IMPORTANT

Ne jamais réaliser de cuisson au four lorsque la manette se trouve sur la position «ACTION».

Avant de placer la manette sur la position «ACTION», il est recommandé d'essuyer le verre de la porte se trouvant côté four.

COMMENT L'UTILISER :



1. Tourner la manette de commande de four en la plaçant sur la position «ACTION» suivant figure ci-contre.
2. Le voyant s'allume.
3. Le temps d'utilisation sur cette position dépend de l'importance des projections sur les parois.

ATTENTION !

Ne jamais faire de cuisson ou utiliser la position «ACTION» après un débordement important sans avoir au préalable épongé la sole avec une éponge imbibée d'eau très chaude.

Ne jamais employer :

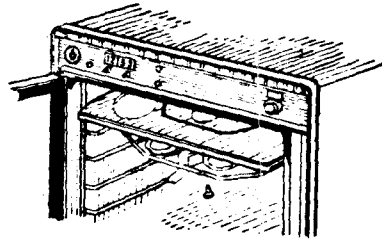
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient,
- les éponges métalliques,
- les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail K.

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 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 de 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.

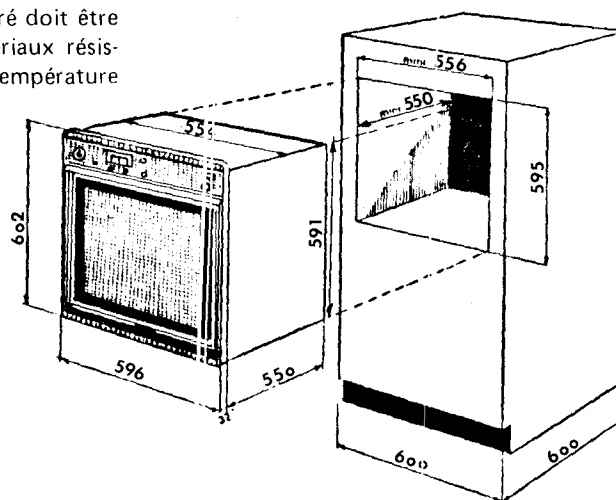
INSTALLATION

FICHE TECHNIQUE

- Tension d'utilisation = 220 volts
 - Dimensions utiles du four ,
 - . largeur = 410 mm
 - . hauteur = 322 mm
 - . profondeur = 427 mm
 - Volume utile du four = 56,2 litres
 - Puissances du four :
 - . Position four : 2750 W
 - . Position grilloir : 2600 W
 - . Puissance absorbée : 2800 W _ 12,8 A
- (6 A).
- * Plus les accessoires éventuellement branchés sur la prise de courant

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).

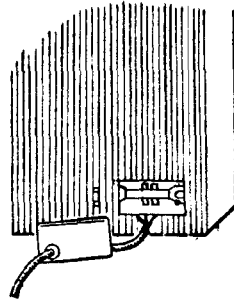
L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type HOEVV 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 RESEAU



- Enlever le capot arrière (retirer les 2 vis latérales).
 - Passer le câble à travers le passe-fil en caoutchouc.
 - 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
- 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

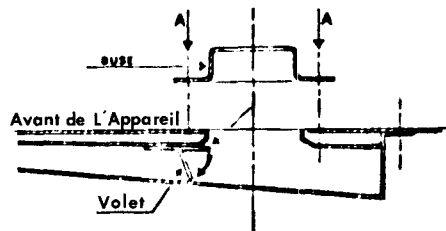
Monophasé 220 V				1 Phase 380 V+ Neutre			
PHASE: 220V + Terre				PHASE: 380V Neutre Terre			
Section du câble	2,5 mm ²	Intensité Absorbée	19 A	Section du câble	2,5 mm ²	Intensité Absorbée	19 A

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 :

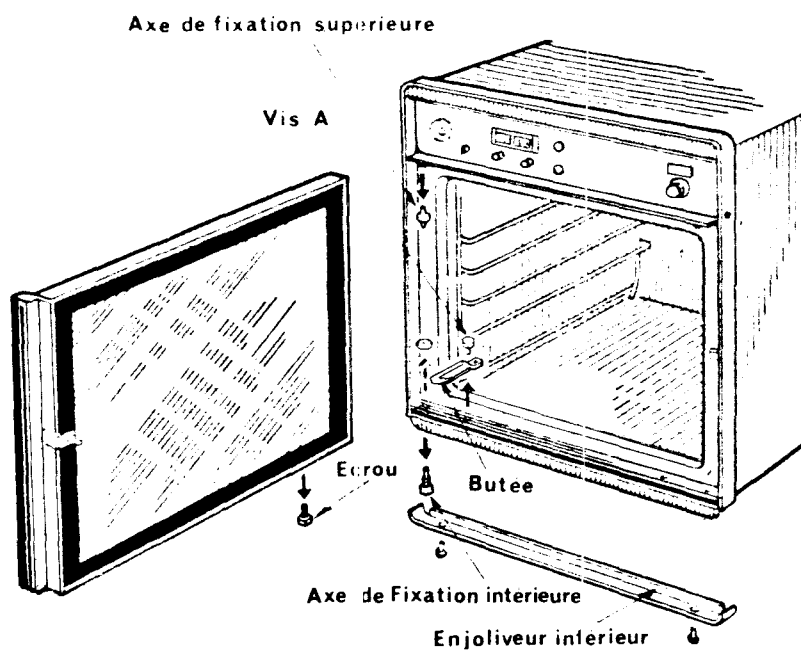


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
- Fixer la buse à l'aide des 2 vis A. Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

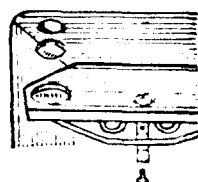
En aucun cas il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.

CHANGEMENT DE SENS D'OUVERTURE DE PORTE

- Ouvrir la porte de four
- Démontez l'enjoliveur inférieur
- Démontez 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



REEMPLACEMENT 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.