NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Four encastrable à convection naturelle F 703 RU

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	2,6	kW
Grilloir	2,3	kW
Puissance totale absorbée :	2,64	kW

Consommation

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

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

Sommaire

pages

Partie destinée à l'utilisateur

PRESENTATION 3

UTILISATION

Le programmateur
Les commandes du four 4–6

- la convection naturelle 7
- le thermostat 8
- le grilloir 9
- le tournebroche 10

Les accessoires du four 11
Conseils de cuisson 12

ENTRETIEN 13–14

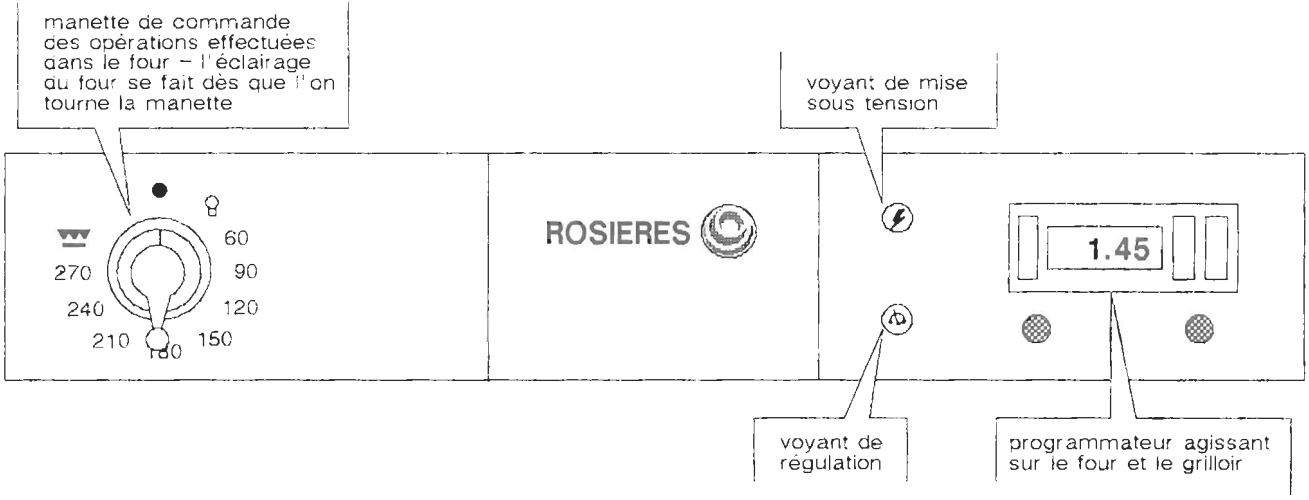
Partie destinée à l'installateur

Installation 15
Raccordement électrique 16–17

GARANTIE 18
PIECES DE RECHANGE 19

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, 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.

UTILISATION
Le programmateur

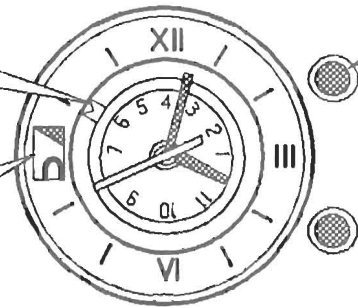
PRESENTATION

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 apparait :

0 : fin de cuisson

I : position manuelle



Bouton qui permet :

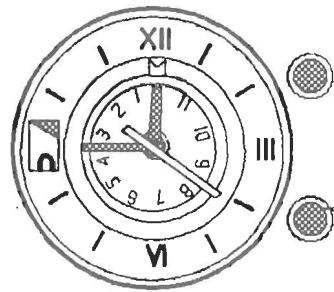
- d'afficher la durée de cuisson (jusqu'à 180 min) –tourner vers la droite
- d'afficher la position manuelle (I) tourner vers la droite

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)

MISE A L'HEURE

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



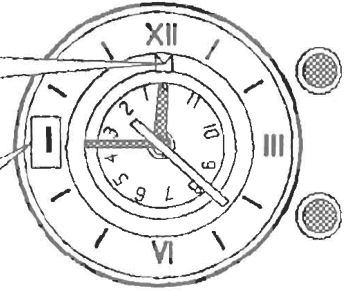
Tirer puis tourner vers la droite (ici 11h 45min)

UTILISATION
Le programmateur

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

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.

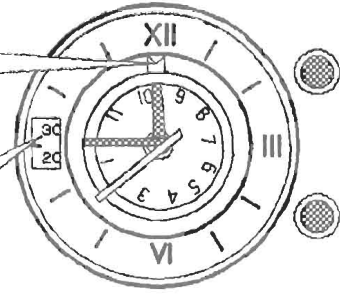
UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI–AUTOMATIQUE

(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 désirée sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 25 minutes)



La cuisson commence dès que la manette de thermostat est sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 minutes de fonctionnement.

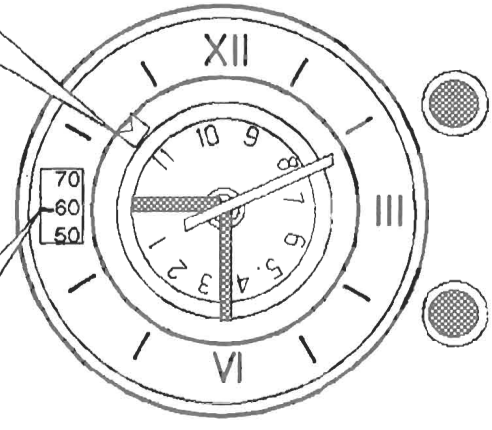
UTILISATION
Le programmateur

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
Le four

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 des mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins volumineux.

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

Placer la manette de commande du four sur la position choisie pour la cuisson.

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

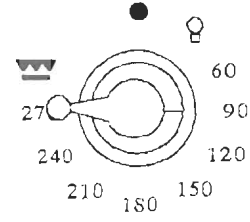
Dès ce moment, le four chauffe.

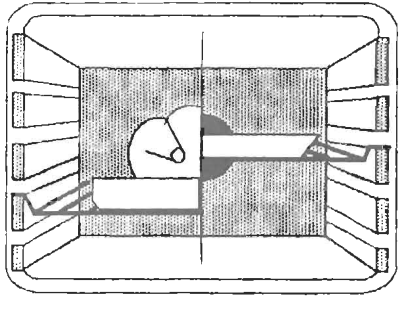
Au début de la cuisson, le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération.

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.

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, à l'extinction du voyant de régulation enfourner et ramener la manette de commande du four à la température de cuisson indiquée dans le tableau.





placer la pièce à cuire au centre du four

UTILISATION
Le thermostat

Les temps indiquée ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf-fage	cuisson	
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	240	180-210	4h environ
Boeuf Bouguignon	240	180-210	4h environ
Canard	240	180-210	50à 60 min
Choux farçis braisés	240	180-210	1h environ
Courgettes au gratin	240	180-210	15 à 20 min
Endives au gruyère	180	150-180	25 à 30 min
Flamiche poireaux	200	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	240	180-210	15 min par livre
Gratins	240	210-240	10 à 15 min
Lapin roti	180	150-180	1h30 suiv. le poids
Pâté en croûte	210	180-210	1h par kilo
Pâté en terrine	240	180-210	environ 1 heure
Poulet moyen roti	240	180-210	60 à 80 min
Pigeon rôti	180	180-210	15 à 25 min
Pomme de terre en robe	210	180-210	1h environ
Oie - Dinde	210	150-180	60 à 80 min
Quiche Lorraine	240	180-210	20 à 25 min
Rôti de boeuf	270	200-240	15 min par livre
Rôti de viande blanche	180	150-180	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	180	150-180	30 à 40 min
Tomates farcies	270	200-240	35 à 45 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf-fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
Darne de Saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Truite en papillote	210	180-210	20 min
Patisseries			
Biscuit roulé	240	200-240	10 à 15 min
Brioche	240	200-240	40 à 45 min
Cake	180	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Flan	210	180-210	30 min
Gateau de Savoie ou Génoise	180	150-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	210	180-210	30 à 45 min
Pâte feuilletée	210	180-210	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	180-210	30 min
Pâte à tarte sablée	210	180-210	15 min
Quatre-quarts	240	180-210	35 à 45 min
Sablés	210	150-180	18 min
Tarte garnie	240	210-240	35 à 45 min

UTILISATION
Le grilloir

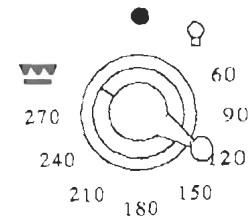
L'utilisation du grilloir se fait porte fermée

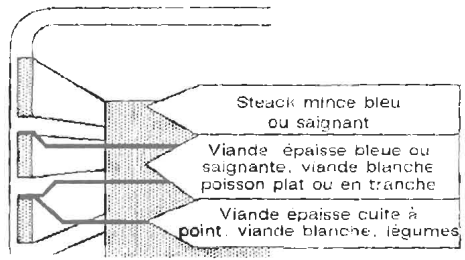
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Placer la manette de commande sur

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

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





Placer la grille du four à la bonne hauteur, et glisser le palt léchefrite sur un gradin inférieur.

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

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

UTILISATION
Le tournebroche

– retirer du four la grille et la plaque à patisserie.

– déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant soin de placer l'avant du support du côté de la gorge de récupération des sauces.

– embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.

– poser la broche sur le support, la poignée étant siruée côté guide avant.

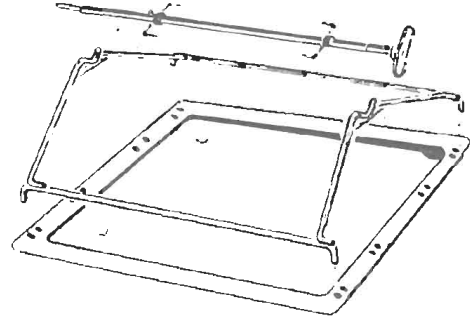
– glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entrainement.

– enfoncer la broche dans le carré d'entrainement jusqu'en butée.

– ensuite procéder comme pour l'utilisation du grilloir, et c'est lorsque vous placez la manette sur la position grill que le tournebroche se mettra en rotation.

– l'utilisation du programmateur est la même que pour l'utilisation en grilloir.

La cuisson se fait porte fermée.



TEMPS DE CUISSON

– 20 min par kg de boeuf

– 30 min par kg d'agneau de mouton,

– 50 min par kg de veau volaille,

– 55 min par kg de porc

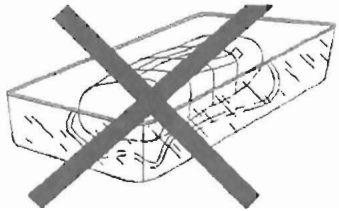
Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche

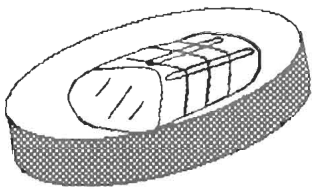
Tournebrochettes (sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

UTILISATION
Les accessoires de four

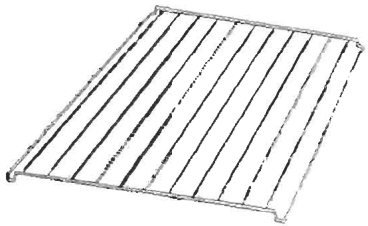


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



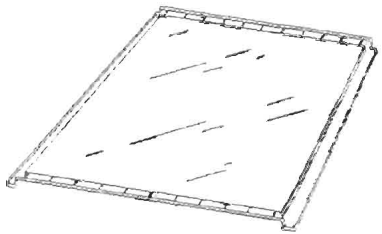
Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à patisserie 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.



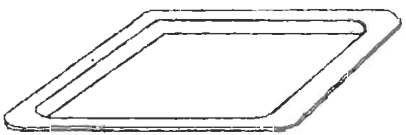
La grille porte-plats

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.)



La lèchefrite

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins) et au cuisson au tournebroche.

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.

CONSEILS DE CUISSON

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 bons 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 pénètrera 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 patisseries, 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.

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.

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 ammoniaqué.

Les joints de four

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

ENTRETIEN

Les parois du 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 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 ammoniaqué.

– si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

– 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.

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.

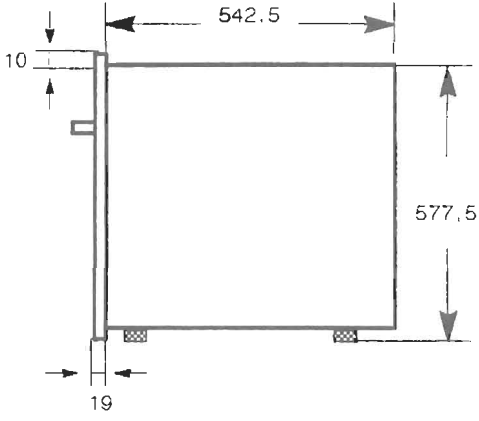
NE JAMAIS EMPLOYER :

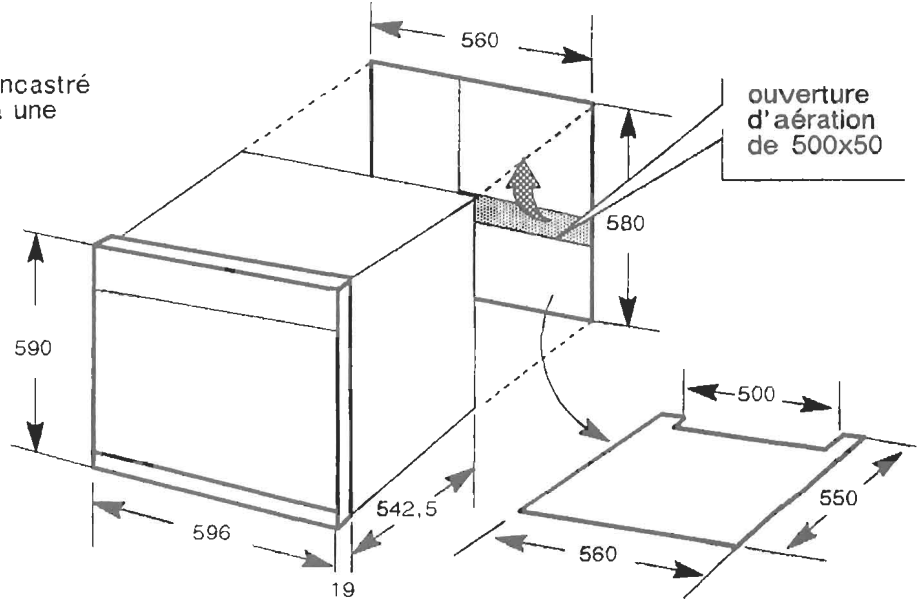
– Les éponges métalliques,
– Les produits abrasifs, quels qu'ils soient,
– Les instruments durs qui abimeraient définitivement l'émail.

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'enjoliveur 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.

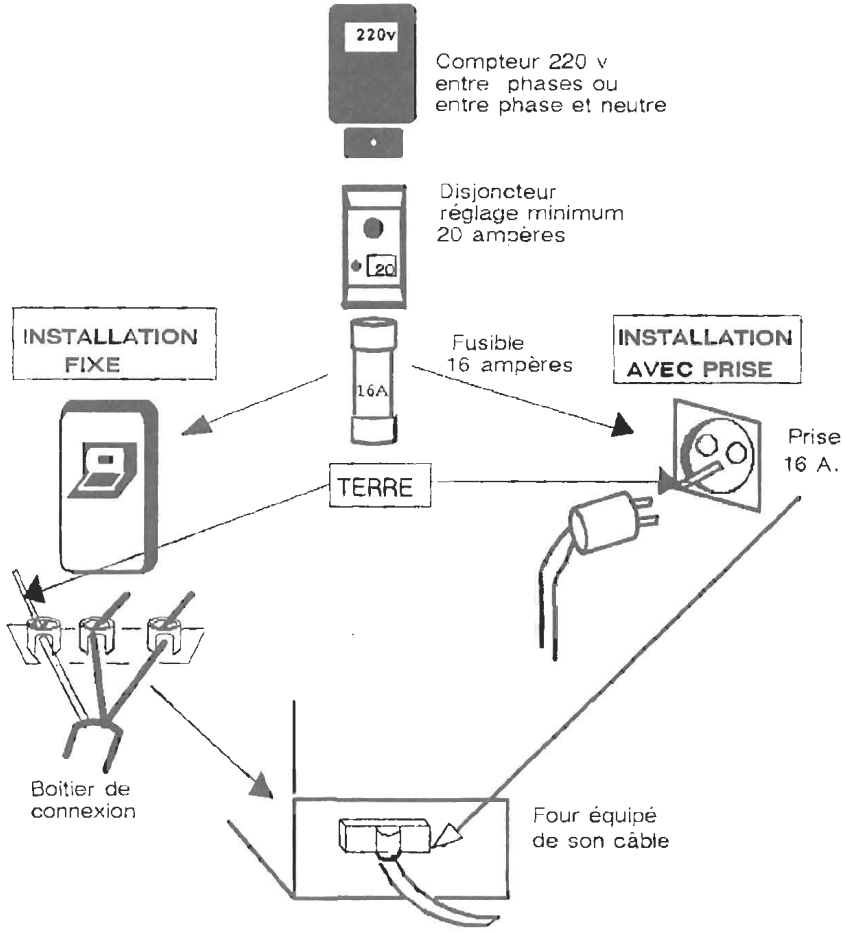
Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

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 703 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