

# **notice d'installation et d'utilisation**

**F 200 TPa**

**ROSIERES** 

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

# Garantie

## ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES 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, 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  
Télex : ROSIERES USINES 760 014 F

---

# Sommaire

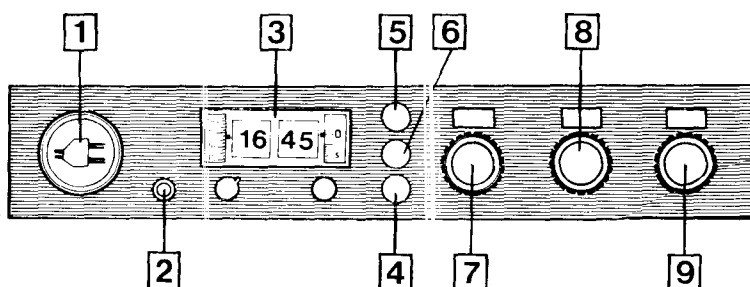
*Pour vous Madame :*



|   |          |
|---|----------|
| 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 :*

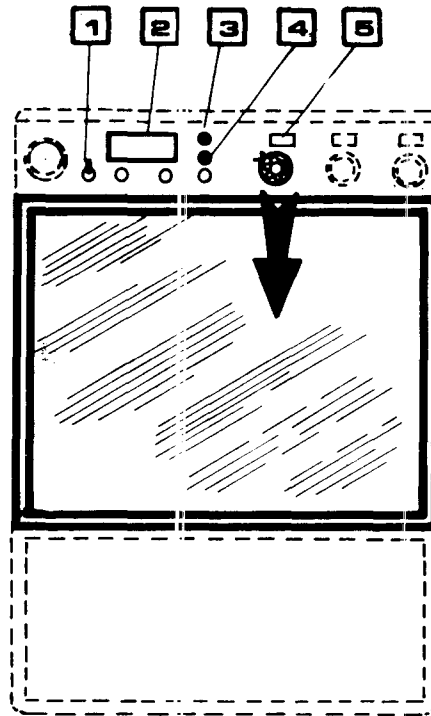
|   |       |
|---|-------|
| Fiche technique . . . . .                           | 17    |
| Encastrement . . . . .                              | 17    |
| Installation – Raccordement . . . . .               | 17-18 |
| Evacuation des fumées . . . . .                     | 18    |
| Changement de sens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


# Le tableau de bord



- 1** **Prise de courant 6 A (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 du four supérieur et du four pâtissier.**
- 3** **Programmateur 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 de mise sous tension du four supérieur ;** s'allume dès que le four est en service. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.
- 7** **Manette de commande du four supérieur :**  
 Repère 1 à 8 : Plage thermostatique pour les cuissons.  
 Repère 9 : Position « spéciale cuisson viande rouge »  
 Repère  : Fonctionnement de la résistance de gril-  
loir.
- 8** **Manette de commande de 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 supérieur



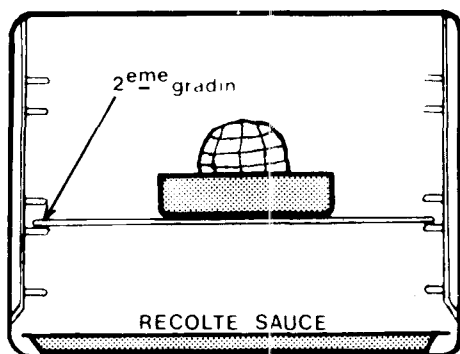
- 1** Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2** Programmeur agissant simultanément sur le four supérieur et sur le four pâtissier.
- 3** Voyant de régulation du four supérieur. Est allumé chaque fois que le four est en période de chauffe.
- 4** Voyant de mise sous tension du four supérieur : il est allumé pendant toute la durée de la cuisson.
- 5** Manette de commande du four supérieur :
  - Repères 1 à 8 : Plage de réglage de température des cuissons au four.
  - Repère **9** : Position «spéciale cuisson viande rouge»
  - Repère  : Fonctionnement de la résistance de gril- loir.

# Le four

- Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau d'utilisation du thermostat (page suivante).
- Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la position de cuisson indiquée dans le tableau du thermostat.

## UTILISATION

### A) Cuisson sur un niveau :



#### 1) Cuisson de viande dans un plat :

- . Placer une des grilles porte plat sur le deuxième gradin en partant du bas.
- . Disposer la viande dans un plat de préférence en matière conductrice de la chaleur (plat aluminium ou tôle émaillée). L'utilisation de plat en verre ou terre à feu nécessite le retournement de la viande au 2/3 de la cuisson.
- . Préchauffer le four jusqu'à extinction du voyant.
- . Poser le plat sur la grille et le récolte-sauce sur le bas du four.

**NOTA :** Si l'on désire réaliser des viandes rouges très saisies, on peut utiliser la position 9 pour le préchauffage et la cuisson. Mais dans ce cas, il est conseillé de cuire moins longtemps (12 mn. par livre). La température utilisée risque de provoquer quelques projections qui pourront être essuyées avec une éponge à la fin de la cuisson.

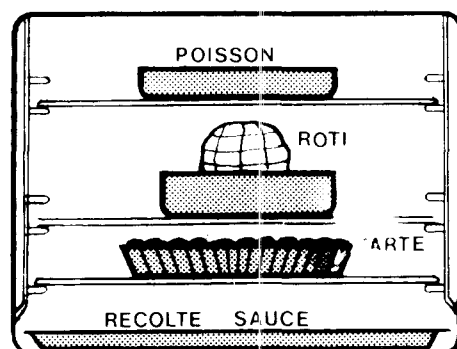
#### 2) Cuissons de viande sans plat :

- . Placer la grille porte plat sur le deuxième gradin.
- . Préchauffer le four jusqu'à extinction du voyant.
- . Poser la pièce à cuire sur la grille et le récolte sauce en bas du four.

#### 3) Cuissons de pâtisseries :

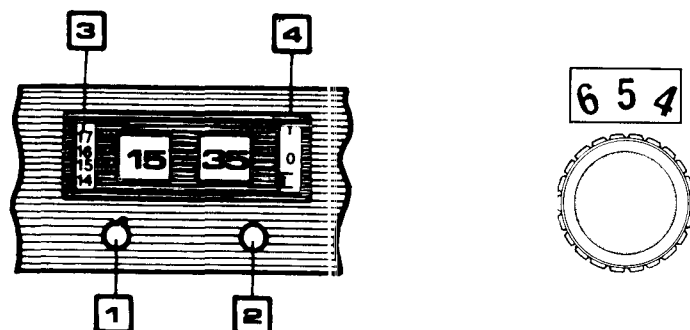
- . Placer la grille porte plat sur le deuxième gradin.
- . Préchauffer le four jusqu'à extinction du voyant.
- . Poser le moule ou la plaque à pâtisserie garnie sur la grille.
- . Poser le récolte sauce sur le bas du four.

### B) Cuissons sur plusieurs niveaux :



- . Dans le cas où l'on désire réaliser des cuissons de mets de même nature sur plusieurs niveaux, utiliser de préférence, et en fonction du volume des mets, deux niveaux (gradins 1 et 3 ou 2 et 4).
- . Lorsqu'il s'agit de cuissons de mets de nature différente, disposer les grilles suivant par exemple le croquis ci-contre :
  - la tarte au premier gradin
  - le rôti au deuxième gradin
  - le poisson au quatrième gradin
- poser le récolte-sauce en bas du four.

# 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 min) 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 ARRÊT 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 cadre 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                   | Positions à utiliser pour le préchauffage |
|--------------------------|------------------------|------------------------------------|---|
|                          | pour la cuisson        |                                    |   |
| <b>Poissons</b>          | 6 - 7                  | selon épaisseur                    | 8   |
| <b>Viandes - Légumes</b> |                        |                                    |   |
| Canard                   | 6 - 7                  | 30 mn par livre                    | 8   |
| Epaule de mouton         | 6 - 7                  | 20 mn par livre                    | 8   |
| Gigot                    | 7                      | 15 mn par livre                    | 9   |
| Oie                      | 6 - 7                  | 30 mn par livre                    | 8   |
| Poulet                   | 7                      | 25 mn par livre                    | 8   |
| Rôti de bœuf             | 8                      | 15 mn par livre                    | 9   |
| Rôti de porc             | 6 - 7                  | 30 mn par livre                    | 7   |
| Rôti de veau             | 6 - 7                  | 30 mn par livre                    | 7   |
| Soufflé                  | 6                      | 30 mn par livre                    | 7   |
| Gratins de légumes       | 6                      | 20 à 30 mn                         | 7   |
| Gratins dauphinois       | 6 - 7                  | 60 mn                              | 8   |
| Tomates farcies          | 7                      | 45 mn                              | 8   |
| <b>Pâtisseries</b>       |                        |                                    |   |
| Biscuit de Savoie        | 5                      | 45 mn                              | 6   |
| Biscuit roulé            | 6                      | 15 à 20 mn                         | 7   |
| Brioche                  | 6                      | 45 mn                              | 7   |
| Cake                     | 5                      | 60 mn                              | 6   |
| Entremets                | 5 - 6                  | 30 mn                              | 7   |
| Flan                     | 5 - 6                  | 30 mn                              | 7   |
| Meringues                | 1 - 2                  | 60 à 120 mn ou plus selon grosseur | 2   |
| Pâte brisée non garnie   | 5 - 6                  | 25 mn                              | 7   |
| Pâte brisée garnie       | 6 - 7                  | 45 mn                              | 8   |
| Pâte à choux             | 6 - 7                  | 30 mn                              | 8   |
| Pâte feuilletée          | 7                      | 20 à 30 mn                         | 8   |
| Pâte sablée              | 5 - 6                  | 20 mn                              | 7   |
| Quatre-quart             | 5                      | 60 mn                              | 6   |

## 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 8 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.

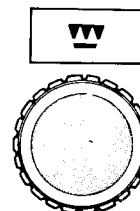
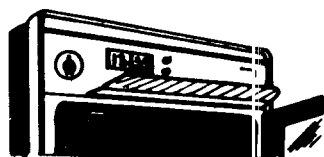
# Le grilloir

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 programmateur, 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.

## 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 minces 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).

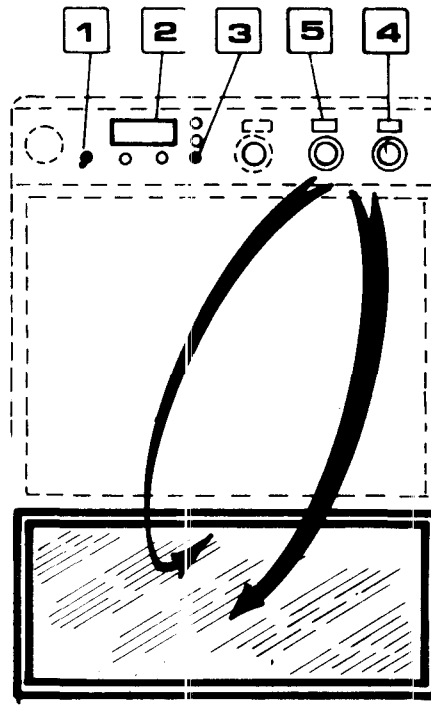
- . lorsqu'un côté est grillé, retourner la pièce
- . saler après cuisson.

**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 pâtissier



EXCLUSIF

EXCLUSIF

EXCLUSIF

EXCLUSIF

EXCLUSIF

EXCLUSIF

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.

## ORGANE DE COMMANDE DU FOUR PATISSIER

- 1 Interrupteur de commande d'éclairage.
- 2 Programmateur 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.

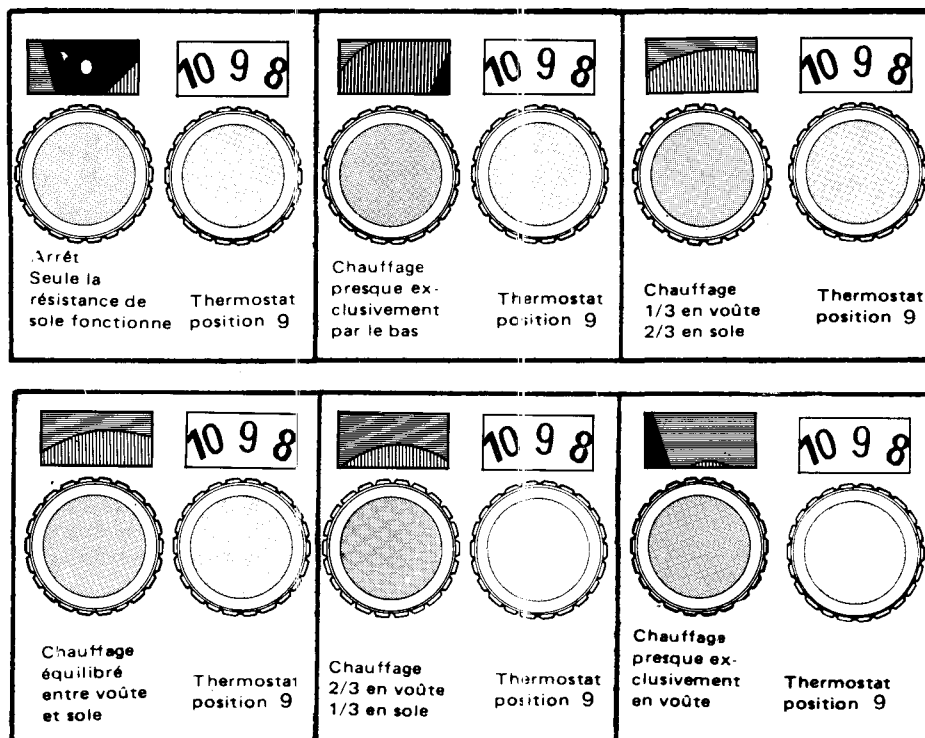
Repère  : Fonctionnement de la résistance de gril- loir du four.

- 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 droite, 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

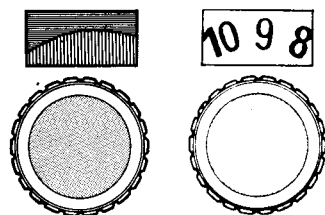
Pour effectuer un préchauffage correct, placer la manette du thermostat sur la graduation correspondant à la cuisson à réaliser et utiliser la position moyenne du régulateur.

## TEMPS DE PRECHAUFFAGE

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

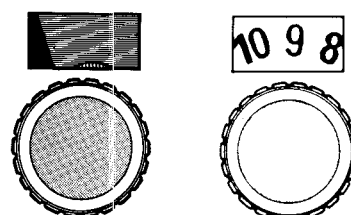
**EXEMPLE :** Réalisation d'une tarte aux pommes.

### 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.

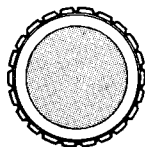
L'utilisation du four pâtissier avec le programmeur est identique aux indications données pour le four supérieur.

## 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 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<br><br>Voûte pour pommes et poires |
| Vacherin                         | 1                      | Moyen                  | 60 mn            |   |

M./V. : entre Moyen et Voûte.

# Entretien du four supérieur

Le four supérieur est revêtu d'un émail normal. Pour son entretien, utiliser les produits usuels du commerce pour l'entretien de l'émail.

## Entretien du four pâtissier

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 VOÛTE : 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.**

### NEJAMAIS UTILISER :

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

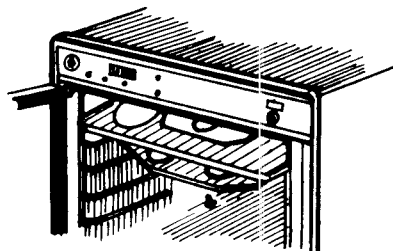
**NOTA. Si à la fin d'une cuisson normale vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est normal. Il s'agit de taches graisseuses en cours d'élimination. Elles disparaîtront lors de la cuisson suivante.**

# Entretien

## ECRAN DE VOUTE

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir, 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.

# Installations

## FICHE TECHNIQUE

– Tension d'utilisation = 220 volts

**FOUR SUPERIEUR : Dimensions utiles du four**

|              |   |        |                            |
|--------------|---|--------|----------------------------|
| . largeur    | = | 410 mm | volume utile : 56,2 litres |
| . hauteur    | = | 322 mm |                            |
| . profondeur | = | 427 mm |                            |

Puissances du four supérieur :

|                     |   |        |
|---------------------|---|--------|
| . Position four     | : | 2750 W |
| . Position grilloir | : | 2600 W |

**COMPARTIMENT PATISSIER : Dimensions utiles du four :**

|              |   |        |                            |
|--------------|---|--------|----------------------------|
| . Largeur    | = | 410 mm | volume utile : 32,5 litres |
| . Hauteur    | = | 195 mm |                            |
| . Profondeur | = | 420 mm |                            |

Puissance du compartiment :

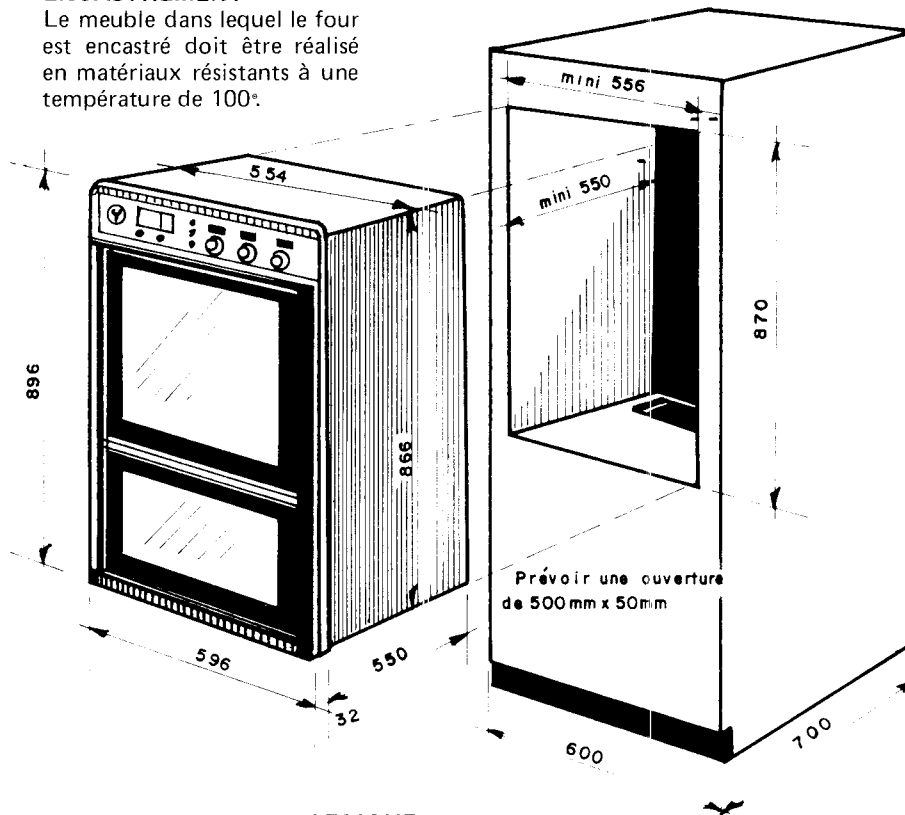
|                     |   |                                    |
|---------------------|---|------------------------------------|
| . Position four     | : | sole 1700 W + voûte 480 W = 2180 W |
| . Position grilloir | : | 1700 W                             |

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 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 :

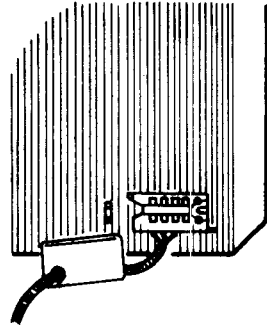
- Par un câble souple type H 07 RNF d'une section de 4 mm<sup>2</sup>.

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.

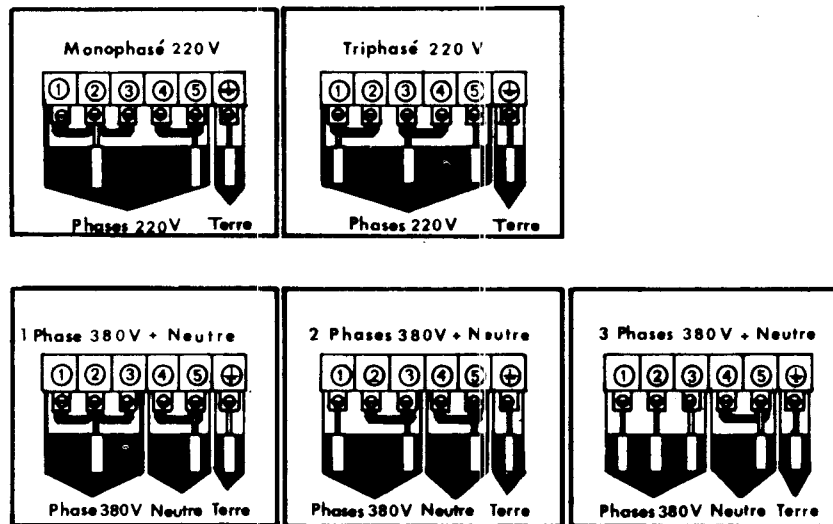


## RACCORDEMENT AU RESEAU



- 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

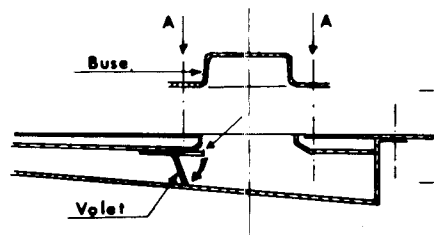


## EVACUATION DES FUMÉES

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  $\phi$  111 mm engagé sur une buse fournie gratuitement sur demande, par notre Service Pièces Détachées.

Pour cela :

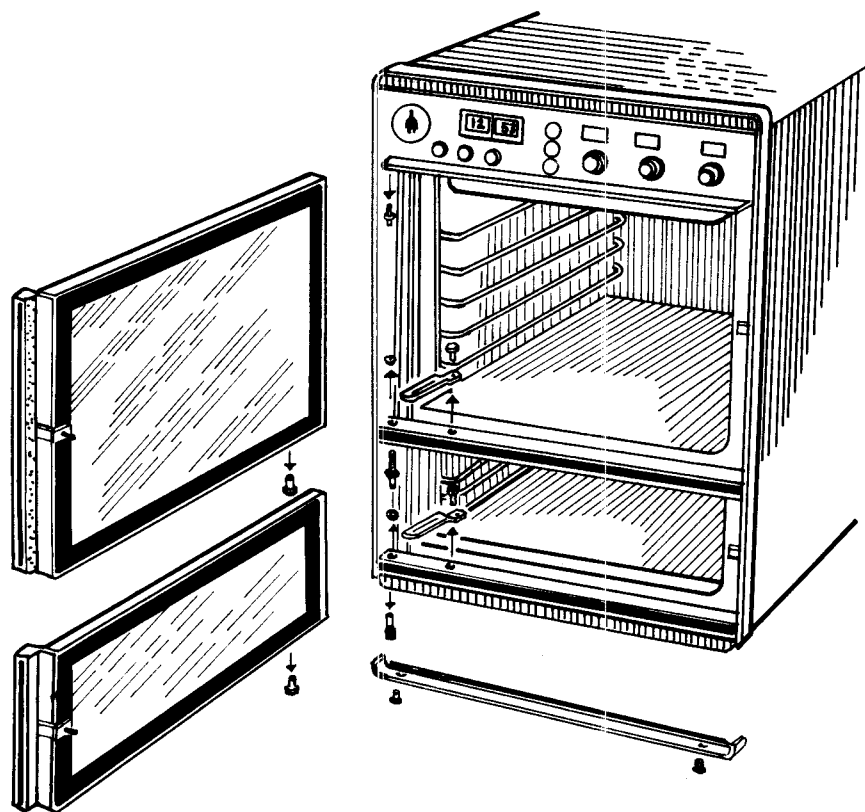


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
  - A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
  - Fixer la buse à l'aide des 2 vis A.
- Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage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



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.

# 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 date de la livraison au premier acheteur.

**CONDITIONS D'APPLICATION :**

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.

## Aidez-nous à mieux vous connaître pour mieux vous servir, en répondant à ce questionnaire.

(Cochez d'une croix dans la case correspondante) C - Age

**A - Profession**

- 1 Agriculteurs exploitants .....
- 2 Salariés agricoles .....
- 3 Patrons du commerce et de l'industrie .....
- 4 Artisans et petits commerçants .....
- 5 Employés .....
- 6 Ouvriers, personnel de service .....
- 7 Professions libérales et cadres sup. ....
- 8 Cadres moyens et autres actifs .....
- 9 Personnes non actives .....
- 10 Autres catégories .....

- 1 Moins de 25 ans .....
- 2 De 25 à 34 ans .....
- 3 De 35 à 49 ans .....
- 4 De 50 à 64 ans .....
- 5 Plus de 65 ans .....

**D - Où cet appareil a-t-il été acheté ?**

- 1 Chez un détaillant .....
- 2 Dans une grande surface spécialisée .....
- 3 Dans un grand magasin .....
- 4 Chez un ensemblier-décorateur .....
- 5 Autres (préciser) .....

**B - Habitat - Où habitez-vous ?**

- 1 Dans une commune rurale .....
- 2 Dans une ville de de 20 000 hab. ....
- 3 Dans une ville de 20 000 à 100 000 hab. ....
- 4 Dans une ville de de 100 000 hab. ....
- 5 A Paris .....
- 6 Dans la région parisienne (91, 92, 93, 94, 95, 78) .....

**E - Motif de cet achat**

- 1 Conseil du revendeur .....
- 2 Réputation de la marque .....
- 3 Un ami vous l'a conseillé .....
- 4 Qualités techniques .....
- 4 Esthétique techniques .....
- 5 Esthétique .....
- 6 Vu en vitrine .....
- 8 En promotion .....
- 9 Suite à une foire, à un salon .....

# 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-dessous.
- de n'utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi  
pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Appareil type : F 200 TPa

Date de livraison : .....

CACHET DU REVENDEUR

**Inscription de garantie ROSIÈRES  
à nous retourner sous  
8 jours**

CARTE POSTALE

Affranchir  
ici

# ROSIÈRES

B.P. 44

18001 BOURGES CEDEX

Nom et adresse de l'utilisateur :

CACHET DU REVENDEUR

Référence : F 200 TPa

Date de livraison de l'appareil