

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four
encastrable
multifonctions
F 43 RU

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43
Hauteur : 31
Profondeur : 41

Volume du four : 54 l

Tension d'alimentation

220 volts monophasé

Puissance

Four convection naturelle	2.60 kW
Four chaleur pulsée	2.53 kW
Grilloir	2.30 kW
Turbo-grill	2.33 kW

Puissance totale
absorbée : 2,64 kW

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Consommation

– 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

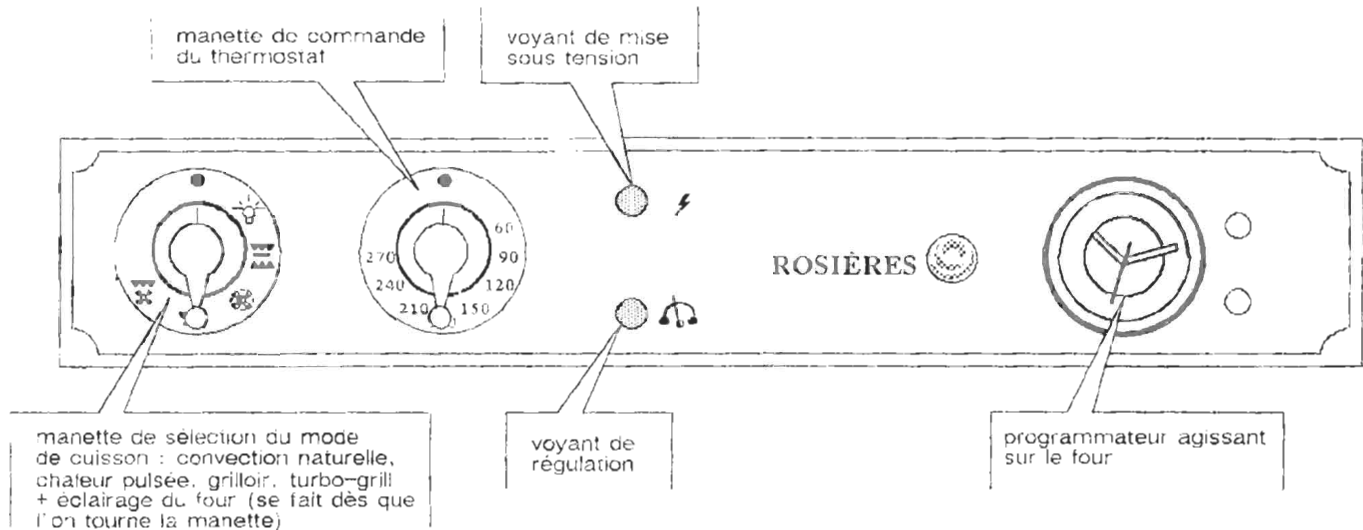
Sommaire

pages

<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Le programmeur	4-7
Les commandes du four	
– la convection naturelle	8
– la chaleur pulsée	9
– le grilloir	10
– le turbo-grill	11
Le thermostat	12-13
Les accessoires du four	14
Conseils de cuisson	15
ENTRETIEN 16-17	
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	18
Raccordement électrique	19-20
GARANTIE 22	
PIECES DE RECHANGE	23

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, ROSIÈRES 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

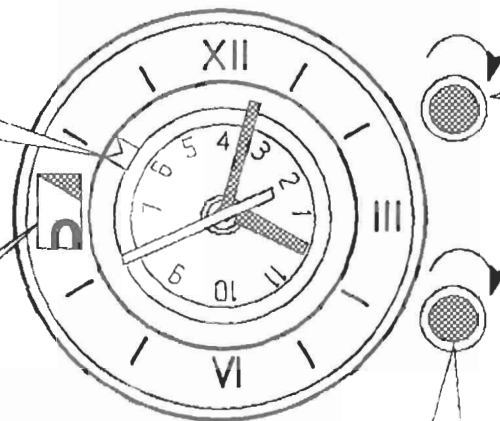
Le programmeur

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici. 6 h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, et où apparaît :

0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson – jusqu'à 180 min – (tourner vers la droite)

- d'afficher la position manuelle (I) – (tourner vers la droite)

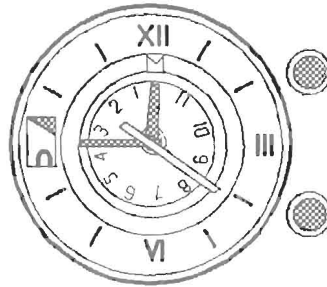
Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer puis tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

UTILISATION

Le programmeur

MISE A L'HEURE

Le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

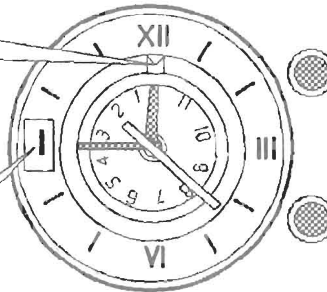


Tirer puis tourner vers la droite (ici 11h 45min)

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

Amener l'index sur 12 h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



La cuisson commence dès que la manette de sélection et la manette de thermostat sont sur la position choisie.

UTILISATION

Le programmeur

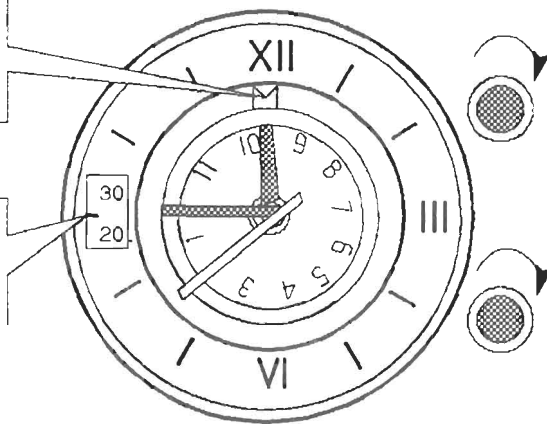
UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 11h 45min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25min. Vous devez :

Amener l'index sur 12 h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 25 min)



La cuisson commence dès que la manette de sélection et la manette de thermostat sont sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

UTILISATION Le programmeur

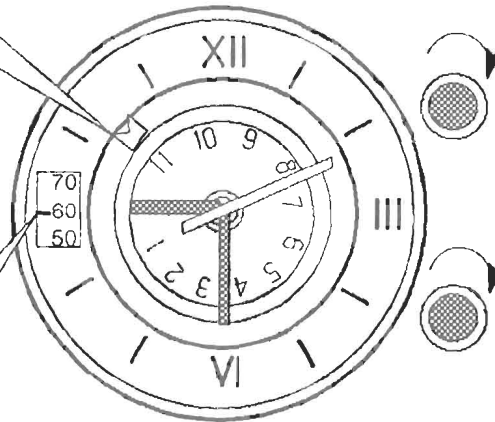
UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

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

Il est 9h 30min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11 h sur le disque intérieur) – à l'aide du bouton inférieur.

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)




La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60min de fonctionnement

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...

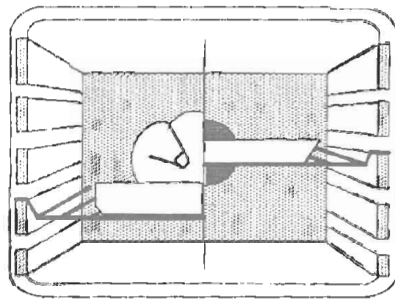
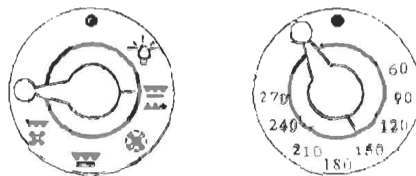
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.


Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



placer la pièce à cuire
au centre du four

**Attention : En chaleur pulsée ne pas dépasser la température de 230 ° C
Les températures situées au-dessus 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 programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

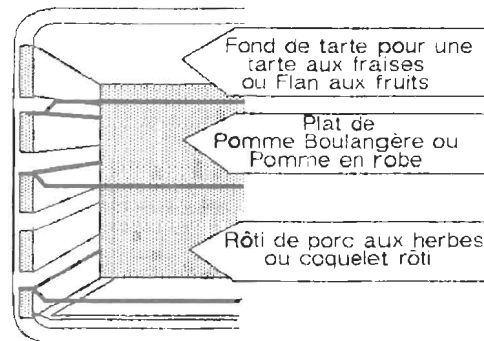
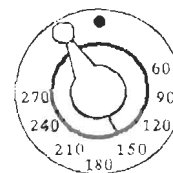
Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

CHALEUR PULSEE




Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

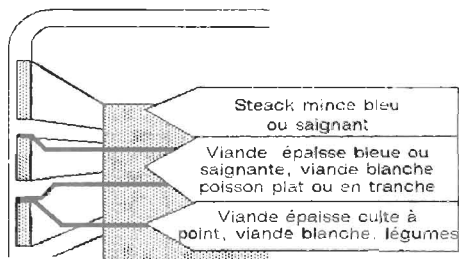
LE GRILLOIR

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 270 °C.

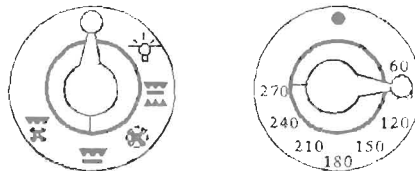
Laisser le programmeur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe. Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.



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

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.



Placer la grille du four à la bonne hauteur, le récolte sauce reste en bas du four.

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.


L'utilisation du grilloir se fait porte fermée

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

Attention : En turbo-grill, ne pas dépasser la température de 230° C. Les températures situées au-dessus sont réservées à la convection naturelle.

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 180 et 230 °C.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

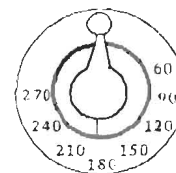
Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL



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.

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.

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 températures entre 240 et 270 °C
- 15 min pour les températures entre 150 et 210 °C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120 °C.



Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-205	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	225	180-205	4 h environ
Boeuf bourguignon	225	180-205	4 h environ
Canard	225	180-205	1 h - 1h 30
Choux braisés	225	180-205	1 h environ
Flamiche poireaux	205	155-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	180-205	15 min par livre
Oie - Dinde	205	155-180	60 à 80 min
Pâte en croûte	205	180-205	1 h par kilo
Pâté en terrine	225	180-205	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen rôt	225	180-205	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	225	180-205	30 à 40 min
Rôti de boeuf	275	225-250	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	130-155	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	205	180-205	35 à 40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au B.M.
Quatre-quarts	225	180-205	35 à 45 min
Sablés	225	180-205	18 min
Tarte garnie	250	205-225	35 à 40 min

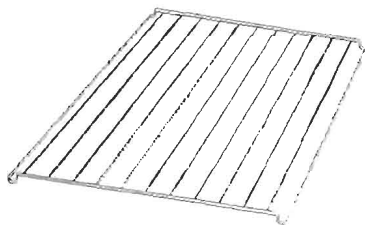
Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	180	130-155	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	225	180-205	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	205	155-180	25 à 30 min
Gratins	225	180-205	15 à 20 min
Lapin rôti	225	180-205	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	155-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	225	180-205	1 h environ
Roti de viande blanche	225	180-205	15 à 20 min p/ livre
Soufflé salé-sucré	205	155-180	35 à 45 min
Tomates farcies	225	180-205	30 à 40 min
Pâtisseries			
Biscuit roule	225	180-205	10 à 15 min
Broche	225	180-205	40 à 45 min
Flan	205	180-205	30 min
Gâteau de Savoie	205	155-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	225	180-205	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	225	180-205	20 à 30 min
Pâte feuilletée	225	180-205	15 à 20 min

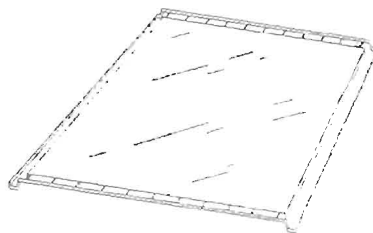
UTILISATION

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

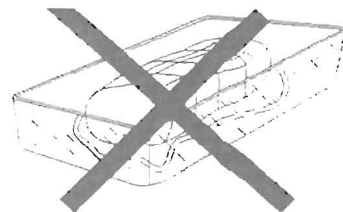
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)

Le plat récolte-sauce

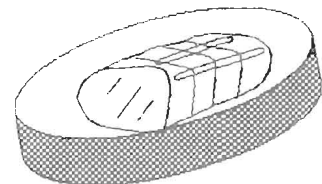
Est destiné à recevoir le jus des grillades

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.

Le récolte-sauce doit toujours rester dans le bas du four. Il ne peut pas être posé sur une grille.



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) l'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

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.

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

Démontage des parois du four

Les parois du four sont accrochées par des pions et vous devez retirer la sole du four pour les décrocher.

Les parois de four

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 ammoniacé.

Les joints de four

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

ENTRETIEN

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 grasses en cours d'élimination.

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 éliminée 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 et la sole de four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole de four et d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois et de la sole de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur 270 °C 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 ammoniacé.
- si après cette opération, certaines 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.

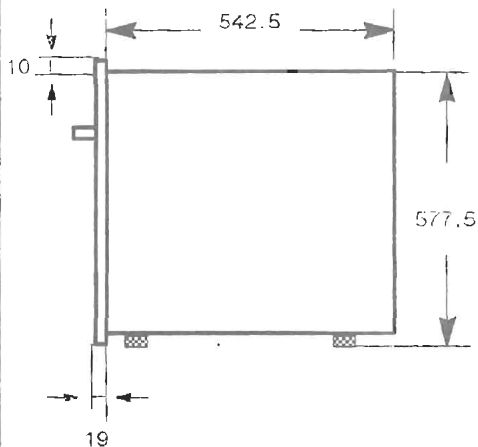
NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

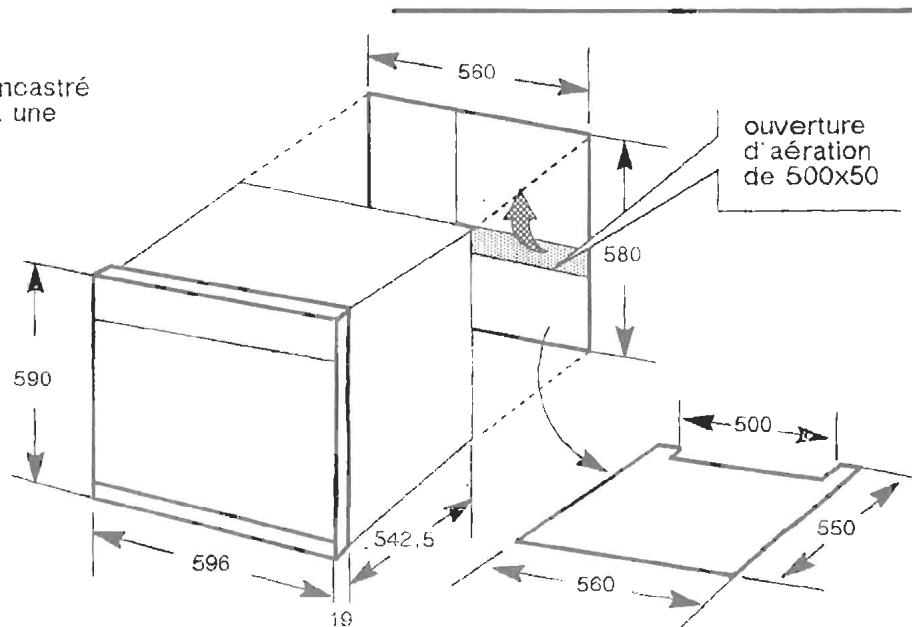
INSTALLATION

Encastrement

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



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'encoliveau situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées)



DANS TOUS LES CAS, ASSUREZ AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT 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 mm^2 .

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.

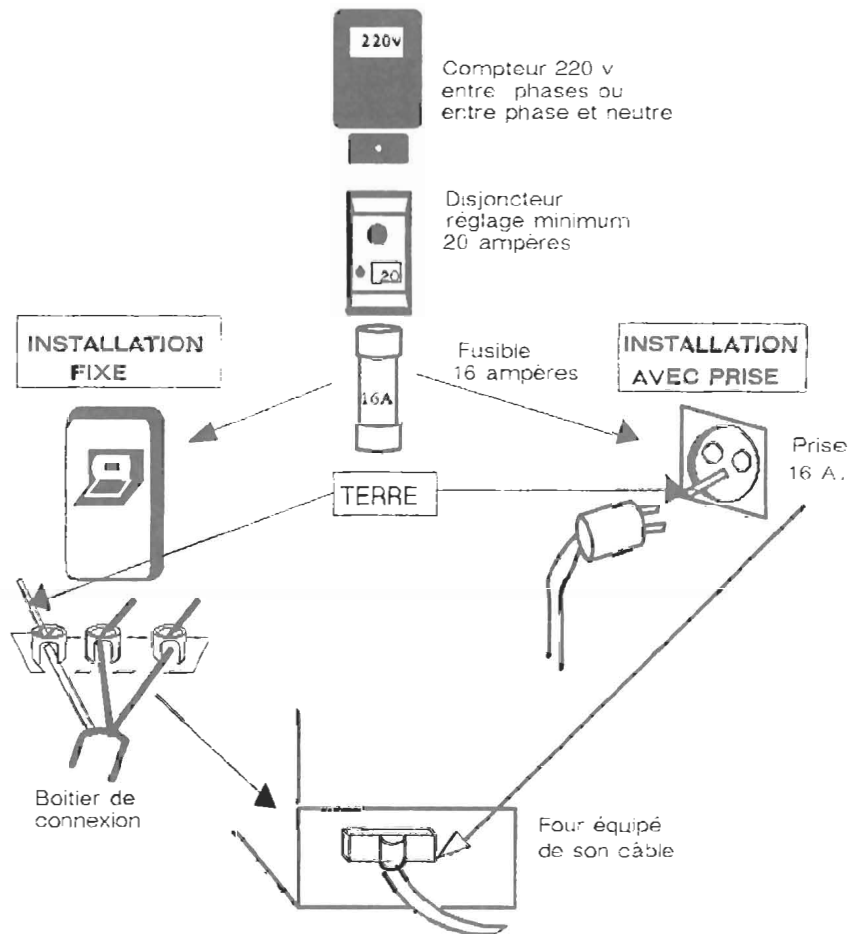
Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

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.



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.

DUREE

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'oeuvre, 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.

APRES 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 LEGALE

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.

APPAREIL TYPE :

F 43 RU

DATE DE LIVRAISON :

**Pour bénéficier de la
garantie contractuelle
ROSIERES
nous vous demandons :**

de nous retourner sous
8 jours **votre**
"inscription de garantie
ROSIERES"
ci-contre