

**Notice d'emploi  
du four indépendant  
Multifonctions**

**F 641**

# 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 641

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

Tel. : (1) 48.33.59.50

Appareils conformes à l'arrêté du 19 août 1985 (« J.O. » du 1<sup>er</sup> 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.

*Partie destinée à l'utilisateur :*

**Utilisation**

- Comment utiliser le programmateur ..... 4
- Le thermostat ..... 5
- Les commandes du four ..... 6-7
- Les accessoires du four ..... 8
- Conseils de cuisson ..... 8

**Entretien** ..... 9

*Partie destinée à l'installateur :*

- Encastrement ..... 10
- Evacuation des fumées ..... 10
- Changement de sens d'ouverture de la porte ..... 10
- Raccordement électrique ..... 11

## Fiche technique

**Dimensions utiles du four (en cm)**

- Largeur : 43
- Hauteur : 31
- Profondeur : 41

Volume utile du four : 54 l

**Tension d'alimentation :** 220 Volts monophasé.

**Puissance :**

- Four convection naturelle : 2,60 kW
- Four chaleur pulsée : 2,73 kW
- Grilloir : 2,30 kW
- Puissance totale absorbée : 2,77 kW

**Consommations :**

*en convection naturelle :*

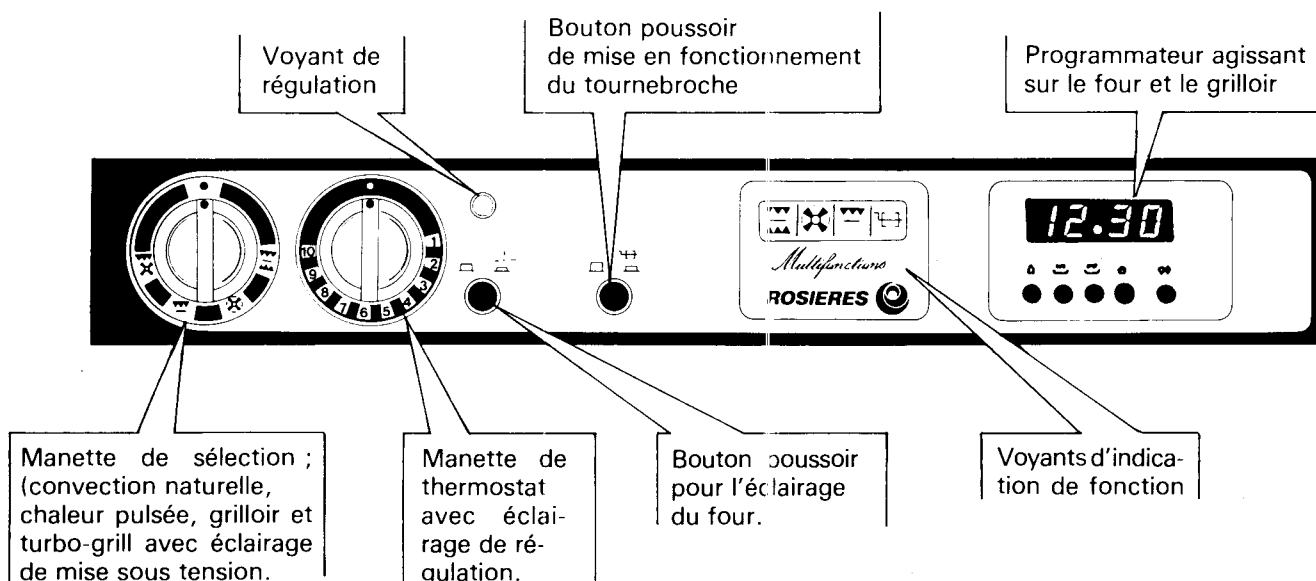
de montée à 200°C .....	0,7 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200°C .....	0,6 kWh
Total :	1,3 kWh

*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

## Présentation

**ATTENTION :** La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.



# Utilisation

# Comment utiliser le programmateur

## PRESENTATION

Indication « AUTO »

- Lorsqu'elle est éteinte : le programmateur est sur la position manuel
- Lorsqu'elle est allumée ; elle indique qu'une programmation a été effectuée, mais qu'elle n'est pas terminée.
- Lorsqu'elle clignote : le programme affiché est terminé, mais le sélecteur est toujours sur position automatique ; pour pouvoir utiliser à nouveau l'appareil, appuyer sur la touche manuel, ou effectuer une nouvelle programmation.

Indication visualisant, lorsqu'elle est allumée, que l'appareil est en période de cuisson ou en minuterie sonore. Lorsqu'elle clignote, cela indique que l'on a affiché l'heure de fin de cuisson, mais que la durée de cuisson n'a pas été programmée.

Manette de réglage de toutes les fonctions du programmateur. Peut être tournée dans un sens ou dans l'autre.

Touche d'affichage pour la minuterie sonore.

Touche d'affichage de la durée de cuisson.

Touche d'affichage de l'heure de fin de cuisson. Programmation possible jusqu'à 23 h 59 à l'avance.

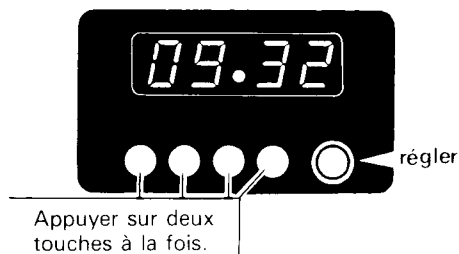
Touche manuel.

ATTENTION : Le temps de sauvegarde lors de la coupure du secteur est de 40 s environ.

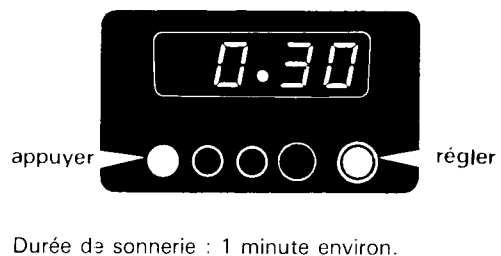
Selon le mode d'utilisation désiré :

- appuyer sur la ou les touches représentées en blanc et régler avec la manette de réglage
- ne pas oublier d'appuyer sur manuel.

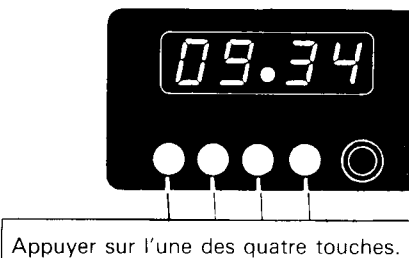
### MISE A L'HEURE DE LA PENDULE



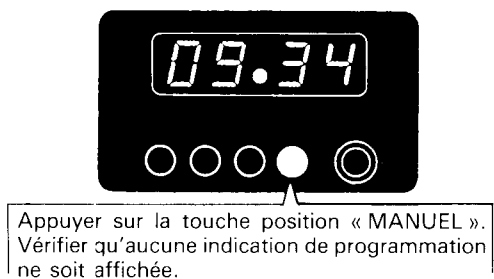
### UTILISATION DE LA MINUTERIE SONORE



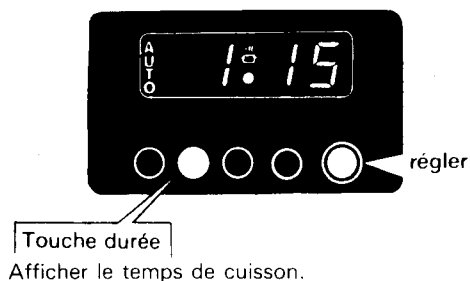
### ARRET DE LA MINUTERIE SONORE



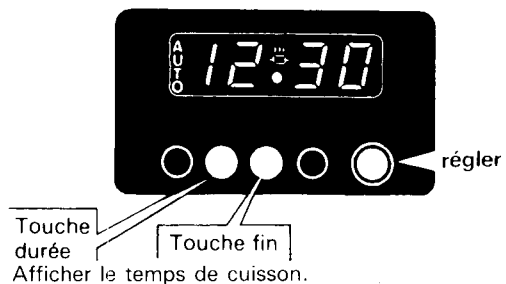
### UTILISATION IMMEDIATE (MANUEL) (sans le programmateur)



### UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE DE CUISSON ET UN ARRÊT AUTOMATIQUE



### UTILISATION DU FOUR AVEC UNE DUREE, UNE HEURE DE FIN DE CUISSON ET UN ARRÊT AUTOMATIQUE.



**A NOTER :** Lors d'une utilisation du four avec une durée

- la sonnerie fonctionne pendant 1 mn, en fin de cuisson
- de plus, pendant une programmation, la minuterie sonore est toujours disponible.

# 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 et du disque de la manette de thermostat 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,	1 : 65 à 75°C	4 : 125 à 135°C	7 : 195 à 215°C
– 15 mn pour les positions entre 4 et 7,	2 : 85 à 95°C	5 : 145 à 155°C	8 : 225 à 235°C
– 10 mn pour les positions entre 1 et 3.	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	
<b>Poissons entiers</b>			
<b>Rôtis ou braisés</b>			
Bar - Dorade - Lotte	8	7	Selon grosseur
<b>VIANDES - LEGUMES</b>			
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
<b>PÂTISSERIES</b>			
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

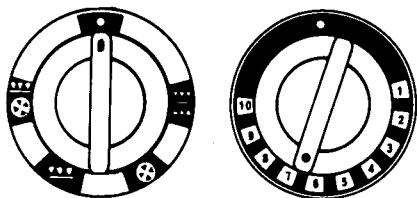
## CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
<b>POISSONS EN FILET OU DARNE.</b>			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
<b>VIANDES - LÉGUMES</b>			
Choux farcis braisés	6	5-6	1 heure 30 à 2 heures
Cocuelet rôti	7	6-7	25 à 30 mn
Endives au gruyère			
Jambon	7	6-7	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
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
Rab 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
Soufflé salé - sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn
<b>PÂTISSERIES</b>			
Amandine	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

## FONCTIONNEMENT



Pour réaliser vos cuissons, vous devez :

- placer la manette du sélecteur sur convection naturelle ou sur chaleur pulsée ou sur turbo-grill , en la tournant vers la droite.

- régler le thermostat en fonction des mets à cuire.

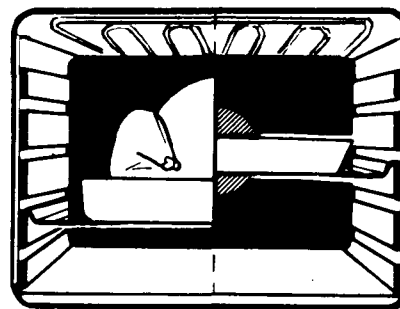
- régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



## 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

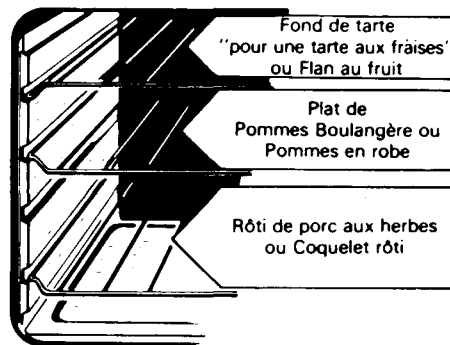
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci, vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

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.



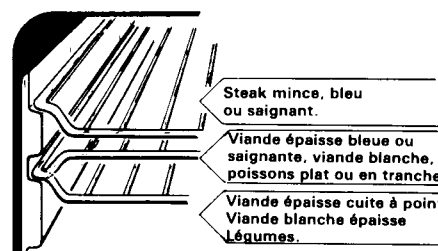
## GRILLOIR

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 fermée.

**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.



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 8. Placer la pièce à cuire directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, la retourner pendant la cuisson.

**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.**



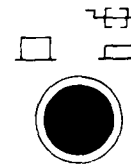
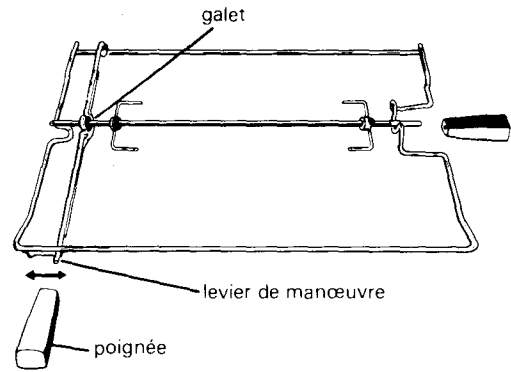
## TOURNEBROCHE

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

- Retirer du four la grille, et la plaque à pâtisserie.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- En posant la broche sur le support, veillez à bien mettre le galet sur le levier de manœuvre.
- Ensuite, procéder comme pour l'utilisation du grilloir, et appuyer sur le bouton poussoir du tournebroche.
- Glisser le support et la broche sur le 3<sup>e</sup> gradin du four. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Avec le levier de manœuvre, enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Lorsque la cuisson est terminée :

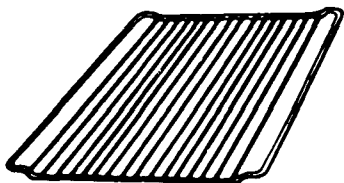
- Ramener les manettes de commande du thermostat et de sélection sur arrêt.
- Repousser le bouton poussoir du tournebroche.
- Repousser le levier de manœuvre pour dégager la broche du carré d'entraînement.
- Tirer le support du tournebroche vers vous jusqu'à pouvoir glisser la poignée dans la broche.
- Enlever la broche.



### Temps de cuisson :

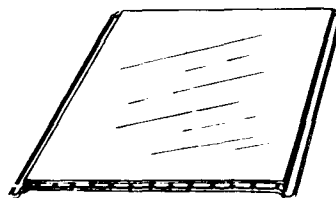
- 20 mn par kg de bœuf,
- 30 mn par kg d'agneau, mouton,
- 50 mn par kg de veau, volaille,
- 55 mn par kg de porc.

## 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.



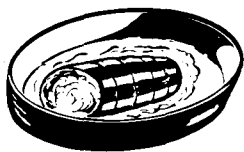
### LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

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).

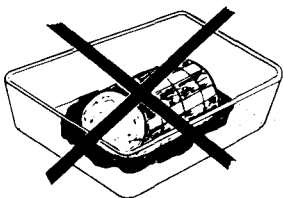
## QUELQUES CONSEILS...

### 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 lorsque 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 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.

**NE JAMAIS TAPISSEZ 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'ÉMAIL.**



## PIÈCES ÉMAILLÉES

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.

## LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

## 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.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

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

## LES PAROIS DE 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, de l'oxygène et de la chaleur.

## ENTRETIEN REGULIER

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, à l'eau très chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois, et permet ainsi 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 ammoniacé.

- 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 grasses en cours d'élimination.



Four équipé de son câble

**ROSIÈRES, c'est aussi :**

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

SOCIETE ANONYME DES USINES DE ROSIERES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Té. 48.68.60.00