

four indépendant

F 200 Ta



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

Sommaire

GARANTIE – PIÈCES DE RECHANGE	4
PRESENTATION	
Le tableau de bord	5
UTILISATION	
Le four – Préchauffage	6
Le thermostat	7
Le programmeur	8
Le grilloir	9
ENTRETIEN	10
INSTALLATION ET RACCORDEMENT	11.12.13

Garantie

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, n'oubliez 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, indiquez :

- 1° Le numéro de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique située à l'arrière du four
- 2° La désignation de la pièce

Exemple : Four F 200 Ta
n°3 508 756
1 manette de four

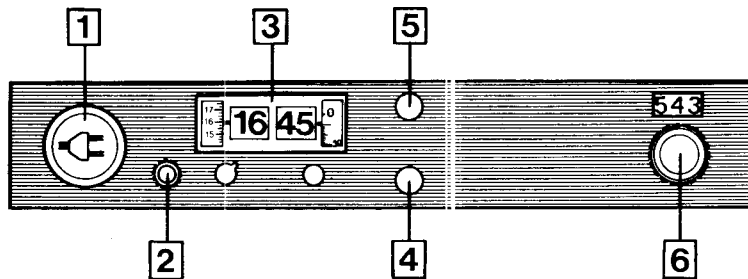
Où vous adresser :


Commande de pièces de rechange : **A VOTRE REVENDEUR**

En cas de réclamation :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service Assistance Technique
ROSIERES 13400 SAINT-FLORENT
Tél. (48) 55.00.93 – (48) 55.01.95
Télex ROSIERES USINE 760014 F

Le tableau de bord



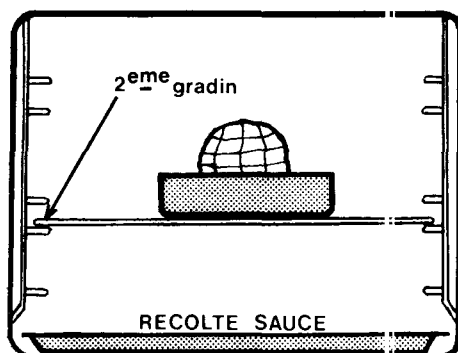
- 1** **Prise de courant 6 A (1 300 W) avec fusible de protection.**
Elle est destinée au branchement des divers accessoires ménagers (moulin à café, mixeur ...) Cette prise est normalisée et comprend une fiche de terre. Un cache de sécurité masque la prise de courant.
- 2** **Interrupteur éclairage 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 de mise sous tension :** s'allume dès que le four est en service. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.
- 6** **Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :**
 - Repères 1 à 8 : Plage de réglage pour les cuissons au four.
 - Repère **9** : Position «**Spécial**» cuisson viande rouge»
 - Repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir.

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.

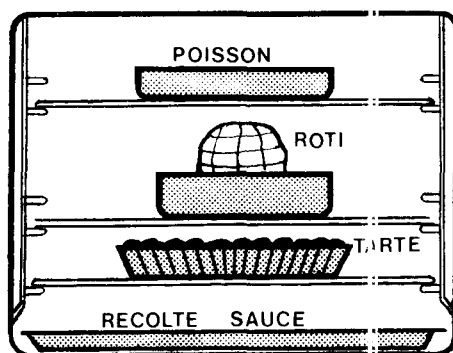
2) Cuissons de viande sans plat :

- . 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.

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		
Poissons	6 - 7	selon épaisseur	8
Viandes - Légumes			
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
Pâtisseries			
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.

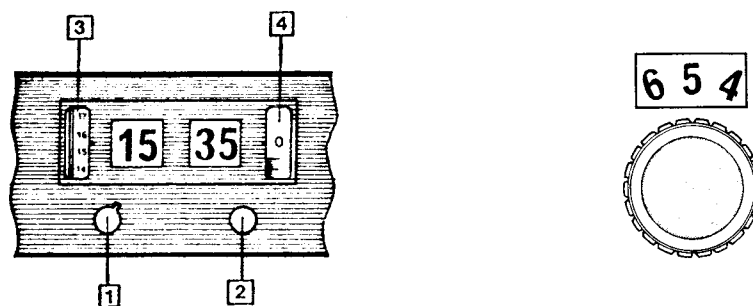
Dans le dernier quart d'heure, la commande doit être amenée en position 6 pour les viandes blanches et 8 pour les viandes rouges.

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 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 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 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 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**.

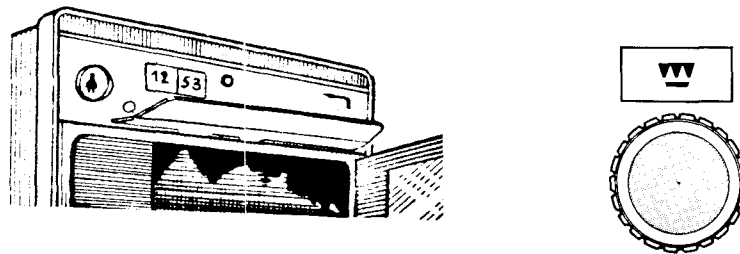
Le grilloir

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 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 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.

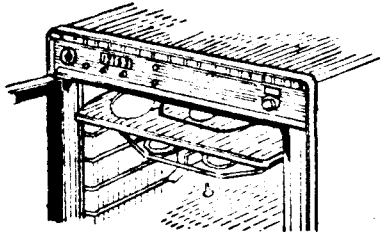
RAPPEL : L'utilisation du grilloir se fait porte OUVERTE. La cuisson des éléments se faisant par rayonnement et non par élévation de température.

Entretien

ECRAN DE VOÛTE

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.

Installation

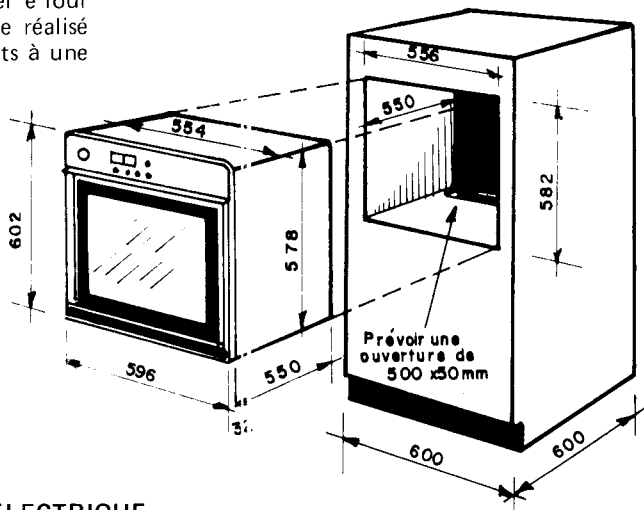
FICHE TECHNIQUE

- 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

* 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).

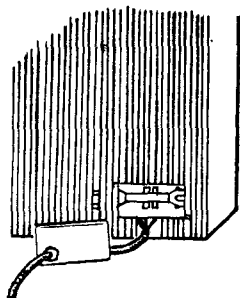
L'appareil doit être branché :

- Par un câble souple type H 05 VVF 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 monopolaire, 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

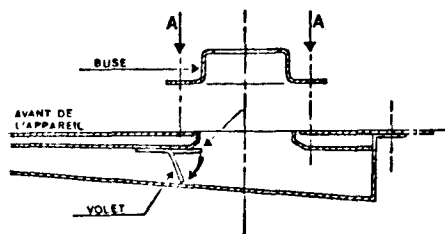
Monophasé 220 V				1 Phase 380 V + Neutre			
PHASE 220 V + Terre				PHASE 380 V Neutre Terre			
Section du câble	2,5 mm ²	Intensité Absorbée	19 A	Section du câble	2,5 mm ²	Intensité Absorbée	19 A

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 :

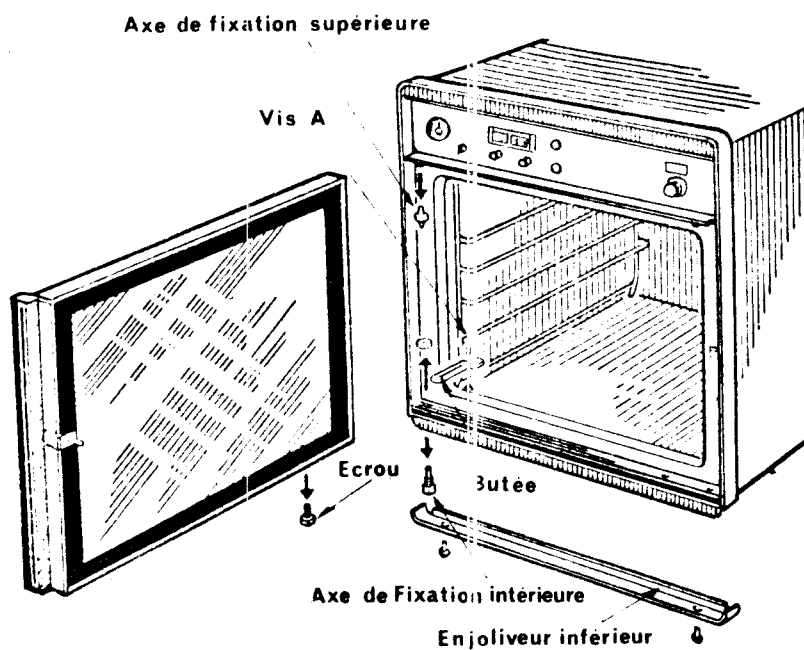


- Retirer le capot circulaire situé sur le dessus de l'appareil en démontant les 2 vis A.
- A l'aide d'un tournevis, pousser le volet situé à l'intérieur de la cheminée d'évacuation.
- Fixer la buse à l'aide des 2 vis A. Dans le cas d'évacuation par conduit extérieur, il suffit d'utiliser le tirage naturel.

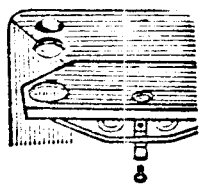
En aucun cas, il ne faut mettre un ventilateur qui serait nuisible au bon fonctionnement du four.

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



REPLACEMENT D'UNE AMPOULE D'ÉCLAIRAGE



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

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique, en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 Mars 1978.