

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four  
encastrable  
multifonctions  
à pyrolyse  
F 53 RU

**ROSIÈRES**   
*L'amour du travail bien fait.*

# FICHE TECHNIQUE

## Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43  
Hauteur : 30  
Profondeur : 39

Volume du four : 50 l

## Tension d'alimentation

220 volts monophasé

## Puissance

Four convection naturelle	2.57 kW
Four chaleur pulsée	2.53 kW
Grilloir	2.30 kW
Turbo-grill	2.33 kW

Puissance totale  
absorbée : 2.95 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 : 0.8 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

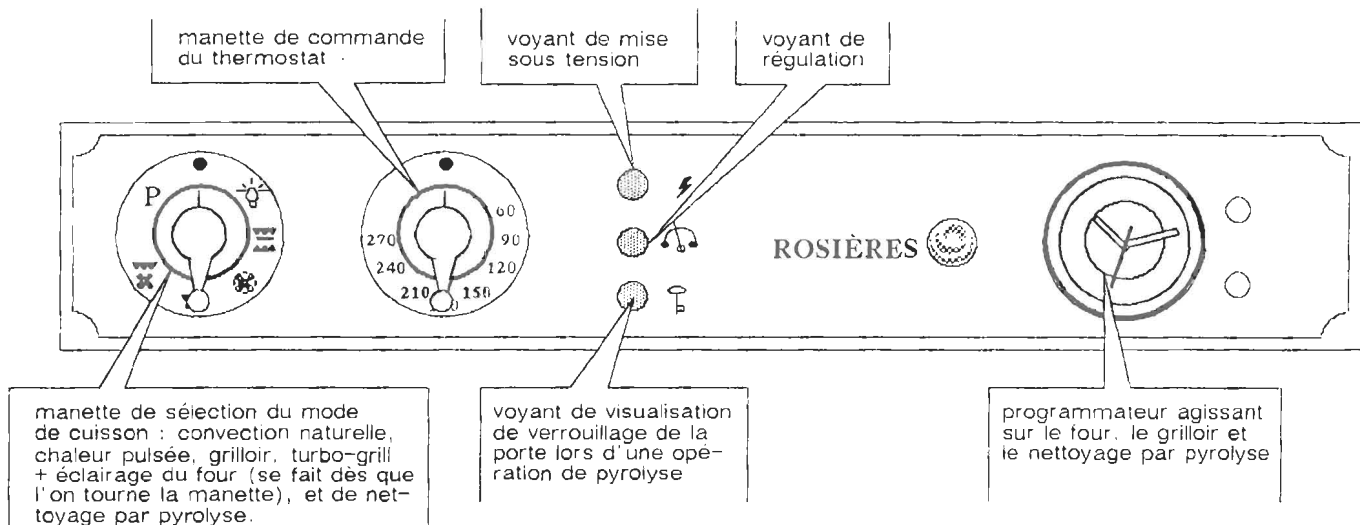
Consommation cycle pyrolyse  
(80 min) : 3.8 kWh

## 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

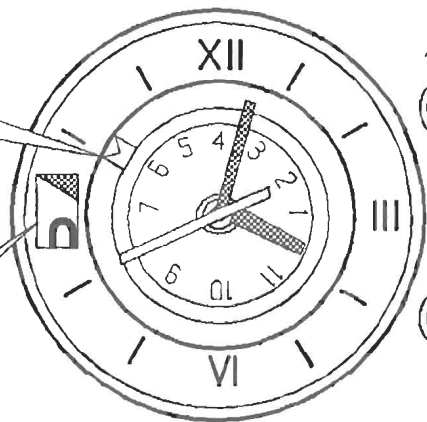
## Le programmateur

### 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)

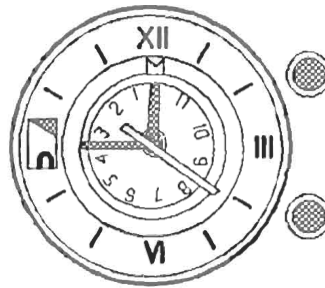
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

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.

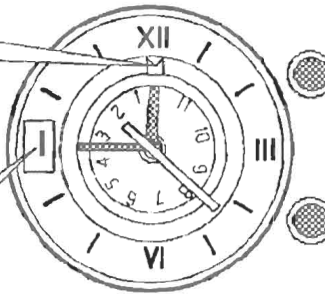


Tirer puis tourner vers la droite (ici 11h 45min)

### 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 programmateur

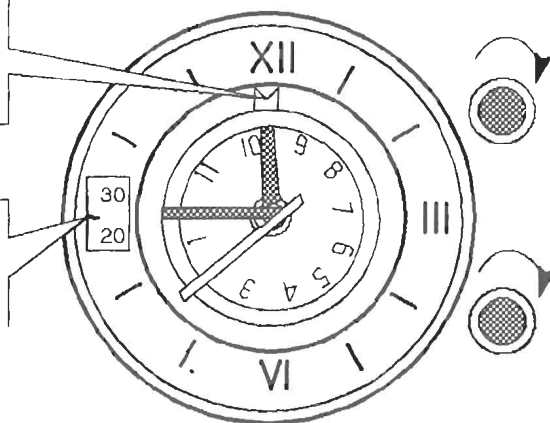
### UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

( arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

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 programmateur

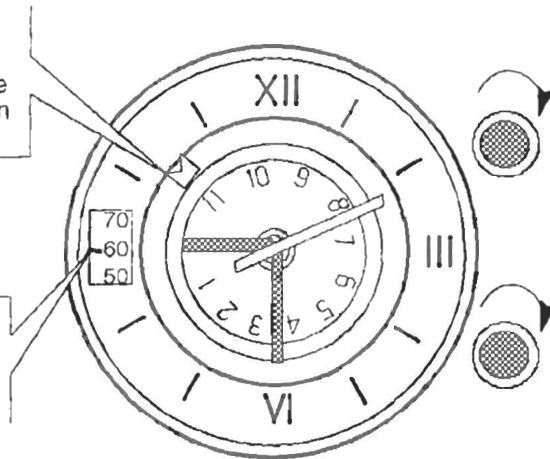
#### UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE

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

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...

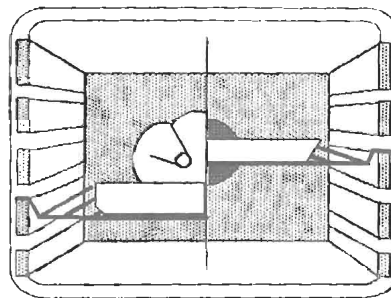
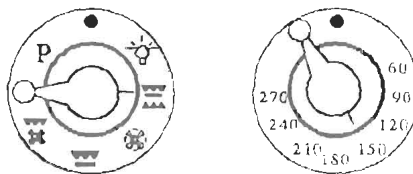
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

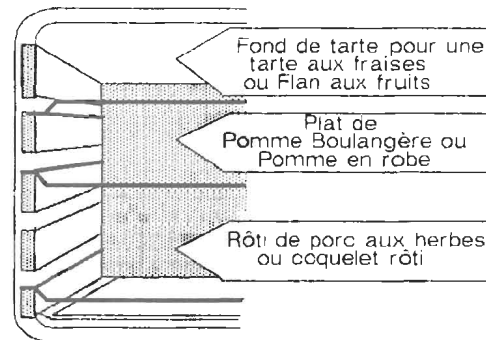
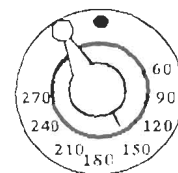
Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

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

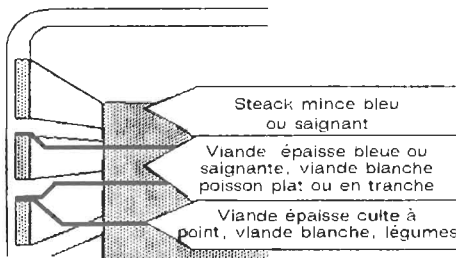
### LE GRILLOIR

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 programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

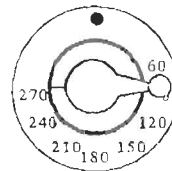
Dès ce moment, le four chauffe.



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

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 pendant toute la durée de la cuisson.



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

Les cuissons au grilloir doivent être faites porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE


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.**

Les cuissons au turbo-grill doivent être faites porte fermée

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.

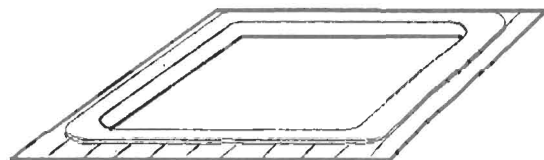
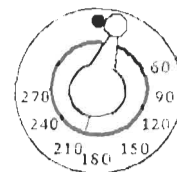
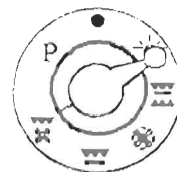
Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

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.

## UTILISATION

### Les commandes du four

#### LE TURBO-GRILL



Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placée sur le gradin inférieur.

## 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 préchauf- fage	Température cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-205	selon grosseur
<b>Vielandes - Légumes</b>			
Boeuf aux carottes	225	180-205	4 h environ
Boeuf bourguignon	225	180-205	4 h environ
Canard	225	180-205	1 h - 1 h 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
Paté en croûte	205	180-205	1 h par kilo
Paté en terrine	225	180-205	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	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
<b>Pâtisseries</b>			
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

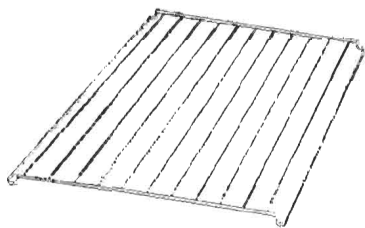
## Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauf- fage	Température cuisson	
<b>Poissons en filet</b>			
Darne de saumon	180	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	180	130-155	5 min environ
<b>Vielandes - Légumes</b>			
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 roti	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
Rôti 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
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	225	180-205	10 à 15 min
Brioche	225	180-205	40 à 45 min
Flan	205	180-205	30 min
Gateau de Savoie	205	155-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à croûtes	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

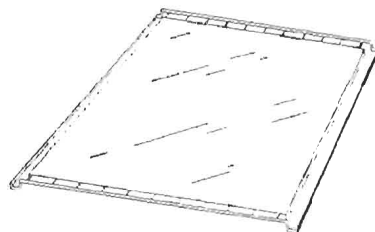
## UTILISATION

### 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

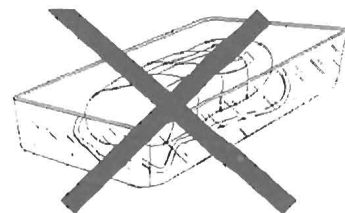
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



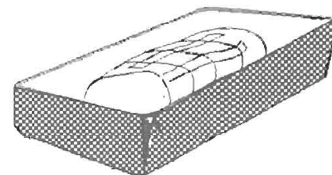
#### Le plat récolte-sauce

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

**NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCES 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) 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 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, 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 "propre" 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 du 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 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.

## 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 :

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.

### 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.

### Durée de nettoyage

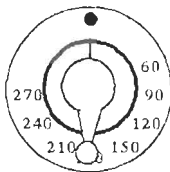
Four peu sale : 90 min

Four moyennement sale : 105 min

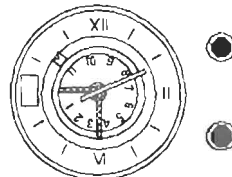
Four très sale : 120 min



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



Laisser la manette de thermostat sur arrêt



et afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.



## ENTRETIEN

### Les parties émaillées

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

### Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure du four à l'aide d'un papier absorbant. Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

### 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 rallume 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.

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

Cela est tout à fait normal. L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

### Lorsque le nettoyage est finie :

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

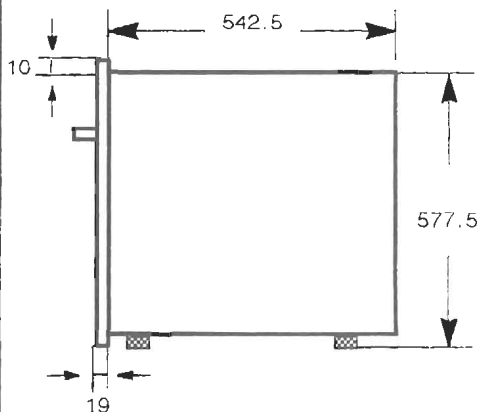
Pendant le nettoyage, la température du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

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

# INSTALLATION

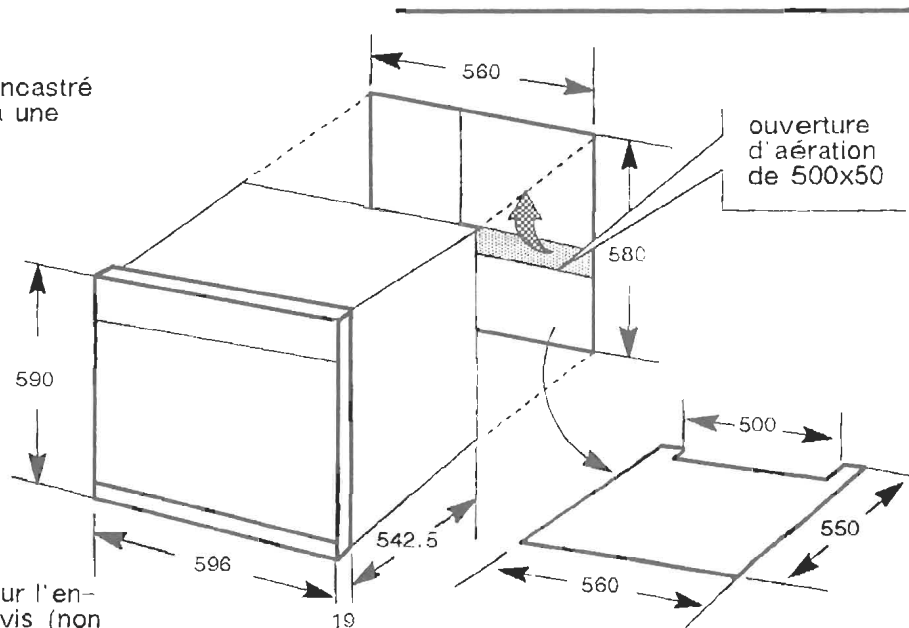
## Encastrement

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 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.



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

POUR CELA, EFFECTUEZ UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET À LA PROTECTION DES ORGANES INTÉRIEURS.

## 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<sup>2</sup>.

### 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.

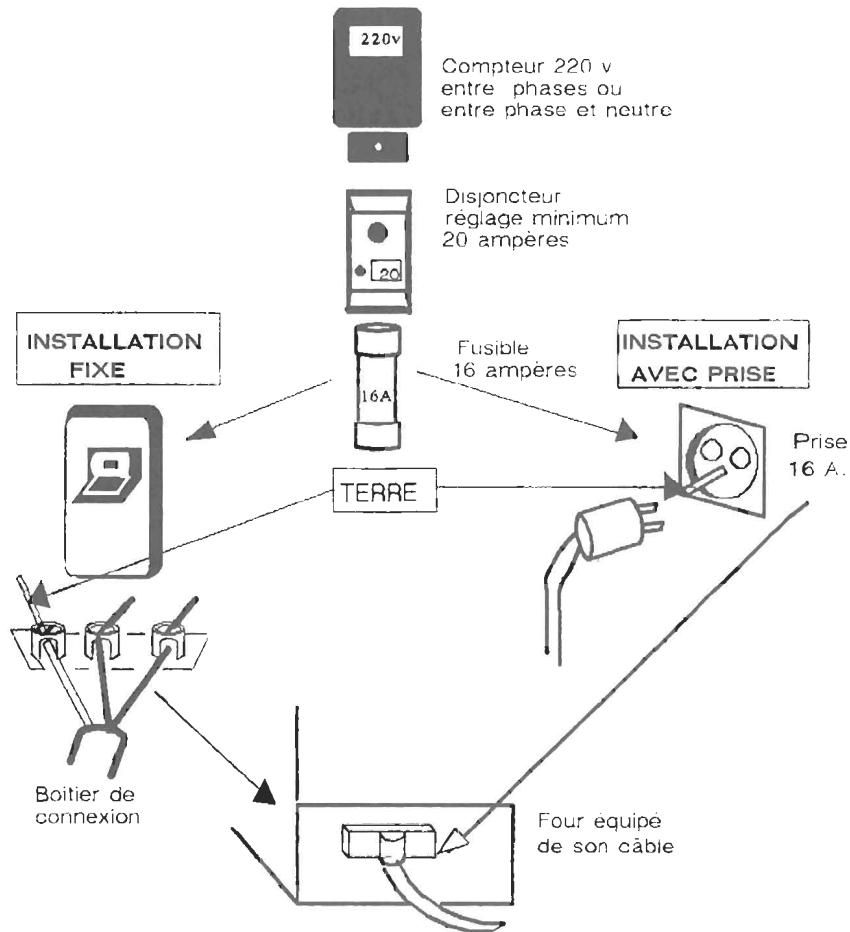
**Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.**

### 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 53 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