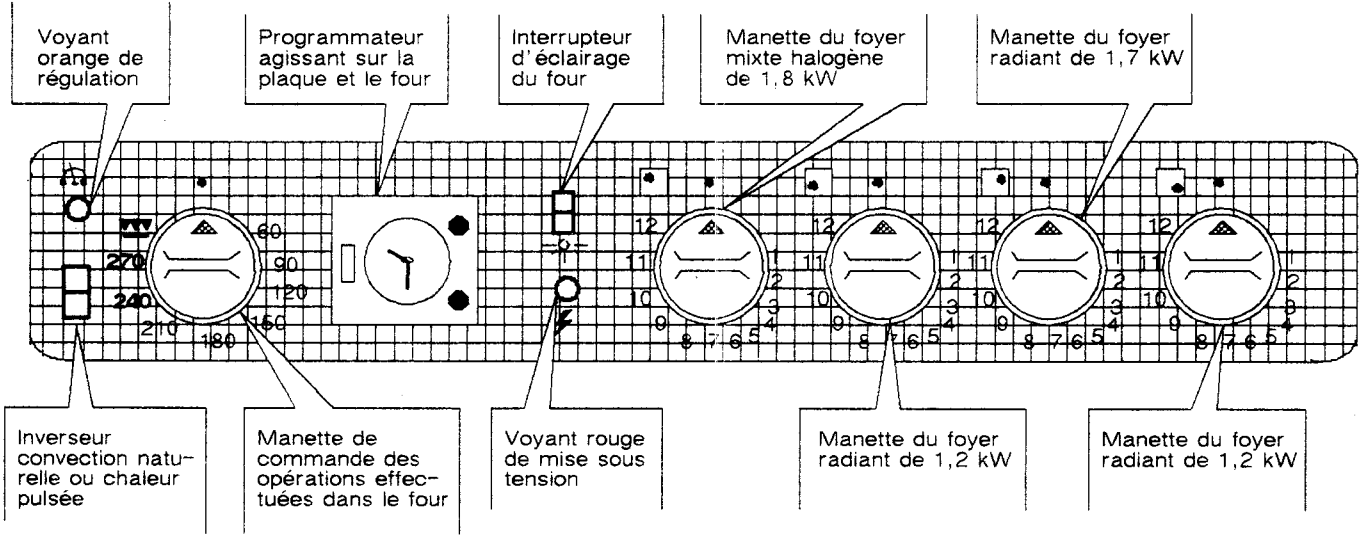
PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants



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 no 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION
Les foyers de cuisson

Les foyers radiants et mixtes halogènes sont des foyers à doseur d'énergie commandés par des manettes 12 positions.

Le foyer radiant

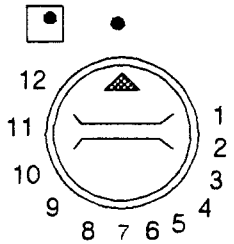
Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 12) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Utilisation :

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre

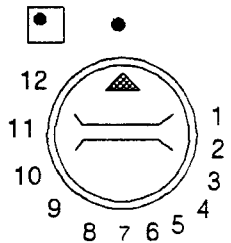
Positions		
1 – 2	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3 – 4	DOUX	Mijotage , béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 – 6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7 – 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
9 – 10	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
11 – 12	VIF	Steacks, escalopes, fritures.



manette de commande

Les voyants de chaleur résiduelles placés à l'avant de la table, s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.

UTILISATION
Les foyers de cuisson



manette de commande

Le foyer halogène

Comme pour le foyer radiant, il faut placer la manette sur une position

élevée puis ramener ensuite sur une allure intermédiaire. Les foyers ne chauffent pas constamment mais par séquence prédéterminée, en fonction de la position de la manette choisie.

Le temps d'interruption est plus court dans les graduations supérieures que dans les graduations inférieures.

Utilisation :

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

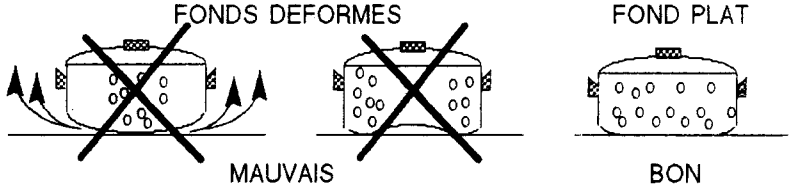
Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci–contre

Positions		
1 – 2	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3 – 4	DOUX	Mijotage , béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 – 6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7 – 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
9 – 10	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
11 – 12	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT



Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lequels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LE FOYER

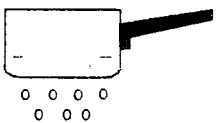
Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

EVITER LES DEBORDEMENTS

En cas de débordement, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficile à nettoyer.

Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



MAUVAIS

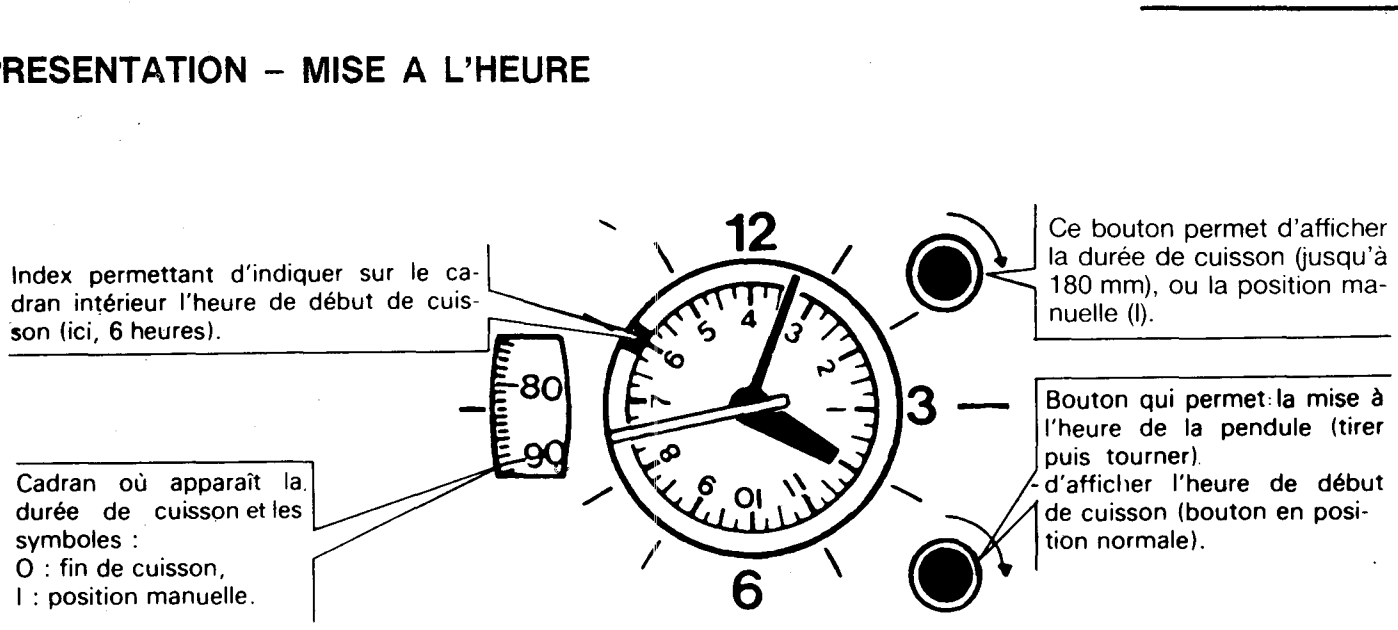
Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est suceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuilles d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude), afin d'éviter des dégradations de la surface.

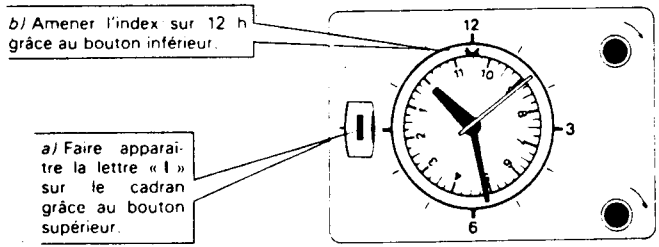
UTILISATION
Le programmateur

PRESENTATION – MISE A L'HEURE



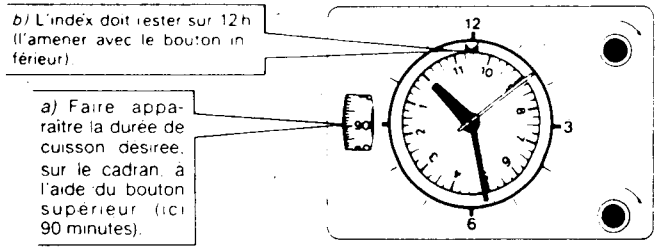
UTILISATION
Le programmateur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE
(sans l'aide du programmateur)



La cuisson commence dès que la manette du four ou du foyer arrière gauche est sur la position choisie.

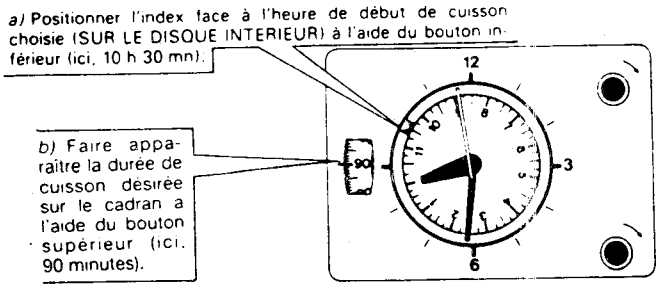
UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI–AUTOMATIQUE
(arrêt du temps de cuisson par le programmateur)



La cuisson commence dès que la manette du four ou du foyer arrière gauche est sur la position choisie.
Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

UTILISATION
Le programmateur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE
(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)



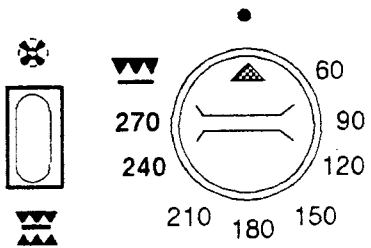
La cuisson débutera toute seule à 10h30 min et s'arrêtera d'elle-même à 12 h, après 90 minutes de fonctionnement.

RAPPEL : en dehors du fonctionnement du four ou du foyer arrière gauche en automatique, placer toujours le programmateur sur la position "1" et s'assurer que l'index blanc soit 12 heures au cadran extérieur.

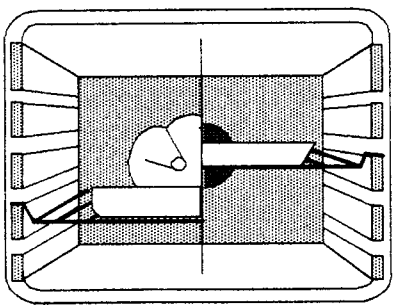
UTILISATION
Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préferer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des tempé-ratures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...



Placer l'inverseur de fonction sur et la manette du thermostat sur la position choisie.
Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



placer la pièce à cuire au centre du four

UTILISATION
Les commandes du four

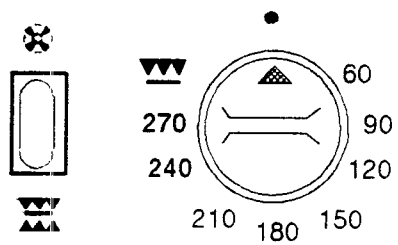
CHALEUR PULSEE

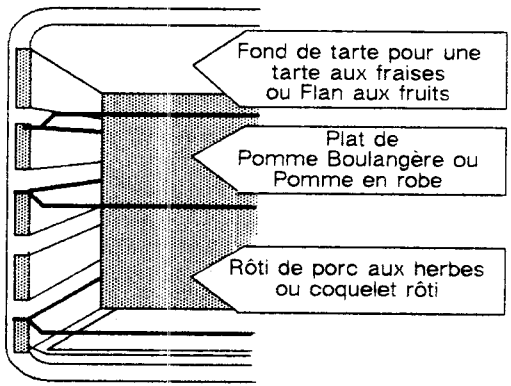
Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée pour cuire les patisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer l'inverseur de fonction sur et la manette du thermostat sur la position choisie.

Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

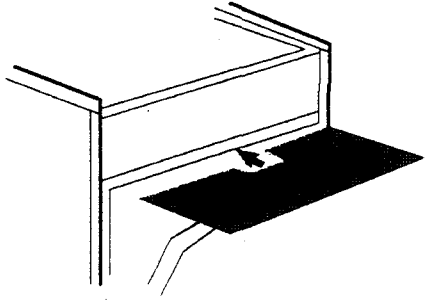




Attention : En chaleur pulsée ne pas utiliser les températures entre 240 et 270° C. Elles sont réservées à la convection naturelle.

UTILISATION
Les commandes du four

LE GRILLOIR



Mettre en place le déflecteur de manettes.

Laisser chauffer environ 5 min avant d'enfourner les plats

Conseils...

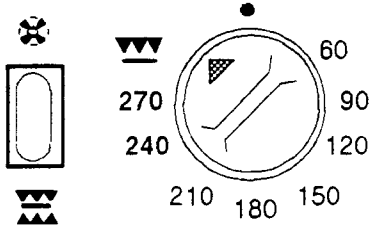
Les gratins

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage rapé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.
Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

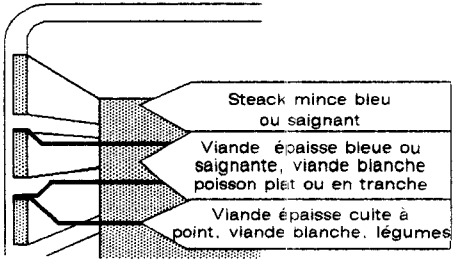
Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, gratins.

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur un temps de cuisson.

Placer l'inverseur de fonction sur et la manette du thermostat sur la position choisie.



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE après mise en place du délecteur de manettes.
Son absence risquerait d'entrainer des détériorations dans la zone du tableau de bord.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisse le plat récolte-sauce sur la sole du four.

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

UTILISATION
Le thermostat

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.
Pour cela, uitiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est erminé, 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.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

– 20 min pour les températures entre 240 et 270 °C
– 15 min pour les températures entre 150 et 210 °C
– 10 min pour les tempéatures entre 60 à 120 °C

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'espérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Dimininuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

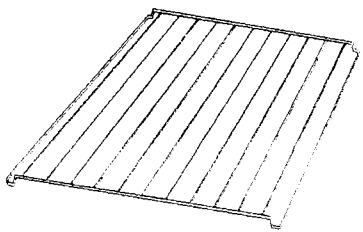
Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	170	170-200	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	230	170-200	4 h environ
Boeuf bourguignon	230	170-200	4 h environ
Canard	230	170-200	1 h - 1h 30
Choux braisés	230	170-200	1 h environ
Flamiche poireaux	200	150-170	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	170-200	15 min par livre
Oie - Dinde	200	150-170	60 à 80 min
Pâté en croûte	200	170-200	1 h par kilo
Pâté en terrine	230	170-200	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	230	170-200	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	230	170-200	30 à 40 min
Rôti de boeuf	270	200-230	15 min par livre
Patisseries			
Cake	170	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	170-200	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-90	45 min au B.M.
Quatre-quarts	230	170-200	35 à 45 min
Sablés	210	170-190	18 min
Tarte garnie	250	200-230	35 à 40 mn

Chaleur pulsée

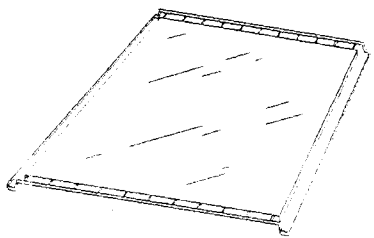
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	170	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	170	130-155	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farçis braisés	210	170-190	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	190	150-170	25 à 30 min
Gratins	210	170-200	15 à 20 min
Lapin roti	210	170-200	50 à 60 min
Pigeon rôti	190	170-190	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	210	170-190	1 h environ
Rôti de viande blanche	210	170-200	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	190	155-170	35 à 45 min
Tomates farcies	210	170-200	30 à 40 min
Patisseries			
Biscuit roulé	210	190-200	10 à 15 min
Brioche	210	190-200	40 à 45 min
Flan	190	170-190	30 min
Gateau de Savoie	190	160-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 miin
Pâte à choux	210	170-200	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	170-200	20 à 30 min
Pâte feuilletée	210	170-190	15 à 20 min

UTILISATION
Les accessoires de four



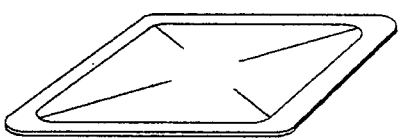
La grille porte–plats

Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisseries : sert également à recevoir les viandes à griller.



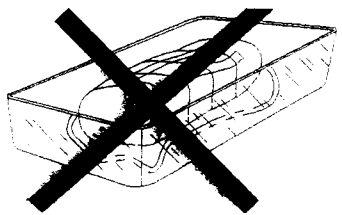
La plaque à pâtisserie

Sera placée sur la grille porte–plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)

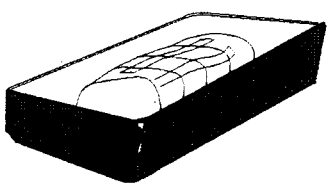


Le plat récolte–sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades. (à poser sur la sole).
NE JAMAIS UTILISER LE RECOLTE–SAUCE COMME PLAT A RÔTIR.



Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

UTILISATION
Conseils de cuisson

POUR LES VIANDES

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.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux.
Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé ou bien avec une feuille d'aluminium.

ATTENTION :
Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit êre face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuit de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.
Pour contrôler la cuisson de vos patisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.
Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la patisserie finisse de cuire sans brûler.

LA DECONGELATION

(EN CHALEUR PULSEE)

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 a une température relativement basse, la manette du thermostat sur 60–90 °C. Dans le premier quart d'heure, la commande doit êre amenée sur 120° C pour les viandes blanches, et sur 150–180 °C pour les viandes rouges.

Le réchauffage des viandes cuites et décongelées se fait sur 60–90° C pendant 35 minutes environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65 °C 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.

ENTRETIEN

Les parois du four en émail catalytique

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.
Le four est recouvert d'un émail spécial l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses.
Chaque goutte de graisse est éliminé par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Entretien régulier

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 **obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois ce qui permet d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 270 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.
- si après cette opération, certaine taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- ensuite, faites chauffer le four pendant une heure sur 270 °C.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

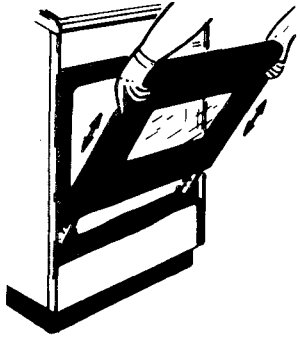
NOTA :
Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses encours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER :
- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abimeraient définitivement l'émail.

ENTRETIEN

La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif.
Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte.
Pour démonter la porte, il suffit :
1. de la mette en position entr'ouverte,
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement,
La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.
Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.
En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Pour l'entretien du couvercle :
–démonter le dosseret situé à l'arrière de la table de travail.

Les foyers de cuisson en vitrocéram

Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud. Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent.
Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale. Un produit usuel du commerce, pour l'entretien des vitres, conviendra parfaitement.
NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide.
Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

Les parties inox

Utiliser des produits usuels du commerce.

ENTRETIEN

Démontage de l'écran de voute :

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 :

– replacez l'écran ;
– relevez l'ensemble et vissez la vis de fixation ;

Démontage du fond de four et entretien de la turbine :

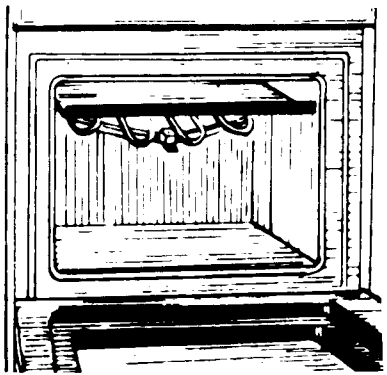
– dévisser les 2 vis de la partie inférieure du fond,
– soulever l'écran pour le dégager des pattes d'accrochage supérieur,
– la turbine est maintenue par une vis se dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Démontage de la sole de four :

– poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil,
– soulevez la partie avant pour la dégager de la façade.
– tirez la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

Démontage des côtés de four :

– retirez la sole de four.
– enlevez les gradins en les soulevant pour les décrocher des pions.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipé d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement.

De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur.

Raccordement au réseau :

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

– enlever le capot arrière fixé par 4 vis.

– passer le câble à travers le passe-fil du capot.

– dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.

– mettre les barettes shunt en place.

– fixer le câble à l'aide du serre-câble.

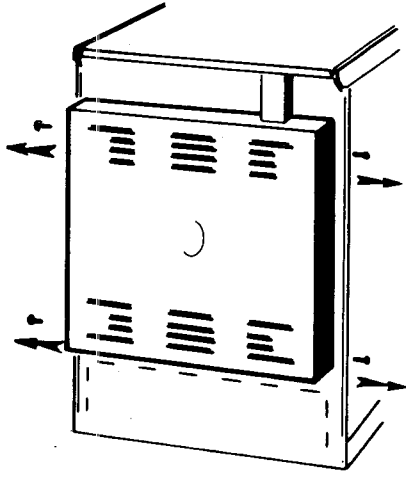
– remonter le capot arrière.

Nota : veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

Câble d'alimentation :

Utiliser un câble normalisé dont les caractérisitiques sont indiquées dans le tableau ci-contre.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.



La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	45 A	30 A	30 A	16 A
câble section	3 x 4 mm^2	4 x 2.5 mm^2	4 x 2.5 mm^2	5 x 1.5 mm^2
câble type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	ph ph ou neutre Terre	ph ph ph Terre	ph ph N Terre	ph ph ph N Terre