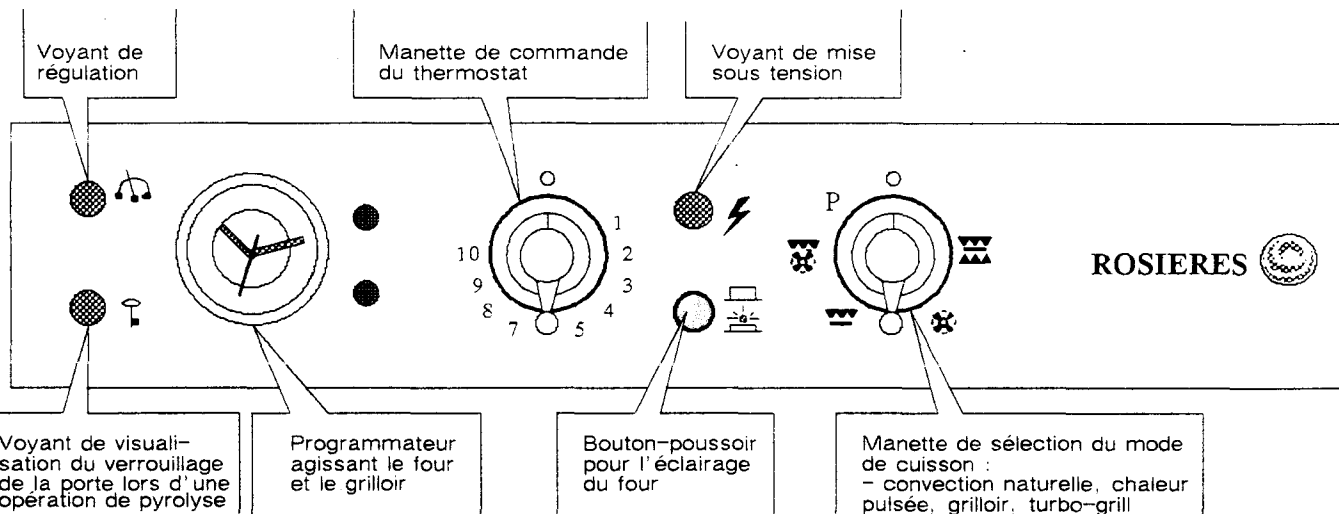


PRESENTATION

F 353 RW

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

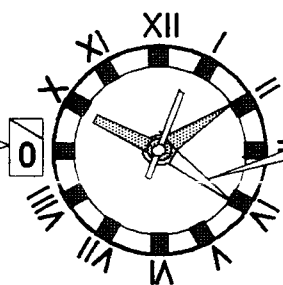
des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION

Le programmeur

PRESENTATION MISE A L'HEURE

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



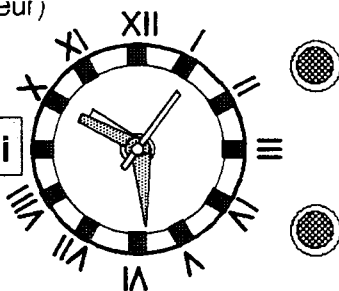
Bouton qui permet d'afficher l'heure de début de cuisson

Aiguille 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 mm ou la position manuelle (i), permet également la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner).

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

Faire apparaître la lettre i sur le cadran (bouton inférieur)



La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

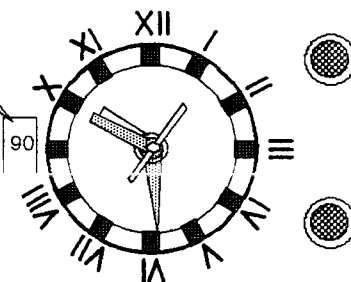
UTILISATION Le programmeur

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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 la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

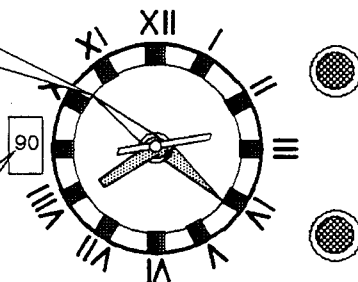
Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Tourner l'aiguille face à l'heure de début de cuisson choisie - ici 10h30mn (bouton supérieur appuyer puis tourner)

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



La cuisson débutera toute seule à 10h30mn et s'arrêtera d'elle-même à 12 h après 90 mn de fonctionnement


RAPPEL : en dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle (1) et vérifier que l'aiguille d'indication de début de cuisson soit toujours derrière la petite aiguille de l'heure.

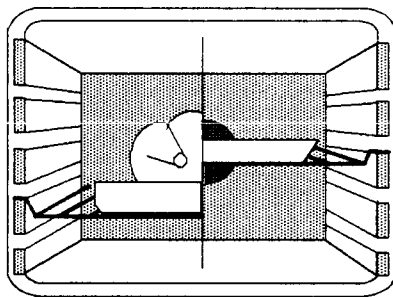
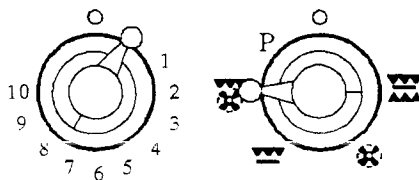
UTILISATION

Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle 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 manette du sélecteur 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

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

Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée 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.

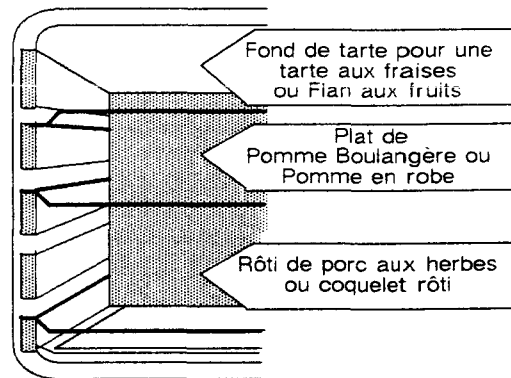
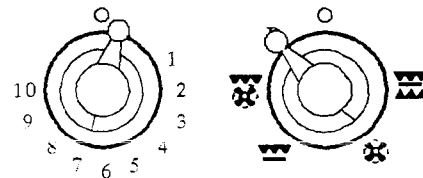
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.

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

Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

UTILISATION Les commandes du four

CHALEUR PULSEE




UTILISATION

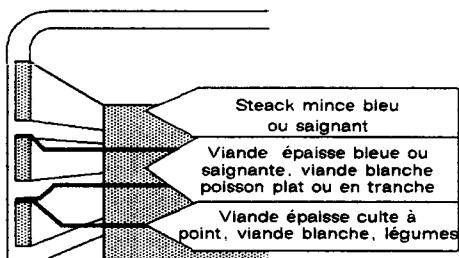
Les commandes du four

LE GRILLOIR

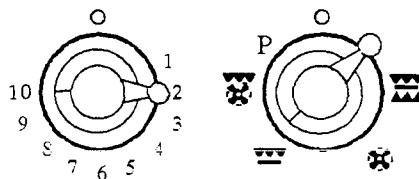
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position 10.

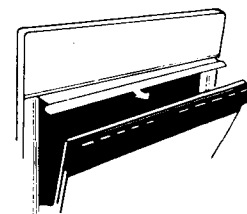
Laisser le programmeur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.



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



Placer la grille du four à la bonne hauteur et le plat récolte sauce sur une grille placée sur le gradin inférieur.



Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE et avancer le déflecteur de manettes.

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL

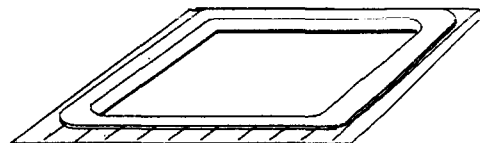
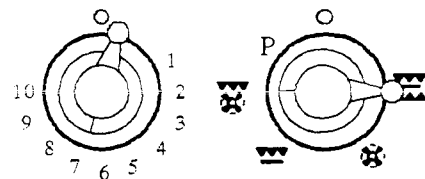
Le turbo-grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Placer la manette du sélecteur sur et la manette du thermostat entre les positions 7 et 8. Laisser le programmeur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.

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



UTILISATION

Le thermostat

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

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température 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.

Les températures 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.

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les positions entre 7 et 10.
- 15 min pour les positions entre 4 et 7.
- 10 min 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



Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position		
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	8	7	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	8	7	4 h environ
Boeuf bourguignon	8	7	4 h environ
Canard	9	7-8	1 h - 1h 30
Choux braisés	8	7	1 h environ
Flamiche poireaux	8	7	35 à 40 min
Gigot de mouton	9	7-8	15 min par livre
Oie - Dinde	8	7-8	60 à 80 min
Pâté en croûte	8	6	1 h par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	8	6-7	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	8	7	30 à 40 min
Rôti de boeuf	10	8	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	6	4-5	50 à 60 min
Ciafoutis aux fruits	9	8	35 à 40 min
Crème renversée	3	2-3	45 min au B.M.
Quatre-quarts	6	4-5	35 à 45 min
Sablés	7	6	18 min
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

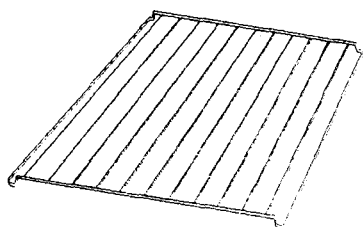
Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position		
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	6	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	6		5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farçs braisés	6	5-6	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyere	7	6-7	25 à 30 min
Gratins	7	6-7	15 à 20 min
Lapin roti	7	6-7	50 à 60 min
Pigeon rôti	7	6-7	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	7	6-7	1 h environ
Rôti de viande blanche	7	6	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	7	6	35 à 45 min
Tomates farcies	8	7	30 à 40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	7	5-6	10 à 15 min
Brioche	7	5-6	40 à 45 min
Flan	7	5-6	30 min
Gateau de Savoie	5	5-6	35 à 40 min
Meringues	1	1	60 à 90 min
Pâte à choux	7	6-7	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	7	5-6	20 à 30 min
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 min

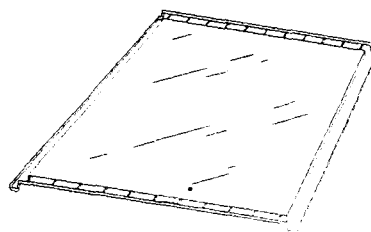
UTILISATION

Les accessoires de four



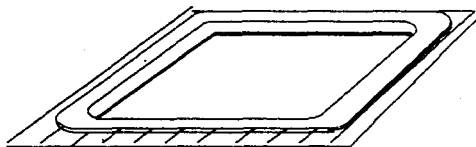
La grille porte-plats

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

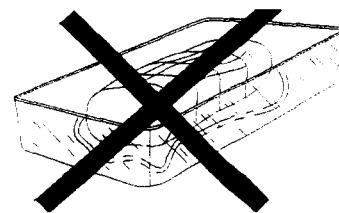
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



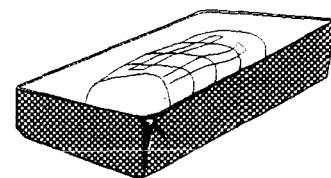
Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades) (à poser sur une grille)

NE JAMAIS UTILISER PLAT RECOLTE SAUCE COMME PLAT A RÔTIR. Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

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 du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être 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, 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. 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.

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir 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. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

ENTRETIEN

LE FOUR

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse c'est à dire par destruction à haute température des salissures.

Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 300 °C, il est impossible de déverrouiller la porte.

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU DESSUS DU FOUR NE JAMAIS UTILISER LES BRULEURS GAZ OU LES PLAQUES ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif "heures creuses) grâce au programmeur.

Durée de nettoyage

Four peu sale : 90 min

Four moyennement sale : 105 min

Four très sale : 120 min

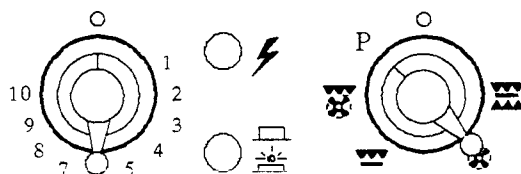
REMARQUES :

Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce.

Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

– retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse :



Laisser la manette de thermostat sur arrêt

Tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère P (pyro)

ENTRETIEN

– enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

– fermer la porte du four.

Ensuite :

et afficher une durée de nettoyage sur le programmateur.

ENTRETIEN

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée.

La montée en température commence. Lorsque la température de 320 °C est atteinte, le voyant rouge de verrouillage s'allume, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte.

Quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 320 °C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur O.

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position manuelle.

Pendant le nettoyage, la température du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

Le verre de porte de four

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

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

Les parties émaillées

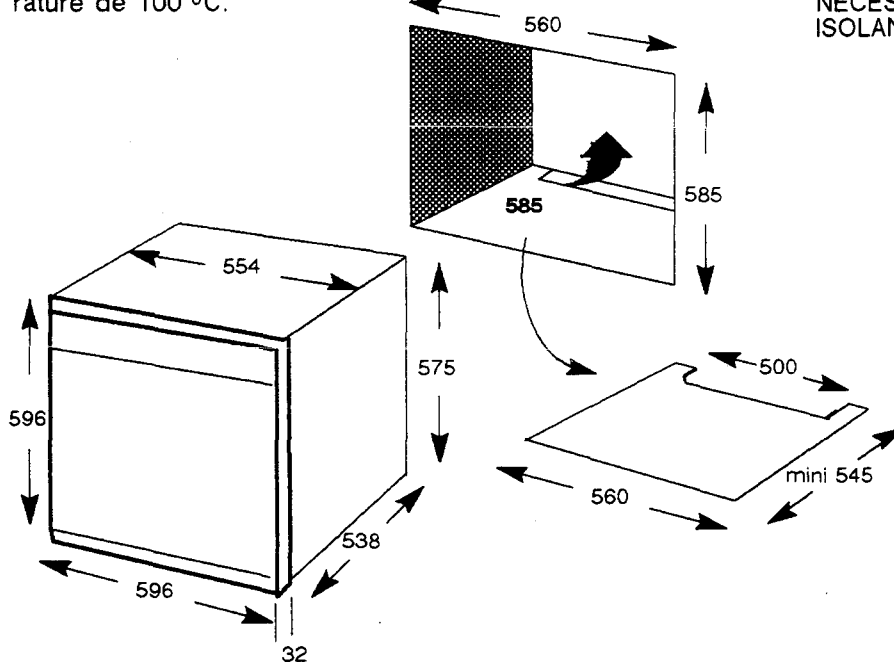
Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid.

Essuyez-les avec un chiffon ou avec une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

INSTALLATION

Encastrement

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



DANS LE CAS D'UN FOUR MONTE SOUS PLAN EN DUO AVEC UNE TABLE DE CUISSON, IL EST NECESSAIRE DE METTRE EN PLACE LE PANNEAU ISOLANT LIVRE EN OPTION.

DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCAS- TREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OU- VERTURE A 500 mm DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE) AFIN DE PERMET- TRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSE- MENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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.

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.

NOTA :

N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V.

Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

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

