

**notice
d'installation
et d'utilisation du four
F 200 TP**

ROSIERES 

GARANTIE

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES 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 le côté droit d'enveloppe de four ou sur le bon de garantie.
2. La désignation de la pièce.

Où vous adresser :

Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

En cas de réclamation :

S.A. USINES DE ROSIERES

Service Assistance Technique

ROSIERES – LUNERY

18400 SAINT FLORENT

Tél. : (36) 26-00-93 – (36) 26-01-95

Telex : ROSIERES USINES 760 014 F

SOMMAIRE

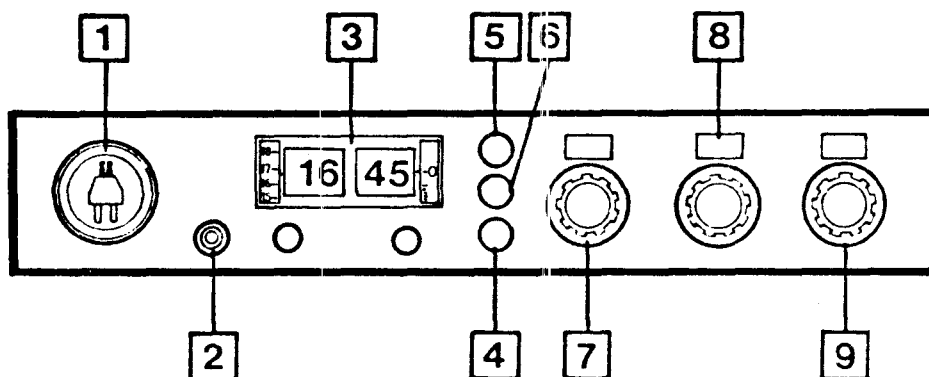
Pour vous Madame :




Description du tableau de bord	3
. Organes de commande du four supérieur	4
. Préchauffage	5
. Commande manuelle	6
. Commande automatique	6
. Le thermostat	7
. Le grilloir	8
Organes de commande du four pâtissier	10-11
Utilisation	12
Le grilloir de four pâtissier	12
Le thermostat de four pâtissier	13
ENTRETIEN	14-15-16

Pour vous Monsieur l'installateur :

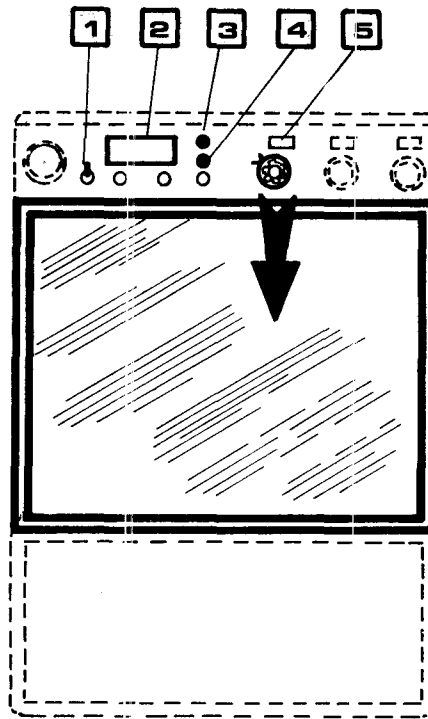
Fiche Technique	17
Encastrement	17
Installation – Raccordement	17-18
Evacuation des fumées	18
Changement de sens d'ouverture des portes	19
Remplacement d'une ampoule d'éclairage	19

LE TABLEAU DE BORD




- 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'utilisation de la prise.
- 2** **Interrupteur d'éclairage du four supérieur et du four pâtissier.**
- 3** **Programmateurs agissant sur le four supérieur et le four pâtissier simultanément.**
- 4** **Voyant de régulation du four pâtissier ;** est allumé chaque fois que le four pâtissier est en période de chauffe.
- 5** **Voyant de régulation du four supérieur ;** est allumé chaque fois que le four supérieur est en période de chauffe.
- 6** **Voyant DOUBLE ACTION du four supérieur.**
- 7** **Manette de commande du four supérieur :**
- Repère 1 à 8 : Plage thermostatique pour les cuissons.
- Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir.
- Repère  : Position DOUBLE ACTION.
- 8** **Manette de commande du régulateur (n'est jamais utilisée seule, mais toujours après avoir sélectionné une température par le thermostat **9**)**
- En tournant cette manette progressivement vers la gauche, on augmente progressivement et d'une manière continue la température venant du haut (voûte), tout en diminuant d'autant la quantité de chaleur émise par la résistance du bas (sole).
La chaleur se trouve ainsi « orientée » à volonté pour une température constante, à l'intérieur du four pâtissier.
- 9** **Manette de commande du thermostat du four pâtissier :**
- Repère 1 à 10 : Plage de réglage des températures dans le four.
- Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir du four.


ORGANES DE COMMANDE DU FOUR SUPERIEUR



- 1** Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2** Programmeur agissant simultanément sur le four supérieur et sur le four pâtissier.
- 3** Voyant de régulation du four supérieur. Est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.
- 4** Voyant DOUBLE ACTION.
- 5** Manette de commande du four supérieur.

Repères 1 à 8 : Plage de réglage de température des 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, rosbifs,
- Pâtisseries.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

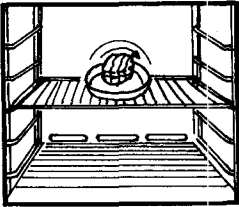
Mettre la manette sur la position choisie.

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

UTILISATION

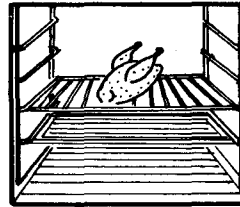
Les viandes

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

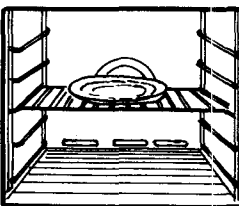


- Placer la grille porte plat sur un des gradins de la moitié supérieure du four.
- Poser la viande à cuire sur la grille.
- Glisser la lèche-frite pour récupérer le jus.

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

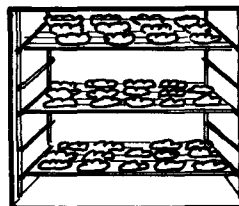
Les pâtisseries

CUISSON EN MOULES



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

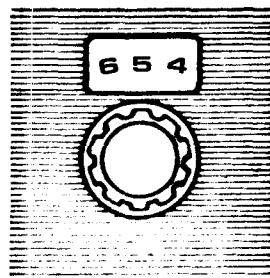
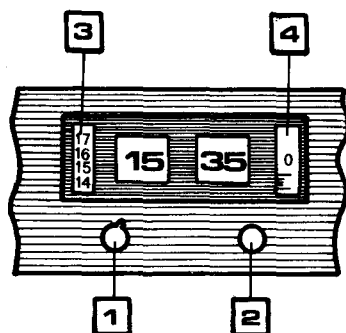
CUISSON SUR PLAQUES



- 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 programmeur).

a) Sur le programmeur :

- Faire pivoter le bouton **1** vers la droite (en cas d'impossibilité, s'assurer que l'indication du disque **3** correspond aux chiffres de l'horloge sinon, faire tourner le disque **3** en appuyant sur le bouton **1**, jusqu'à amener la bonne indication face au repère central.

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.

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 6 pour les viandes blanches et 7 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.

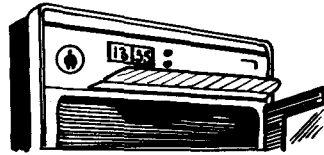
LE GRILLOIR

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 régals sur votre table.

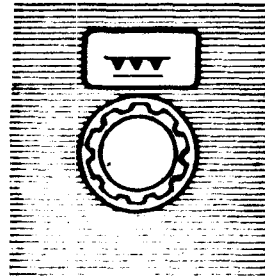
UTILISATION DU GRILLOIR

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

Le fonctionnement du 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 8.

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».

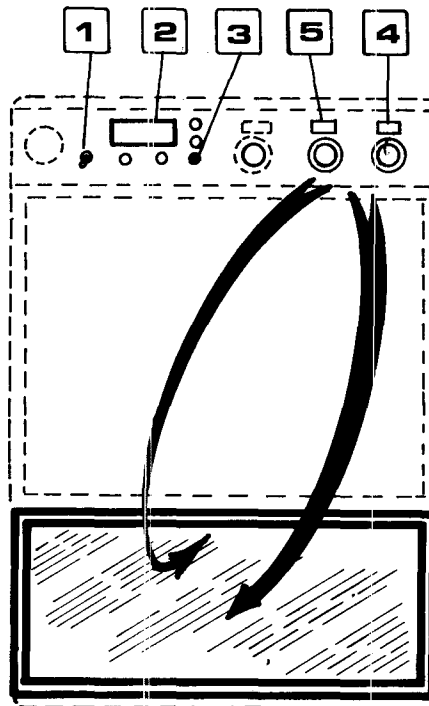
Sur le deuxième gradin en partant du haut pour les viandes épaisses qui sont désirées «cuites à point» (au moins 3 cm).

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

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

le compartiment pâtissier

LE FOUR PATISSIER



EXCLUSIF EXCLUSIF EXCLUSIF

EXCLUSIF

- La température choisie (selon la recette à réaliser) est obtenue avec le thermostat situé à droite du tableau de bord **4**.
- La manette du régulateur **5** permet à la chaleur d'être orientée au CHOIX, venant plutôt de la sole pâte feuilletée) ou plutôt de la voûte (tarte aux pommes) à volonté, et d'une manière PROGRESSIVE et CONTINUE.

La parfaite réussite des pâtisseries en devient extrêmement aisée.


EXCLUSIF

EXCLUSIF EXCLUSIF

ORGANE DE COMMANDE DU FOUR PATISSIER

- 1 Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2 Programmeur agissant simultanément sur le four supérieur et sur le four pâtissier.
- 3 Voyant de régulation du compartiment : s'allume chaque fois que le four pâtissier est en période de chauffe.
- 4 Manette de commande du thermostat du four pâtissier.

Repère 1 à 10 : Plage de réglage des températures dans le four.

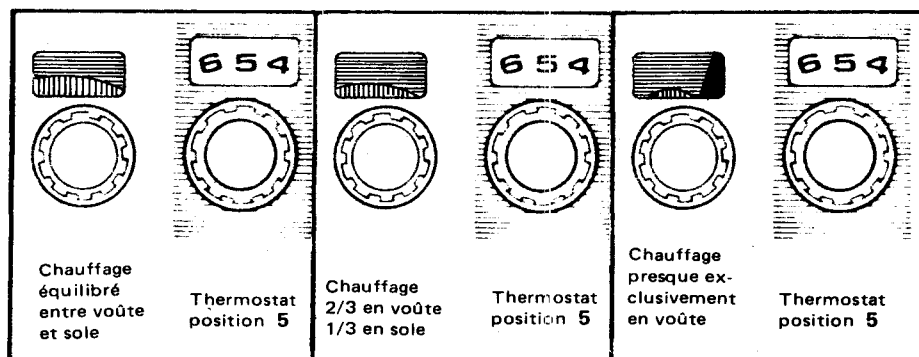
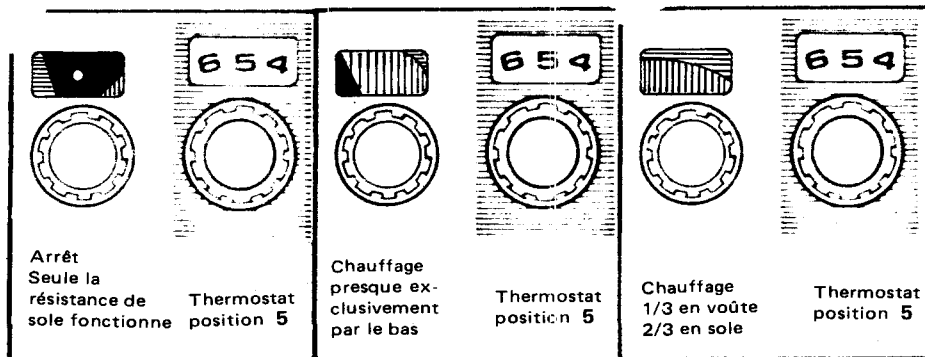
Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir du four.

- 5 Manette de commande du régulateur (n'est jamais utilisée seule, mais toujours après avoir sélectionné une température par le thermostat).

En tournant cette manette progressivement vers la gauche, on augmente progressivement et d'une manière continue la température venant du haut (voûte), tout en diminuant d'autant la quantité de chaleur émise par la résistance du bas (sole).

La chaleur se trouve ainsi «orientée» à volonté pour une température constante, à l'intérieur du four pâtissier.

QUELQUES EXEMPLES :



UTILISATION

LE PRECHAUFFAGE

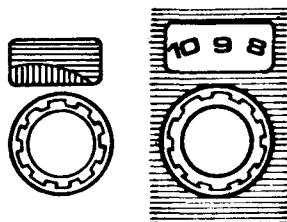
Pour effectuer un préchauffage correct, placer la manette du thermostat sur la graduation correspondant à la cuisson à réaliser et utiliser la position moyenne du régulateur.

TEMPS DE PRECHAUFFAGE

Dans tous les cas, attendre l'extinction du voyant de régulation avant d'enfourner.

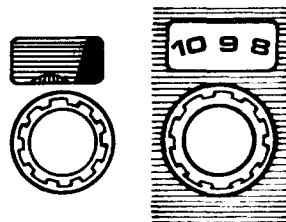
EXEMPLE : Réalisation d'une tarte aux pommes.

PRECHAUFFAGE



- Manette du thermostat sur 9.
- Manette du régulateur sur la position moyenne.
- Attendre l'extinction du voyant.
- Enfourner le plat.

CUISSON



- Manette du thermostat sur 9.
- Amener la manette du régulateur presque exclusivement en voûte puisque la cuisson doit se faire plus par le haut que par le bas.
- Laisser cuire pendant 45 mn.

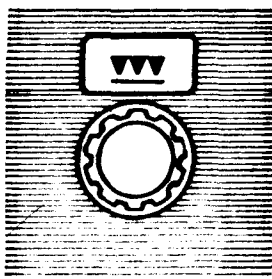
L'utilisation du four pâtissier avec le programmeur est identique aux indications données pour le four supérieur.

LE GRILLOIR

Un complément très appréciable pour la maîtresse de maison car il permet par exemple la réalisation d'un gratin en même temps que la cuisson d'un rôti dans le four supérieur.

UTILISATION

Là aussi, l'utilisation du grilloir du four pâtissier est identique à celui du four supérieur. La seule différence est qu'il n'y a pas de déflecteur à mettre en place.



- Placer la manette de commande du thermostat sur le repère grilloir situé après la plage thermostatique.

RAPPEL : Le grilloir doit toujours fonctionner avec la porte de four ouverte, la cuisson se faisant par rayonnement de la résistance et non par diffusion de chaleur.

LE THERMOSTAT

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

Nature des mets	Position du thermostat	Position du régulateur	Temps de cuisson	Observations
Biscuits à la cuillère	2 - 3	Moyen	30 mn	
Biscuits de Savoie	6	M./V.	30-45 mn	Suivant forme du moule
Brioche	8	Moyen	45 mn	
Cake		4 - 5	Moyen	50-60 mn
Crème renversée	2 - 3	Sole	45 mn	
Croquets	6	M./V.	20 mn	
Entremet	7	M./V.	30 mn	
Flan	7	M./V.	30 mn	Voûte au cours des 10 dernières minutes
Macarons	6	Moyen	12-15 mn	
Meringues	1	Sole	60 mn	Porte légèrement ouverte
Pâte à tarte sablée	7	M./V.	15 mn	
Pâte à tarte brisée (non garnie)	8	Moyen	30 mn	
Pâte feuilletée	10	Sole	15 mn	
Pâte à choux	7	M./V.	25 mn	
Quatre-quarts	4 - 5	Moyen	60 mn	
Sablés	6	Moyen	15 mn	
Soufflés	7	M./V.	30 mn	
Tarte garnie	9	Voûte	45 mn	Sole pour fraises et fruits fragiles Voûte pour pommes et poires
Vacherin	1	Moyen	60 mn	

M./V. = entre Moyen et Voûte.

ENTRETIEN DU FOUR SUPERIEUR

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 ?

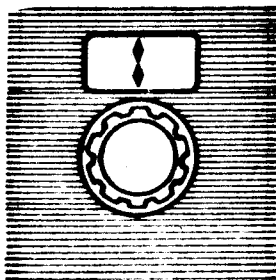
Cette position est à utiliser immédiatement après une cuisson et dans le cas de projections importantes sur les parois. Elle complète l'action de nettoyage qui s'est déjà produite pendant la cuisson.

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 DU FOUR PATISSIER

LE FOUR INSALISSABLE

Utilisez votre four insalissable 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 insalissable.

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'ÉCRAN de VOUTE : se conformer aux indications données dans le paragraphe spécial « Ecran de voûte » ;

— 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 PLAÇANT LA MANETTE DU THERMOSTAT SUR LA POSITION 10 PENDANT 1/4 D'H.

NE JAMAIS UTILISER :

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

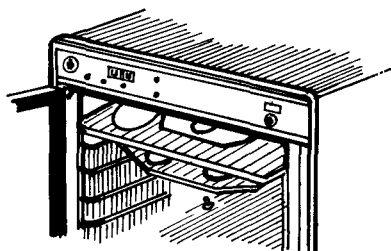
NOTA. Si à la fin d'une cuisson normale vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est normal. Il s'agit de taches graisseuses en cours d'élimination. Elles disparaîtront totalement lors de la cuisson suivante.

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 ammoniqué.

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.

INSTALLATIONS FICHE TECHNIQUE

- Tension d'utilisation = 220 volts.

FOUR SUPERIEUR : Dimensions utiles du four

Largeur : 410 mm
Hauteur : 322 mm
Profondeur : 427 mm

volume utile : 56,2 litres

Puissances du four supérieur :

Position four et double action : 2750 W
Position grilloir : 2600 W

COMPARTIMENT PATISSIER : Dimensions utiles du four

Largeur : 410 mm
Hauteur : 195 mm
Profondeur : 420 mm

volume utile : 32,5 litres

Puissance du compartiment :

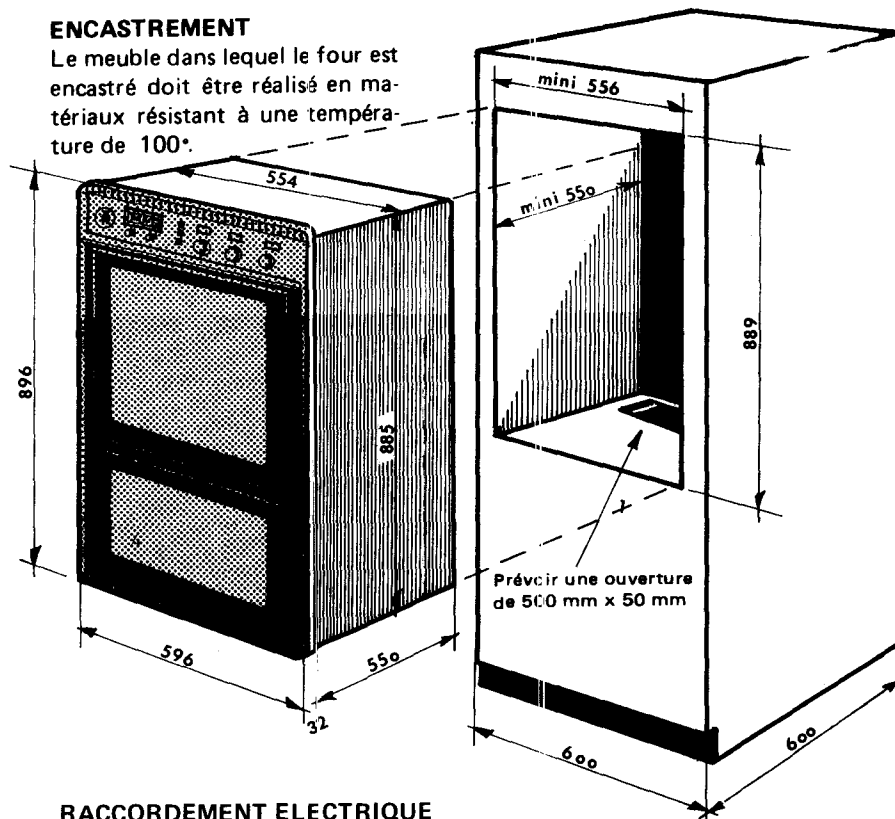
Position four : sole 1700 W + voûte 480 W = 2180 W
Position grilloir : 1700 W

Puissance totale absorbée = 4970 W* (22,5 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 résistant 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.

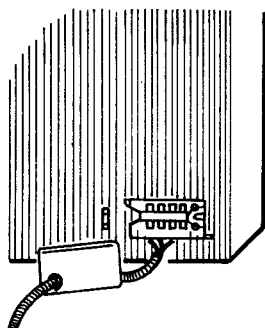
Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau de raccordement).

L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type H 07 RNF d'une section de 4 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

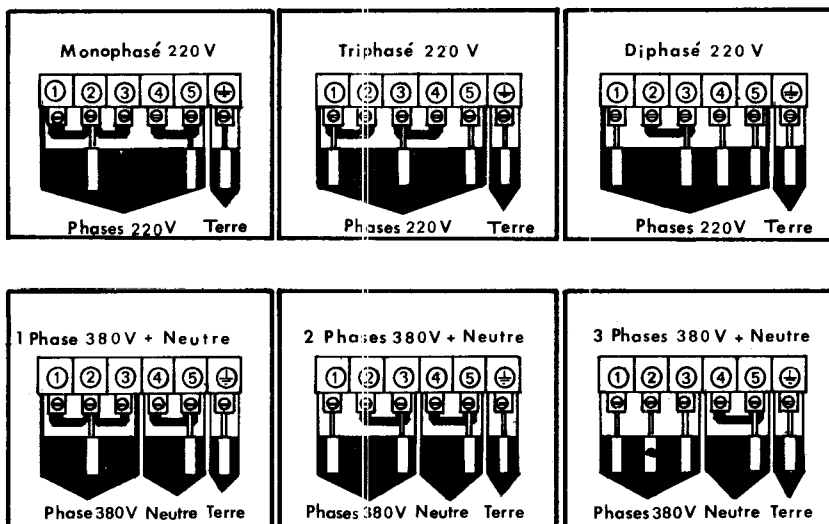


- Enlever le capot arrière (retirer les 2 vis latérales).
- Passer le câble à travers le passe-fil en caoutchouc.
- Démontez l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement.
- Le fil de terre doit être raccordé à la borne repérée.

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

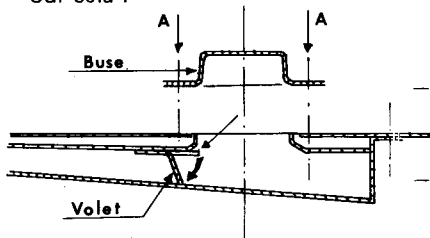


EVACUATION DES FUMÉES

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 cm engagé sur une buse fournie gratuitement sur demande, par notre Service Pièces Détachées.

Pour cela :

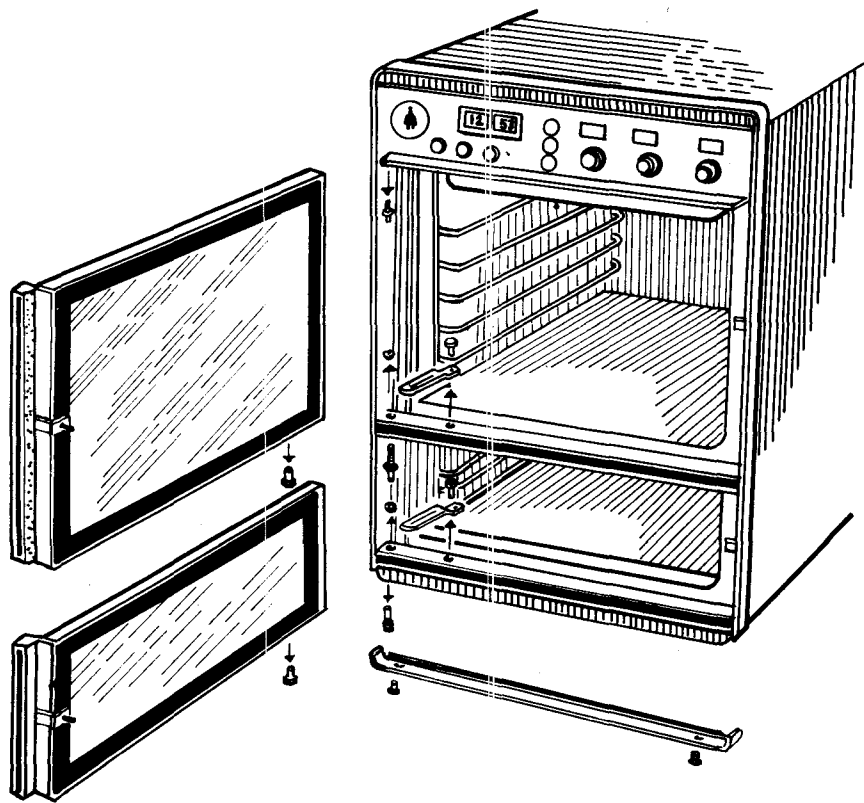


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
- Fixer la buse à l'aide des 2 vis A. Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

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 inférieur.
- Démonter l'enjoliveur inférieur.
- Démonter la butée en retirant les vis A (l'une est tenue par un écrou).
- Dévisser l'axe inférieur et retirer la porte.
- Retirer l'axe intermédiaire.
- Retirer la porte supérieure.
- Remonter l'axe supérieur de l'autre côté.
- Enlever les rampes de porte et les placer sur le côté opposé.
- Poser l'écrou entretoise sur le trou de fixation inférieur de la porte supérieure et visser l'axe intermédiaire de quelques tours.
- Engager la porte supérieure, serrer l'axe intermédiaire et régler la porte grâce à l'axe excentrique.
- Engager la porte inférieure et engager l'axe inférieur, en intercalant l'écrou.
- Remonter les butées et régler la porte inférieure grâce à l'axe inférieur excentrique.
- 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 se réserve le droit de modifier à tout moment ses appareils.

IMP. BLANCHARD-DOUCET

**FOUR INDEPENDANT
F 200 TP**

S.A. USINES D'É ROSIERES — B.P. 44 - 18001 BOURGÉS Cedex

R.C. Bourges B 553-720-053