ROSIÈRES

Notice d'emploi du four indépendant Multifonctions

F 343

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

51602

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 par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DURÉE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

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.

APRÈS 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 Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LÉGALE :

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.

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-contre.

Appareil type : F 343

Date de livraison :

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

— Pour commander une pièce de rechange : **A VOTRE REVENDEUR**

— En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
ROSIÈRES — 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. 48 55 00 93

Ou pour la région parisienne :

31, avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS
Tél. : (1) 48.33.59.50

Sommaire

Appareils conformes à l'arrêté du 19 janvier 1985 (« J.O. » du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

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.

Pages

Partie destinée à l'utilisateur :

Utilisation

- Comment utiliser le programmateur 4
- Le thermostat 5
- Les commandes du four 6
- Les accessoires du four 7
- Conseils de cuisson 7

Entretien 8

Partie destinée à l'installateur :

- Encastrement 9
- Evacuation des fumées 9
- Raccordement électrique 10

Fiche technique

Dimensions utiles du four (en cm)

— Largeur : 43
— Hauteur : 31
— Profondeur : 41

Volume utile du four : 54 l

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

Four convection naturelle	: 2,60 kW
Four chaleur pulsée	: 2,73 kW
Grilloir	: 2,30 kW
Turbo-grill	: 2,33 kW
Puissance totale absorbée	: 2,771 kW

Consommations :

en convection naturelle :

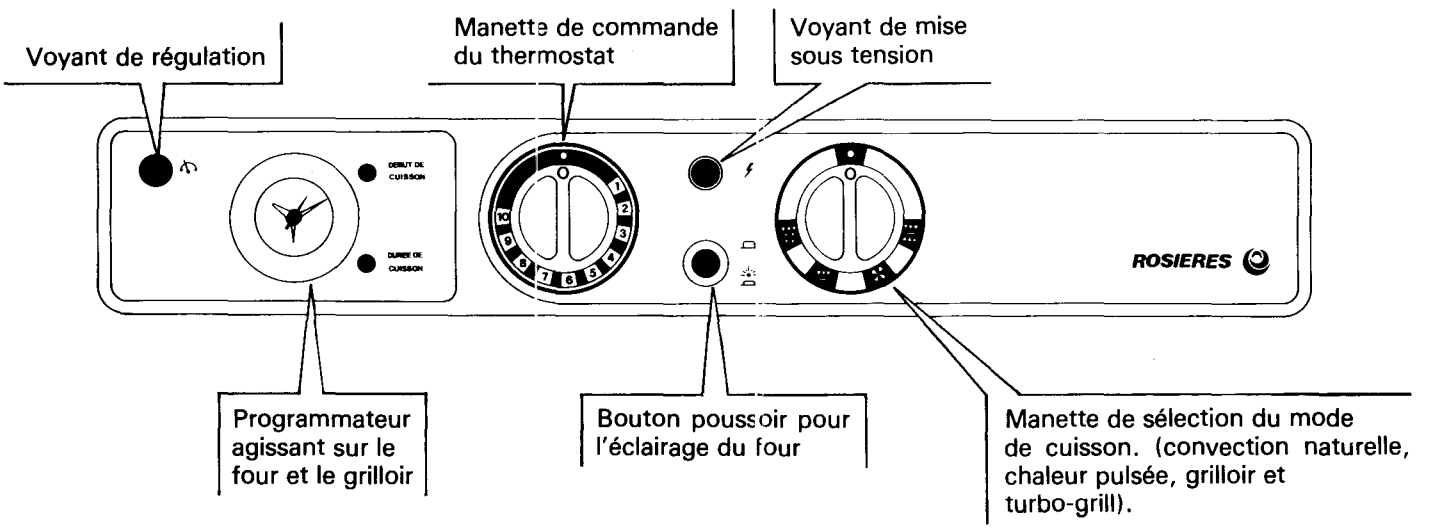
de montée à 200°C	0,7 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,6 kWh
Total :	1,3 kWh

en chaleur pulsée

de montée à 175°C	0,4 kWh
de maintien pendant 1 heure à 175°C	0,6 kWh
Total :	1,0 kWh

Présentation

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



PRESENTATION - MISE A L'HEURE

Bouton qui permet d'afficher l'heure de début de cuisson

Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson
I : position manuelle

Aiguille verte d'indication d'heure de début de cuisson. En dehors de la position automatique, elle doit toujours être derrière la petite aiguille de l'heure.

Ce bouton permet d'afficher la durée de cuisson (jusqu'à 180 mn) ou la position manuelle (I), permet également la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner).

UTILISATION EN POSITION MANUELLE

Faire apparaître la lettre I sur le cadran (bouton inférieur).

La cuisson commence dès que les commandes du four sont sur la position choisie.

UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE - UTILISATION EN MINUTEUR SONORE
(arrêt du temps de cuisson par le programmateur).

Faire apparaître la durée de cuisson désirée sur le cadran - ici 90 mn - (bouton inférieur).

Pour arrêter la sonnerie, amener la lettre O sur le cadran (bouton inférieur).

La cuisson commence dès que les commandes de four sont sur la position choisie.

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

Tourner l'aiguille verte face à l'heure de début de cuisson choisie - ici 10 h 30 mn (bouton supérieur, appuyer puis tourner).

Faire apparaître la durée de cuisson sur le cadran - ici 90 mn - (bouton inférieur).

Après avoir programmé de cette façon, la cuisson débutera toute seule et s'arrêtera d'elle-même à 12 h après 90 mn de fonctionnement.

En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle (I) et vérifier que l'aiguille verte d'indication de début de cuisson soit toujours derrière la petite aiguille de l'heure.

Utilisation du thermostat

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

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant orange de régulation, enfourner et ramener la manette du thermostat sur la position de cuisson indiquée dans le tableau.

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.

Durée de préchauffage :

- 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.

Température approximative correspondant aux repères (en °C)

1 : 65 à 75°C
2 : 85 à 95°C
3 : 105 à 115°C
4 : 125 à 135°C
5 : 145 à 155°C
6 : 175 à 190°C
7 : 195 à 215°C
8 : 225 à 235°C
9 : 250 à 260°C
10 : 275 à 285°C

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. Utiliser des températures basses pour des mets épais, et des températures plus élevées pour des petits volumes.

CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers Rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	8	7	Selon grosseur
VIANDES - LEGUMES			
Bœuf aux carottes	8	7	4 heures environ
Bœuf Bourguignon	8	7	4 heures environ
Canard	9	8-9	1 heure - 1 heure 30
Choux braisés	8	7	1 heure environ
Endives braisées	8	7	1 heure environ
Flaniche poireaux	8	7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	9	8-9	15 mn par livre
Oie - Dinde	8	9	60 à 80 mn
Pâté en croûte	8	7	1 heure par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 heure 30 à 2 heures
Poularde rôtie	8	8-9	45 mn à 1 heure
Quiche-lorraine	8	7	35 à 40 mn
Rôti de bœuf	9-10	8-9	15 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	8	7	1 heure pour 5 livres
PÂTISSERIES			
Clafoutis aux fruits	9	8	35 à 40 mn
Petits pains	9-10	8	15 à 20 mn
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

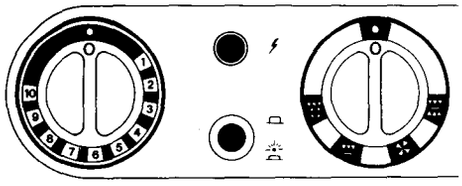
CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
POISSONS EN FILET OU DARNE.			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
VIANDES - LÉGUMES			
Choux farcis braisés	6	5-6	1 heure 30 à 2 heures
Coquelet rôti	7	6-7	25 à 30 mn
Endives au gruyère			
Jambon	7	6-7	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gigot d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gratins	7	6-7	15 à 20 mn
Pigeon rôti	7	6-7	15 à 25 mn
Pomme de terre en robe	7	6-7	1 heure environ
Rable de lapin rôti	7	6-7	50 à 60 mn
Rôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	7	6	15 à 20 mn par livre
Soufflé salé - sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn
PÂTISSERIES			
Amandine	5	5	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	5	35 mn
Gâteau de savoie - génoise	5	5-6	35 à 40 mn
Macarons sablés	7	6	15 à 25 mn
Pâte à choux	7	6-7	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	7	5-6	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 mn

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

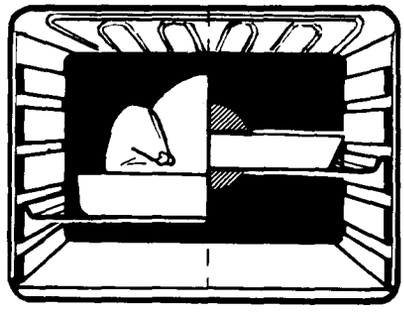
FONCTIONNEMENT



Pour réaliser vos cuissons, vous devez :
- placer la manette du sélecteur sur convection naturelle ou sur chaleur pulsée ou sur grilloir ou sur turbo-grill , en la tournant vers la droite.
- régler le thermostat en fonction des mets à cuire.
- régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

CONVECTION NATURELLE

Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...), telles que clafoutis, quiche tourte.

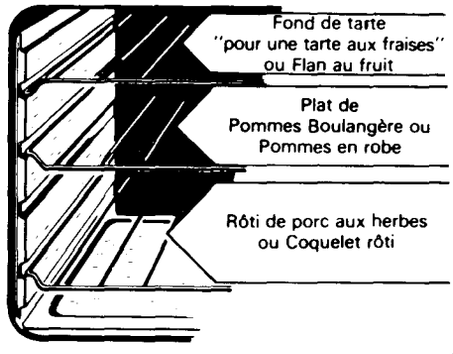


Placer la pièce à cuire au centre du four.

CHALEUR PULSÉE

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci, vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

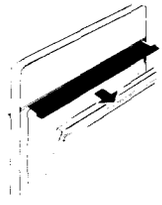
ATTENTION : En chaleur pulsée, ne pas utiliser les positions 9, 10. En raison de leurs hautes températures, ces positions sont réservées à la convection naturelle.



Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

GRILLOIR

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat ou tous mets de petites épaisseurs.

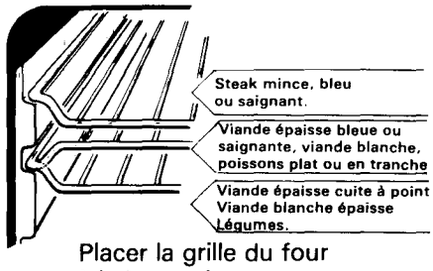


Avancer le déflecteur.

Positionner la manette du thermostat sur la position 10.

Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE.

ATTENTION : Lors des cuissons au grilloir ou au turbo-grill, le jus des viandes se dépose dans le récolte sauce. Il faut alors le nettoyer afin d'éviter que les résidus carbonisent lors des prochaines cuissons.



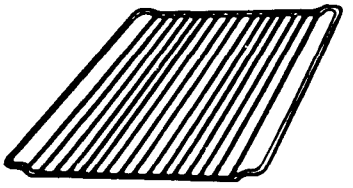
Placer la grille du four à la bonne hauteur.

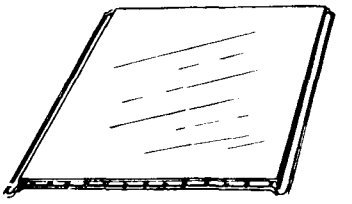
TURBO-GRILL

Nous le conseillons pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc. Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée. Positionner la manette du thermostat entre les positions 7 et 8. Placer la pièce à cuire directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, la retourner pendant la cuisson.

ATTENTION : En turbo-grill, ne pas utiliser les positions 9-10. En raison de leurs hautes températures, ces positions sont réservées à la convection naturelle

LES ACCESSOIRES DU 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.

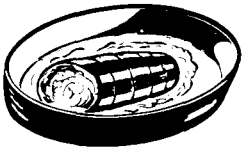
LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

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).

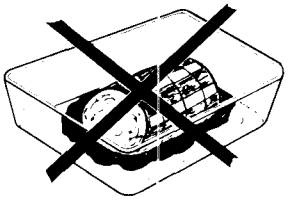
QUELQUES CONSEILS...

POUR LES VIANDES ROUGES :

UN BON PRECHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



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

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

POUR LES GRILLADES :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lors que vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

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 de papier d'aluminium.

ATTENTION : Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. 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, biscuits de Savoie, etc..., retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau, ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. 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 pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTÉRIORATION DE L'ÉMAIL.

Entretien

PIÈCES ÉMAILLÉES ET TABLEAU DE BORD

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

LES PAROIS DE FOUR, LA SOLE DE FOUR EN ÉMAIL NORMAL.

Dans le cas de projections importantes, il est quelquefois nécessaire de sortir les parois pour les nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.

LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre de la porte de four, avec l'aide d'un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Nota : Eviter d'employer une éponge trop humide. En effet l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (en option).

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 éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique, de l'oxygène et de la chaleur.

ENTRETIEN REGULIER

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, et permet ainsi 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 10 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, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

— Rincez à l'eau très chaude.

— Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.

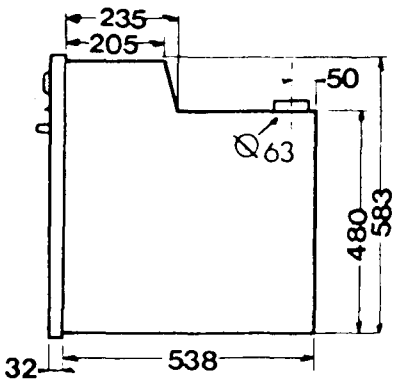
— Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

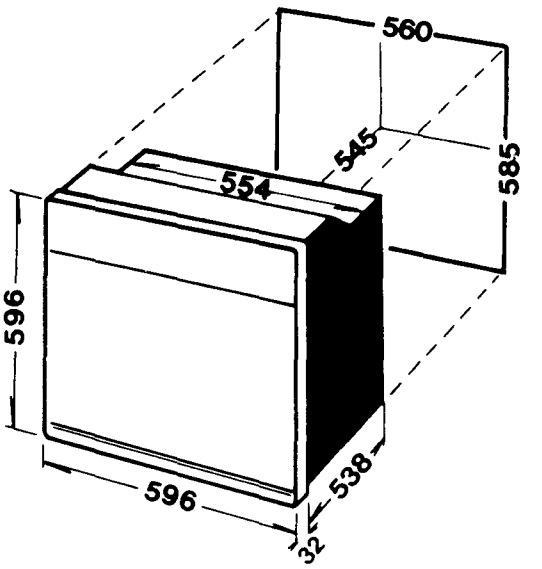
Ne jamais employer :

- **Les éponges métalliques.**
- **Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.**
- **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 tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

ENCASTREMENT





Le meuble dans lequel le four est encastré doit être réalisé en matériaux résistant à une température de 100°C.

ÉVACUATION DES FUMÉES

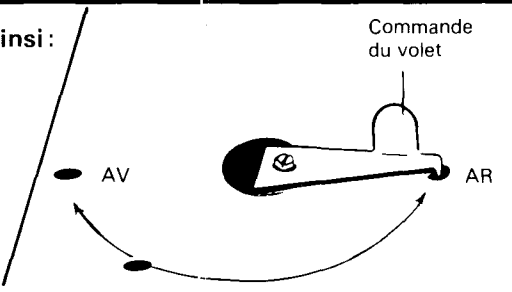
Votre four est livré d'usine pour une évacuation des fumées à l'arrière.

DANS LE CAS OÙ L'ÉVACUATION DES FUMÉES PAR L'ARRIÈRE N'EST PAS POSSIBLE, ELLE PEUT SE FAIRE PAR L'AVANT, MAIS IL Y A RISQUE DE CONDENSATION SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

Pour l'évacuation par l'avant, procéder ainsi :

— Soulever légèrement la commande du volet (elle est placée à l'arrière sur le croquis ci-contre).

— La diriger vers l'avant.



Installation

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four fonctionne exclusivement sur 220 volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm² mini.

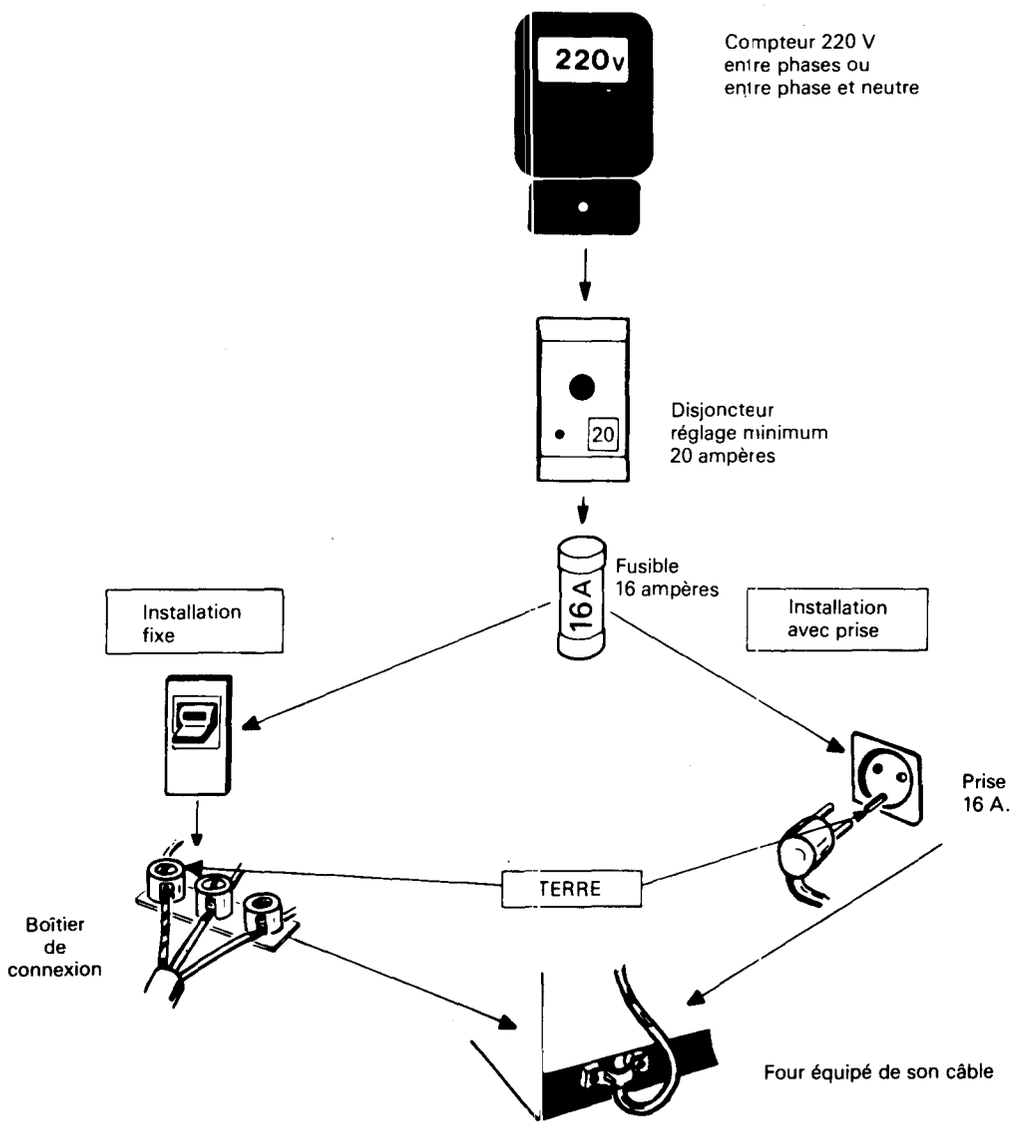
RACCORDEMENT

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

— au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères),

— ou d'un boîtier de connexion. Dans ce cas, un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

NOTA : *N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de SAV.*
Aussi, placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.