

Notice d'emploi
du four indépendant
Multifonctions à pyrolyse
F 453 b

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 453 b

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 MANETTE.

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. 48.33.59.50

Appareils conformes à l'arrêté du 19 août 1985 (« J.O. » du 1^{er} 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 programmeur 4
- Le thermostat 5
- Les commandes du four 6
- Les accessoires du four 7
- Conseils de cuisson 7

Entretien 8-9

Partie destinée à l'installateur :

- Encastrement 10
- Raccordement électrique 11

Fiche technique

Dimensions utiles du four (en cm)

- Largeur : 43
- Hauteur : 30
- Profondeur : 39

Volume utile du four : 50 l

Mode de nettoyage - par pyrolyse

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

- Four convection naturelle : 2,57 kW
- Four chaleur pulsée : 2,73 kW
- Grilloir : 2,3 kW
- Puissance totale absorbée : 2,98 kW

Consommations :

en convection naturelle :

- de montée à 200°C 0,7 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 200°C ... 0,8 kWh
- Total : 1,5 kWh

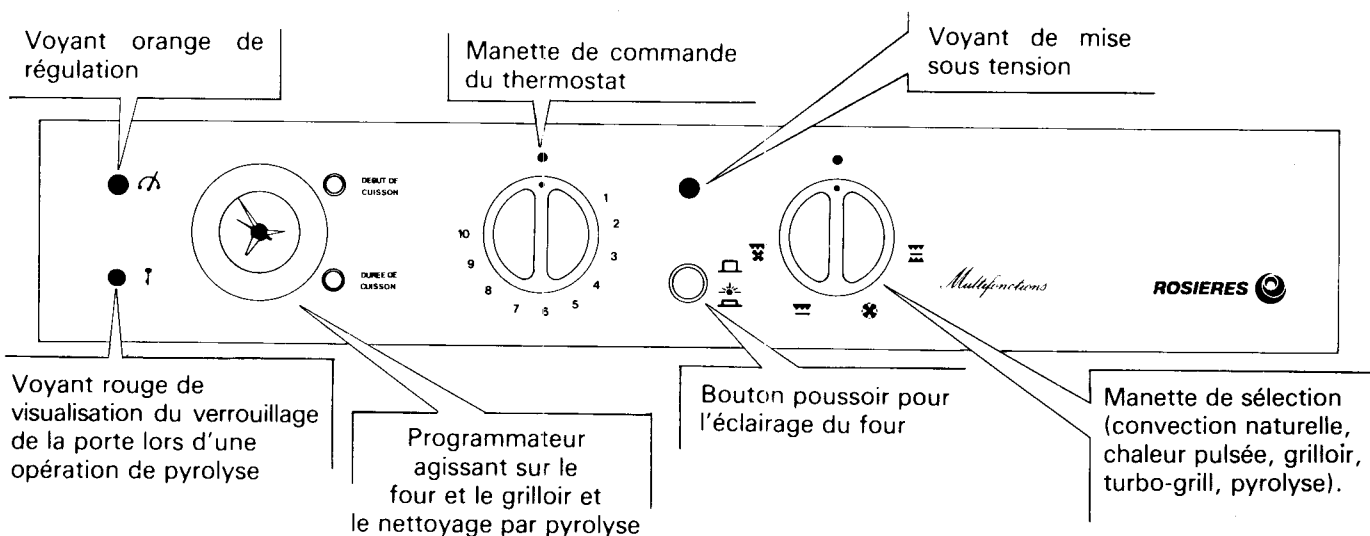
en chaleur pulsée :

- de montée à 175°C 0,3 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175°C ... 0,6 kWh
- Total : 0,9 kWh

Consommation cycle pyrolyse (80 mn) : 3,8 kW

Présentation

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

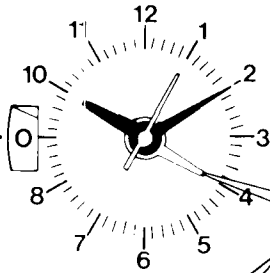


Utilisation

Comment utiliser le programmeur

PRESENTATION - MISE A L'HEURE

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



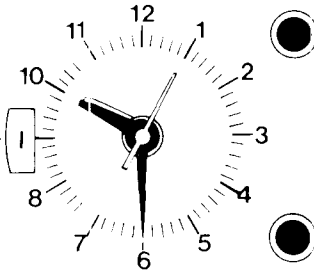
Bouton qui permet d'afficher l'heure de début de cuisson

Aiguille 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

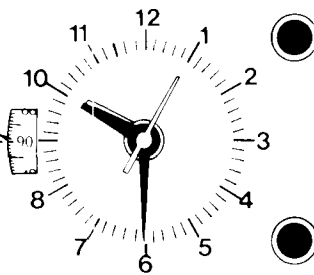
Faire apparaître la lettre I sur le cadran (bouton inférieur).



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 programmeur).

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

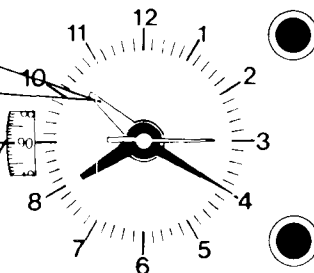


La cuisson commence dès que les commandes de four sont sur la position choisie.

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

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

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



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.

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

En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur 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 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 4 : 125 à 135°C 7 : 195 à 215°C
- 2 : 85 à 95°C 5 : 145 à 155°C 8 : 225 à 235°C 10 : 275 à 285°C
- 3 : 105 à 115°C 6 : 175 à 190°C 9 : 250 à 260°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
Cocquelet rôti	7	6-7	25 à 30 mn
Endives au gratin			
Jambon	7	6-7	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6-7	15 mn par liv
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
Scoufflé salé - sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn
PÂTISSERIES			
Armandine	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

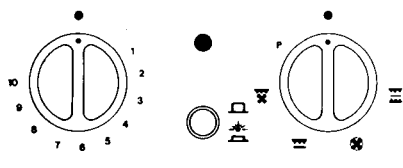
Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Utilisation

Les commandes du four

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 programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

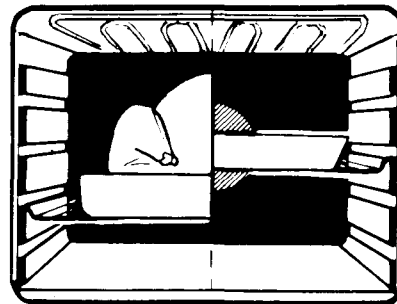
Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.



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

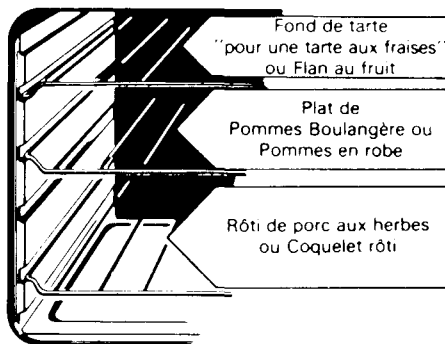
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci, vient s'ajouter les cuissons simulées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Décongélation à froid :

- tourner la manette de sélection jusqu'à la turbine,
- laisser la manette du thermostat sur arrêt.

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.



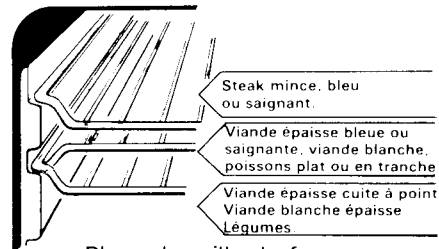
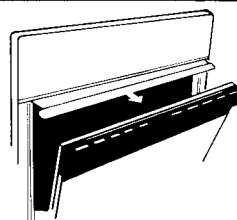
GRILLOIR

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

Positionner la manette du thermostat sur la position 10

Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE.

Poser le plat récolte-sauce sur la grille placée sur le gradin inférieur.



Placer la grille du four à la bonne hauteur.

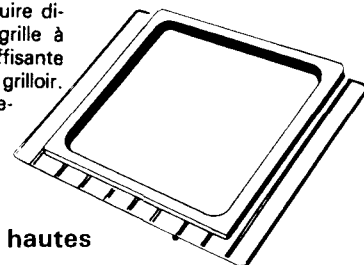


TURBO-GRILL

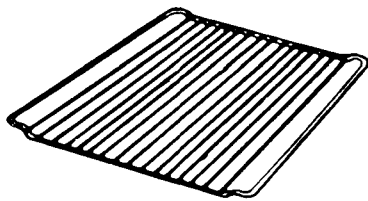
Nous le conseillons pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée. Positionner la manette du thermostat entre les positions 7 et 10. Placer la pièce à cuire au centre du four.

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.

Placer la pièce à cuire directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir. Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.

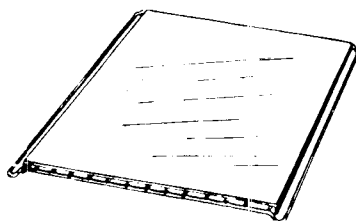


LES ACCESSOIRES DU FOUR



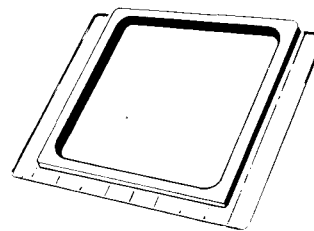
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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).



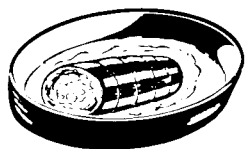
LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

Est destiné à recevoir le jus des grillades, (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).
NE JAMAIS UTILISER LE RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A RÔTIR.

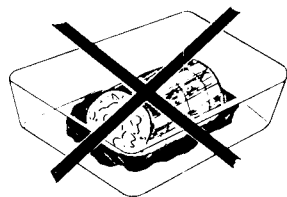
QUELQUES CONSEILS...

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 reflète 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'EMAIL.

Entretien du 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 programmateur.

Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs 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.

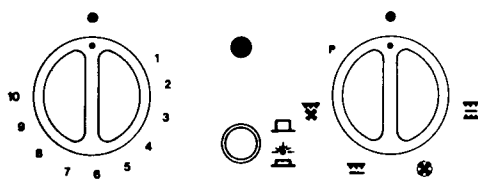
Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

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

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

- retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long ;
- fermer la porte du four ;

Ensuite :



Laisser la manette du thermostat sur arrêt.

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

Durée de pyrolyse :

Four peu sale : 90 mn

Four moyennement sale : 105 mn

Four très sale : 120 mn

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 programmateur).



Afficher une durée de nettoyage sur le programmateur.

Lorsque le nettoyage est fini :

- replacer le programmateur sur "manuel"
- A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Lorsque vous placez la manette de sélection sur arrêt, la turbine continue de tourner. Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

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 300°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 rallume selon la régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumé. 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.

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.

Pendant le nettoyage, la température intérieure 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.

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.

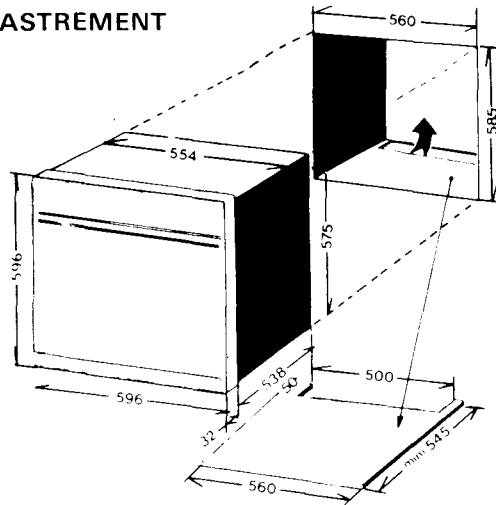
LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

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.

Installation

ENCASTREMENT



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

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

DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AÉRATION DE LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 MM DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE), AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTÉRIEURS.

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

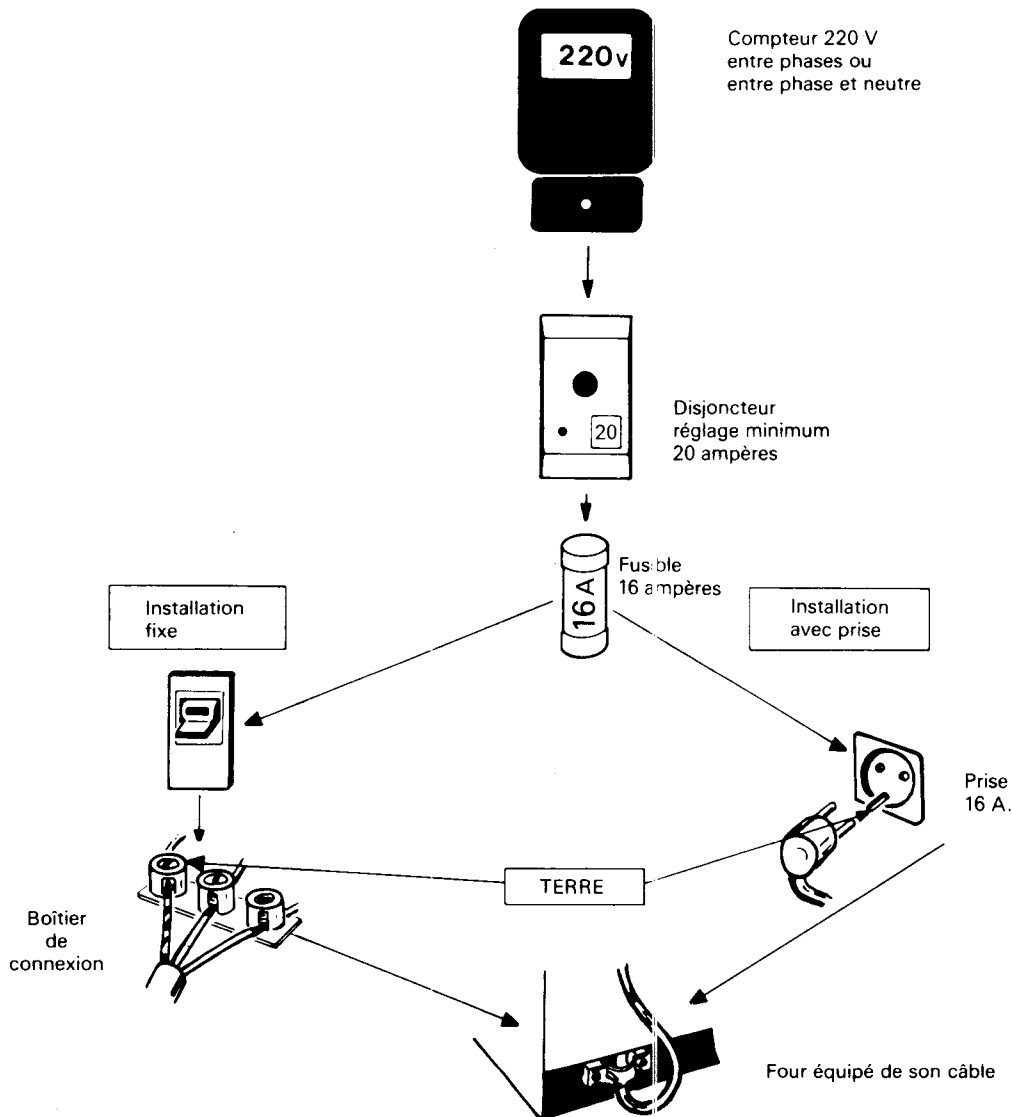
Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

- 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.*



ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- *Des fours à encastrer,*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier s'harmonisant à la couleur des fours*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- *Des lave-vaisselle,*
- *Des poêles et des cuisinières bois-charbon,*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude...*

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DE ROSIÈRES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. 48 68 60 00