

four indépendant

F 200 C

ROSIERES 

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, 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

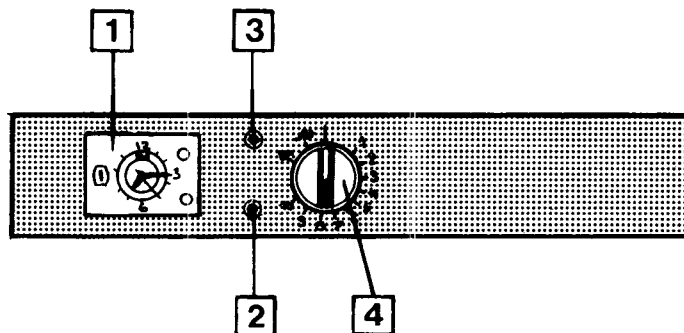
Pour vous, Madame :

| | |
|--|-------|
| - DESCRIPTION DU TABLEAU DE BORD | 3 |
| - PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR | 4 |
| UTILISATION | |
| - le four - préchauffage | 5 |
| - le thermostat | 6 |
| - commande manuelle | 7 |
| - commande automatique | 8 |
| - le grilloir | 9 |
| - le tournebroche | 10 |
| ENTRETIEN | 11-12 |

Pour vous, Monsieur l'install

| | |
|---|-------|
| - fiche technique | 13 |
| - encastrement | 13 |
| - raccordement électrique — BRANCHEMENT | 13-14 |
| - évacuation des fumées | 14 |
| - changement de sens d'ouverture de porte | 15 |
| - remplacement d'une ampoule d'éclairage | 15 |

Le tableau de bord




1 Programmateur agissant sur le four, le grilloir et le tournebroche.


2 Interrupteur d'éclairage four.

3 Voyant de mise sous tension. S'allume dès que le four est utilisé.

4 Manette de commande du four :

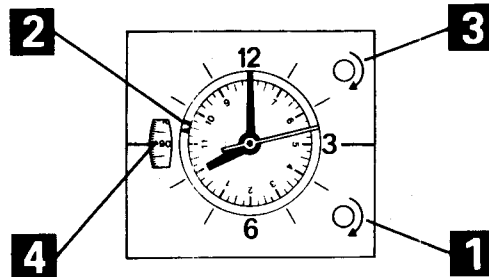
Repère 1 à 10 Place de réglage pour les cuissons au four.

Repère  Fonctionnement de la résistance de grilloir.

Repère  Mise sous tension de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tournebroche.

Le programmateur

Il permet de fixer à l'avance l'heure de départ et la durée d'une cuisson effectuée dans le four.



Il comprend :

- 1** Un bouton à deux fonctions :
 - a) Mise à l'heure de l'horloge. Celle-ci fonctionne continuellement dès que le four est branché.
 - b) Affichage de l'heure de début de cuisson.
- 3** Un bouton qui permet d'afficher le temps de cuisson ou la position manuelle.

UTILISATION :

— Le bouton **1** :

- a) **mise à l'heure** : tirez le bouton vers l'avant et tournez dans le sens de la flèche jusqu'à mise à l'heure (lecture des heures sur le disque extérieur).
- b) **Affichage de l'heure de début de cuisson** : sans tirer le bouton, le tourner dans le sens de la flèche de manière à amener l'index blanc **2** sur l'heure de début de cuisson choisie (**lecture des heures sur le cadran intérieur**).

— Le bouton **3** :

Tournez le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à lecture, à travers la fenêtre **4**, soit du temps de cuisson en minutes (0 à 180 mn), soit de la lettre « I » correspondant à la position manuelle.

TRES IMPORTANT :

En dehors du fonctionnement automatique, placez toujours le programmateur sur la mention « I » à l'aide du bouton **3** et l'index blanc sur 12 heures du cadran extérieur.

Un essai de fonctionnement du programmateur ne peut être effectué que lorsque le four est branché, et en laissant OBLIGATOIREMENT écouler le temps automatiquement par le moteur de l'horloge. En aucun cas, agir sur le bouton de mise à l'heure pour amener les aiguilles à l'heure indiquée par l'index blanc (début de cuisson).

Le programmateur est équipé d'une "trotteuse" (aiguille orange) qui permet de contrôler que le programmateur est bien alimenté en électricité.

LE FOUR

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

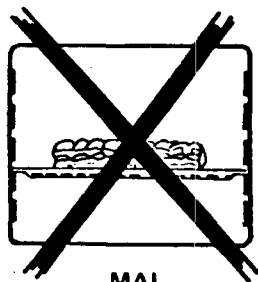
10 mn pour les positions entre 1 et 3

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

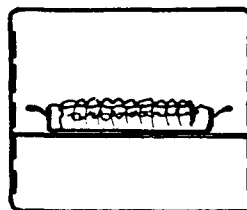
Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce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

- projections de graisses importantes ;
- 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.

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 | 6 | 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 | 1 | 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 :

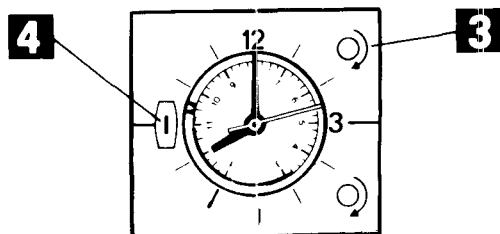
| | |
|----------------|-----------------|
| 1 – 65 - 80° | 6 – 185 - 205° |
| 2 – 90 - 105° | 7 – 210 - 230° |
| 3 – 110 - 130° | 8 – 225 - 245° |
| 4 – 140 - 160° | 9 – 240 - 260° |
| 5 – 165 - 185° | 10 – 260 - 280° |

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 four (repères de 1 à 10)

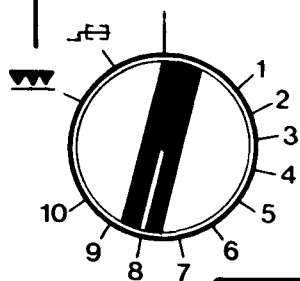
UTILISATION MANUELLE (sans l'aide du programmeur) :

a) Sur le programmeur :



- Assurez-vous que la lettre « I » soit apparente dans la fenêtre **4**. Dans le cas contraire, agir sur le bouton **3** en tournant dans le sens de la flèche.
- Veillez que l'index blanc **2** soit sur 12 h (cadrant extérieur).

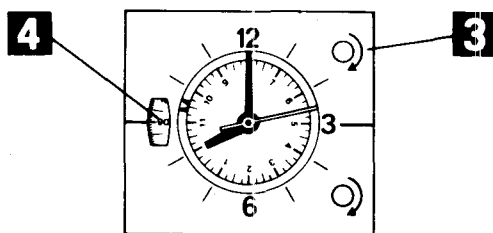
b) Sur la manette de commande de four :



- Tournez la manette de commande vers la droite jusqu'à la graduation choisie.
- Le voyant de four fonctionne dès que vous tournez la manette.

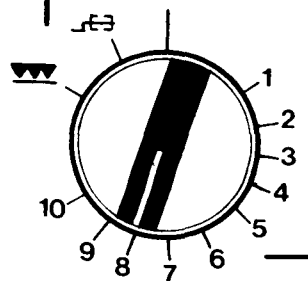
UTILISATION SEMI-AUTOMATIQUE (avec arrêt du temps de cuisson à l'aide du programmeur)

a) Sur le programmeur :



- A l'aide du bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à lecture du temps convenant à la cuisson (maximum 180 mn).

b) Sur la manette de commande de four :



- Tournez la manette de commande de four vers la droite jusqu'à la position choisie.
- La cuisson commence dès cette opération. Le voyant s'allume, le four chauffe.
- Il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps affiché.

Le four (repères de 1 à 10)

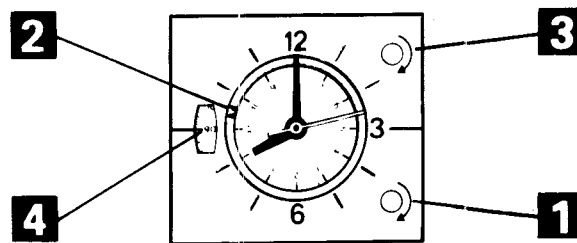
UTILISATION AVEC DEPART ET ARRET A L'AIDE DU PROGRAMMATEUR :

Exemple pratique d'une cuisson automatique :

Prenons l'exemple d'un plat demandant une cuisson de 90 mn et devant être « fin prêt » pour midi. Donc, la cuisson doit commencer à 10 h. 30.

Il est 8 heures et vous vous apprêtez à sortir ; voici ce que vous devez faire :

a) Sur le programmateur :



- A l'aide du bouton **1** (en tournant dans le sens de la flèche), amenez l'index blanc **2** face à l'heure de début de cuisson choisie sur le cadran intérieur (ici 10 h. 30).
- Avec le bouton **3** commandez le disque **4** jusqu'à l'apparition du temps désiré en minutes (dans notre exemple : 90 mn).

b) Sur la manette de commande de four :

- Tournez la manette de commande de four vers la droite jusqu'à la graduation choisie.

— Enfourez votre plat.

Maintenant, vous pouvez partir et laisser votre four seul.

La cuisson commencera à l'heure prévue et s'arrêtera elle-même quand le temps de cuisson sera écoulé.

NOTA :

Au début de la cuisson, le voyant rouge s'allume. Il indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat.

RAPPEL :

En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position « I » à l'aide du bouton **3** et, s'assurer que l'index blanc **2** soit sur 12 heures du cadran extérieur.

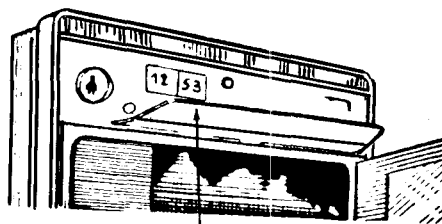
LE GRILLOIR

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

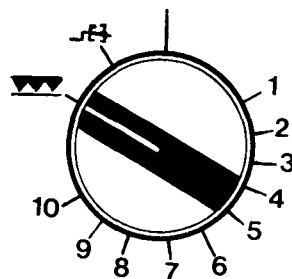
UTILISATION DU GRILLOIR

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 l'ensemble :

Sur les gradins supérieurs du four

- . lorsqu'il s'agit d'entrecôtes mince 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.

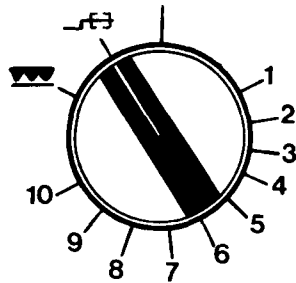
RAPPEL : L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE**. La cuisson des éléments se faisant par rayonnement et non pas élévation de température.


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 le pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support.
- Placer l'ensemble sur le gradin inférieur du four. L'extrémité de la broche se trouve alors face au carré d'entraînement.

UTILISATION



- Tourner la manette jusqu'au repère  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
La cuisson s'effectue par rayonnement et non par élévation de température.

ENTRETIEN DU FOUR

LE FOUR INSALISSABLE

Utilisez votre four insalissable comme un four normal.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, 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 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.

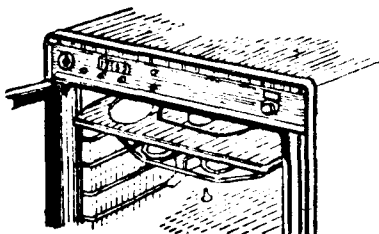
NOTA Si la fin d'une cuisson normale vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas, ce phénomène est normal. Il s'agit de taches grasses en cours d'élimination. Elles disparaîtront totalement lors de la cuisson suivante.

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 l'entretien de la manette, on peut l'enlever en la tirant vers le haut.

LA PORTE DE FOUR

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

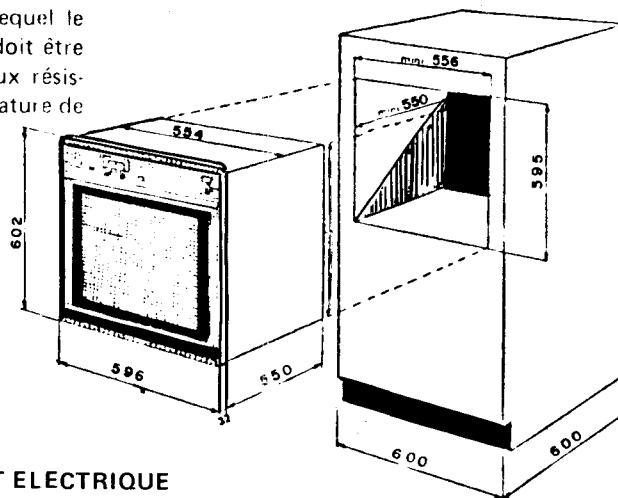
INSTALLATION

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)

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.

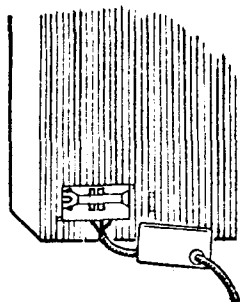
Avant le branchement, assurez-vous que les fils électriques de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (au minimum égale à celle indiquée dans le tableau de raccordement).

L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type H 05 V V F.c. 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.

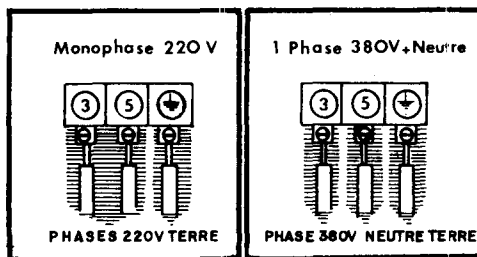
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

RACCORDEMENT AU RESEAU



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

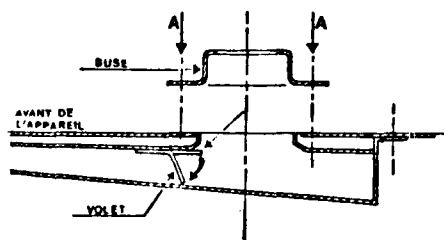


EVACUATION DES FUMÉES

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

Pour cela :

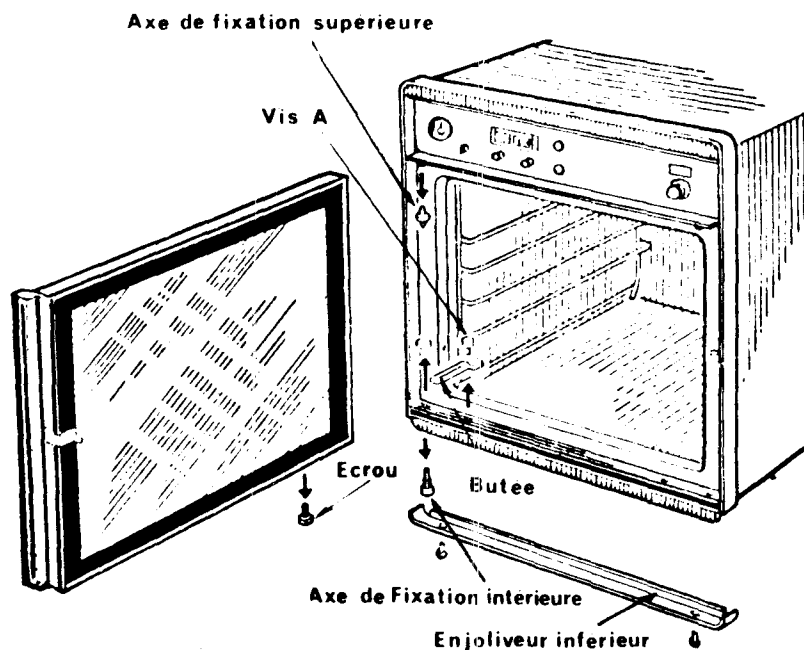


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
- Fixer la buse à l'aide des 2 vis A. Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

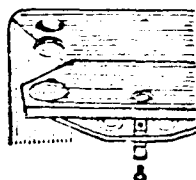
En aucun cas il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.

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)
- Dévissez la vis de fixation inférieure et retirez la porte
- Retirez la vis supérieure et la remonte de l'autre côté
- Enlevez la rampe de porte et la placez sur le côté opposé
- Posez l'écrou sur le trou de fixation inférieur et vissez la vis de quelques tours
- Engagez la porte et vissez l'axe inférieur - Réglez la porte grâce à l'axe excentrique
- Bloquez l'écrou
- Remontez la butée
- Remontez 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 C**

S.A. DES USINES DE ROSIERES – B.P. 44 · BOURGES Cedex

R.C. Bourges B 553-720-053