

Notice d'emploi du four indépendant

F 63

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 63

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.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

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

— En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES
Service Assistance Technique
ROSIÈRES → 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. (48) 55.00.93

Ou pour la région parisienne :

31, avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS
Tél. : (1) 833.57.30

Sommaire

Pages

Partie destinée à l'utilisateur

UTILISATION

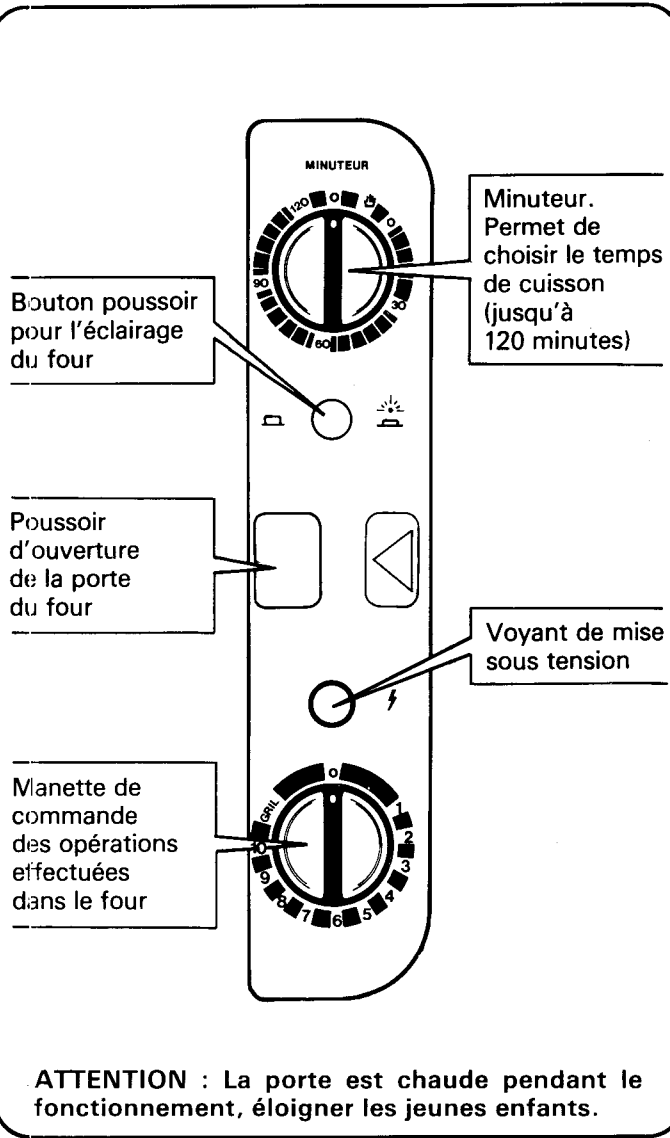
- du four 4
- du thermostat 5
- du grilloir 6

ENTRETIEN 7

Partie destinée à l'installateur

- Mise en place du tableau de bord et de la porte 8
- Encastrement 9
- Accrochage au mur 9
- Raccordement électrique 10

Commandes de l'appareil



Fiche technique

Dimensions utiles du four : (en cm)

- Largeur : 35
 - Hauteur : 23,5
 - Profondeur : 27
- Volume utile du four : 22 l

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

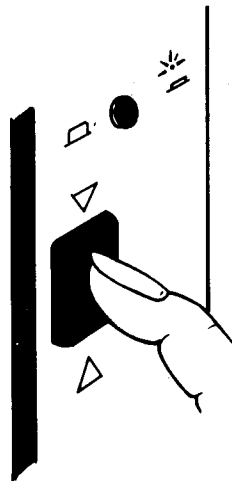
Puissance :

- Four chaleur pulsée : 1,5 kW
- Grilloir : 1,4 kW
- Puissance maximale absorbée : 1,54 kW

Consommations :

- Consommation de montée à 175°C 0,25 kWh
- Consommation de maintien pendant 1 heure à 175°C 0,45 kWh
- Total : 0,7 kWh

OUVERTURE DE LA PORTE

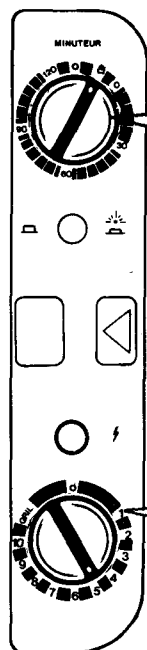



Pour ouvrir la porte du four, il faut effectuer une pression au niveau du poussoir situé sur le tableau de bord.

Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (« J.O. » du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

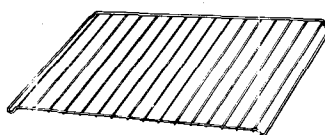
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

LES ACCESSOIRES DU FOUR



Placer le minuteur sur manuel () ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 mn).

Tourner la manette du thermostat sur la position choisie pour la cuisson.



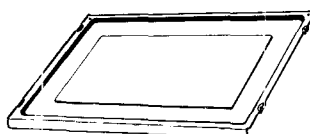
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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).

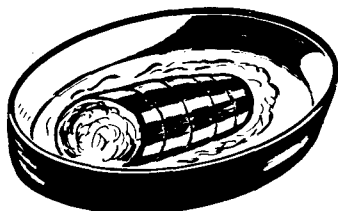


LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE :

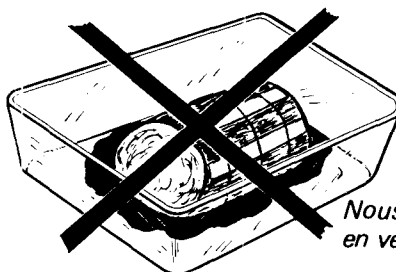
Est destiné à recevoir le jus des grillades.
NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR.

Dès que la manette du thermostat est sur la position choisie, le voyant rouge s'allume.

CONSEILS DE CUISSON POUR LES VIANDES



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 PATISSERIES :

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorant 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.

LA DÉCONGÉLATION :

La décongélation des viandes et leur cuisson s'effectuent en une seule opération. Le temps total de cette dernière est environ deux fois et demie le temps de cuisson normale.

Au début, le four doit être porté à une température relativement basse. La manette du thermostat en position 2 - 3. Dans le dernier quart d'heure, la commande doit être amenée en position 7 pour les viandes blanches, et 8 - 9 pour les viandes rouges.

Le réchauffage des viandes cuites et décongelées se fait sur la position 2 - 3 pendant 35 minutes environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65° environ.

Mais celle-ci dépend tout de même :

- du conditionnement (aluminium, carton polypropylène operculé ou non),
- de l'importance de la barquette qui peut être prévue pour une ou plusieurs personnes,
- de l'épaisseur de la viande.

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, enfourner et ramener la manette de commande du four à 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.

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

Durée de préchauffage :

- 20 mn pour les positions entre 7 et 10
- 15 mn pour les positions entre 4 et 6
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3.

Température approximative correspondant aux repères (en °C)

- 1 : 50 à 65°C 4 : 110 à 125°C 7 : 170 à 180°C 10 : 220 à 235°C
- 2 : 70 à 85°C 5 : 130 à 145°C 8 : 185 à 195°C
- 3 : 90 à 105°C 6 : 150 à 165°C 9 : 200 à 215°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.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Positions préchauffage	Position cuisson	
Poissons	7	5-6	suivant épaisseur
Viandes - Légumes			
Canard	7	5-6	50 mn
Courgettes étuvées au beurre	7	5-6	15 à 20 mn
Endives au gruyère jambon	7	5-6	25 à 30 mn
Gigot de mouton	8	6-7	15 mn par livre
Gratins	8	6-7	10 à 15 mn
Oie - Dinde	7	5-6	60 à 80 mn
Lapin à la moutarde	7	5-6	1 h 30 suiv. poids
Pâté en croûte	6	4-5	1 h par kilo
Pâté en terrine	7	5-6	Environ 1 heure
Petits choux farcis braisés	6	4-5	1 h 40 à 2 h
Poulet moyen	7	5-6	60 à 80 mn
Quiche lorraine	6	4-5	20 à 25 mn
Rôti de viande blanche	7	5-6	30 mn par livre
Rôti de bœuf	10	8-9	15 mn par livre
Selle de chevreuil	8	6-7	1 h pour 5 livres
Soufflé	7	5-6	30 à 40 mn
Tomates farcies	8	6-7	35 à 45 mn

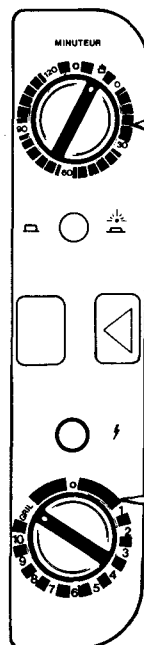
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Pâtisseries			
Amandine	5	3-4	45 mn
Biscuit à la cuiller	5	3-4	30 mn
Biscuit roulé	6	4-5	10 à 15 mn
Brioche	6	4-5	40 à 45 mn
Cake	5	3-4	50 à 60 mn
Clafoutis aux cerises	6	4-5	45 mn à 1 heure
Crème renversée	6	4-5	45 mn au B.M.
Croquets	6	4-5	20 mn
Entremets	6	4-5	20 mn
Flan	6	4-5	30 mn
Gâteau de Savoie ou Génoise	5	3-4	35 à 40 mn
Macarons - Sablés	6	4-5	15 à 25 mn
Meringues	2	1-2	60 à 90 mn
Pâte à choux	7	5-6	30 à 45 mn
Pâte feuilletée	7	5-6	15 mn
Pâte à tarte brisée (non garnie)	6	4-5	30 mn
Pâte à tarte sablée	6	4-5	15 mn
Quatre-quarts	5	3-4	60 mn
Rochers noix de coco	5	3-4	15 mn
Sablés	6	4-5	15 mn
Tarte garnie	6	4-5	45 mn


Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Positions	Durée de cuisson

Utilisation

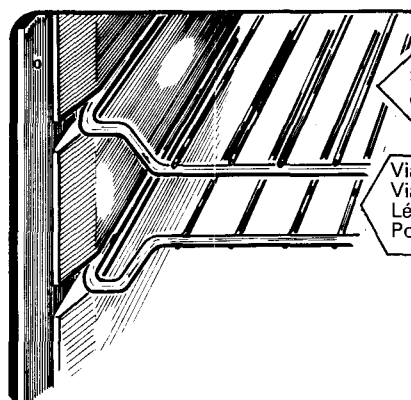
Comment utiliser le grilloir



Placer le minuteur sur manuel () ou sur un temps de cuisson.

Tourner la manette du thermostat sur grilloir.

Placer la grille du four à la bonne hauteur.



Steak mince, bleu ou saignant

Viande épaisse cuite à point
Viande blanche épaisse
Légumes
Poissons plats ou en tranche

Les cuissons au grilloir se font porte fermée.

ATTENTION : Lors des cuissons au grilloir, le jus des viandes se dépose dans le récolté sauce. Il faut le nettoyer afin d'éviter, lors de prochaines cuissons que les résidus ne carbonisent.

CONSEILS D'UTILISATION DU GRILLOIR

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

Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes sont réussis sans problème. (Ex. : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu.)

Vous pouvez également griller des petites brochettes.

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 un peu plus longue.

Sortir la viande quelques heures du réfrigérateur 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 lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

LE GRATIN

2 gratins différents :

1 aliment déjà cuit : (choux-fleurs, poissons ou viandes...) auquel on ajoute une sauce, du fromage râpé, ou de la chapelure. Cette préparation ne nécessite donc pas une cuisson prolongée.

1 aliment cru (pommes de terre pour gratins Dauphinois par exemple). Là, la cuisson est un peu plus longue. Il faut compter près d'une heure.

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, avec un papier absorbant.

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

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent. Éviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoque des auréoles.

LES JOINTS DE FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR, EN ÉMAIL NORMAL

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

LES PAROIS DE FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE (en option)

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.

Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses.

Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique, de l'oxygène et de la chaleur.

ENTRETIEN REGULIER

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses risquent, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, **il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- Essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal.
- Si, après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- Rincez à l'eau très chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

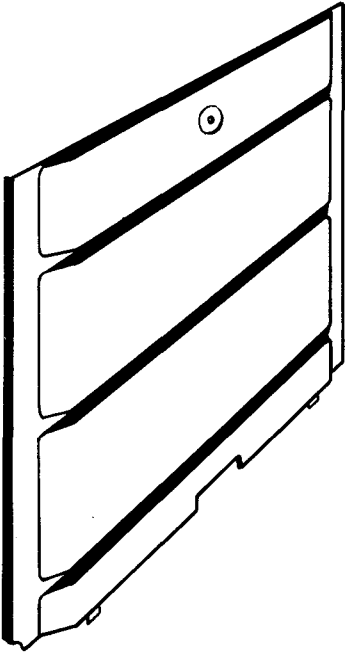
Ne jamais employer :

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

NOTA : Si, à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

Entretien

DEMONTAGE DES PAROIS



Pour démonter les parois, vous devez d'abord enlever le plat récolte-sauce en le faisant glisser vers l'avant.

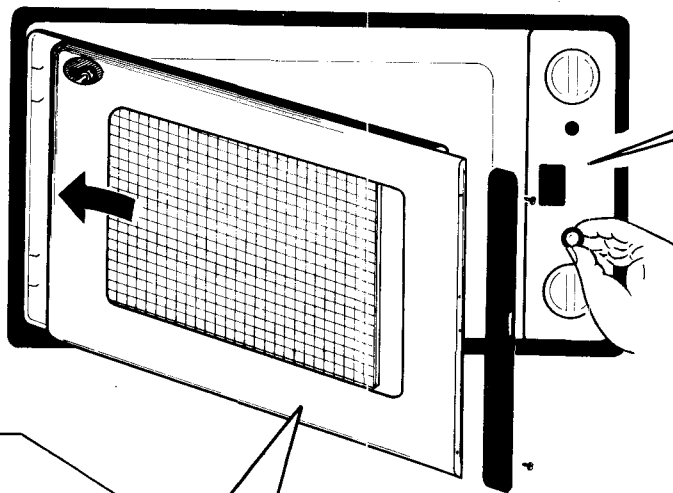
Les parois :

- dévisser la vis située en haut,
- soulever légèrement les parois pour les décrocher des pions situés en bas.

Le fond de four :

- dévisser les 4 vis situées sur la plaque.

MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE



- Enlever les manettes
- Dévisser l'écrou du voyant rouge
- Mettre en place le tableau de bord
- Revisser l'écrou du voyant rouge
- Remettre les manettes

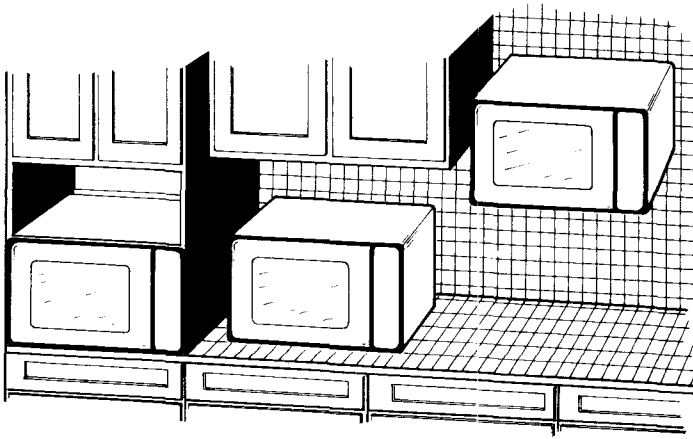
- Enlever les 2 vis de la poignée.

- Retirer la poignée.

- Enclencher la façade dans les pions d'accrochage situés sur la contre-porte.

- Pousser légèrement la façade vers la gauche.

- Revisser la poignée.

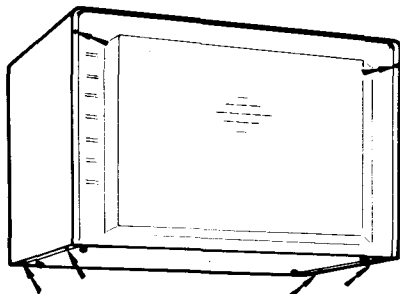
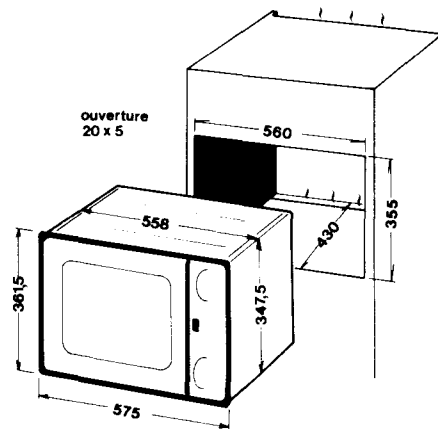


Le four, peut au choix être encastré, posé sur un plan de travail ou accroché.

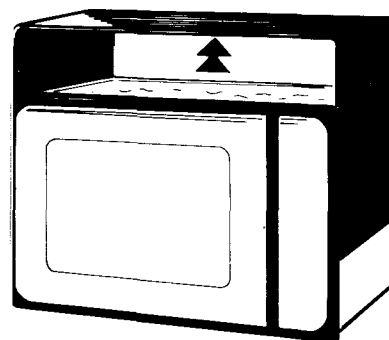
ENCASTREMENT

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

Pour encastrer le four, vous devez enlever l'enveloppe du four.
Pour cela :



Enlever les 4 vis de fixation situées sous le four et les 2 vis situées à l'arrière.

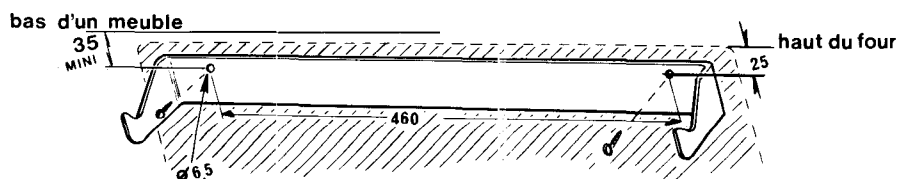


Ecarter le bas de l'enveloppe et la tirer vers le haut.

APPAREIL ACCROCHÉ AU MUR

Après avoir fixé la hauteur exacte à laquelle le four doit être accroché, déterminez la position de la pièce d'accrochage à l'aide du croquis ci-dessous.

Réalisez pour cette pièce des scellements très solides qui devront supporter aisément le poids du four majoré du poids des pièces à cuire.



Installation

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

RACCORDEMENT

Le four se raccorde au moyen d'un cordon muni d'une fiche de courant 16 ampères livré avec l'appareil.

Vous pouvez également le raccorder au moyen 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.

Si pour une raison quelconque, vous deviez changer le cordon d'alimentation du four, procurez-vous chez votre revendeur un cordon d'origine.

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

