

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four
TURBONDES

F 75 – FE 75

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS UTILES DU FOUR (en cm) :

- Largeur	: 36
- Hauteur	: 22
- Profondeur	: 27
Volume utile du four	: 21 l

TENSION D'UTILISATION

220 volts monophasé

PUISSANCE

Chaleur pulsée	: 1,54 kW
Grilloir	: 1,41 kW
Micro-ondes	: 1,40 kW
Micro-ondes + chaleur pulsée	: 2,92 kW
Micro-ondes + grilloir	: 2,80 kW

PUISSANCE RAYONNEE EN MICRO-ONDES

- de 130 W à 625 W maximum
selon réglage du variateur de
puissance. (obtenue avec une
charge de 2 litres d'eau).

CONSOMMATIONS

- de montée à 175 °C	: 0,25 kWh
- de maintien pendant 1 heure à 175 °C	: 0,50 kWh
Total	: 0,75 kWh

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

*Toutes ces caractéristiques sont don-
nées à titre indicatif. Soucieux de tou-
jours améliorer la qualité de sa pro-
duction, 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.*

SOMMAIRE

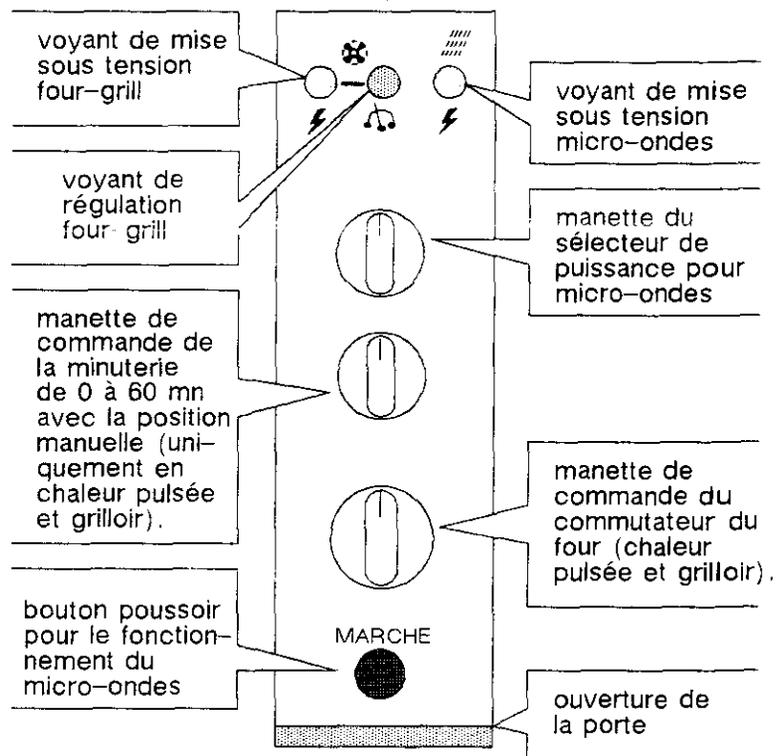
	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur :</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
La chaleur pulsée	4
Le grilloir	5
Les micro-ondes	6-15
Les cuissons combinées	16-17
Les accessoires de four	18
ENTRETIEN	19-20
<i>Partie destinée à l'installateur :</i>	
INSTALLATION	21
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	22-23
ALLO ROSIERES ASSISTANCE	25
GARANTIE	26
PIECES DE REMPLACEMENT	27

ATTENTION :

La porte est chaude pendant le fonctionnement.

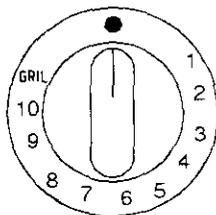
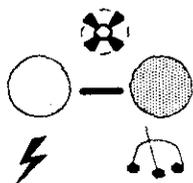
Eloigner les jeunes enfants.

PRESENTATION



UTILISATION

La chaleur pulsée



UTILISATION

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

Placer la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Le voyant rouge indique que le four fonctionne. Il s'allume dès que les manettes de thermostat et de la minuterie sont tournées.

Nous vous recommandons l'emploi de la chaleur pulsée seule pour les cuissons de certaines pâtisseries (cake, brioche, génoise, choux, etc...) et les soufflés.

Pour les cuissons de viande, de légumes utiliser les cuissons combinées (chaleur pulsée + micro-ondes) pour un gain de temps et d'énergie. (voir livre de recettes).

L'éclairage du four fonctionne dès que vous tournez la manette du thermostat ou de la minuterie.

TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN ° C.

1	:	40	à	60	°C
2	:	60	à	80	°C
3	:	80	à	100	°C
4	:	100	à	115	°C
5	:	115	à	130	°C
6	:	130	à	150	°C
7	:	150	à	170	°C
8	:	170	à	190	°C
9	:	190	à	210	°C
10	:	210	à	230	°C

UTILISATION

Le grilloir

CONSEILS DE CUISSON :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller : elle sera mieux saisie, plus savoureuse, et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papiers absorbant.

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...)

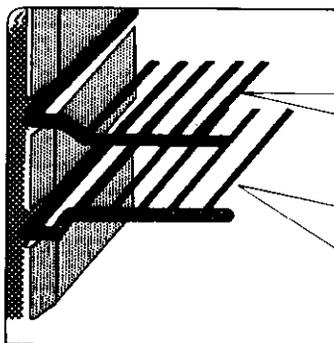
Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Utilisation

Tourner la manette du thermostat sur la position grilloir.
Placer la minuterie sur la position "manuel" ou sur un temps de cuisson. Penser à poser un plat sur la plaque de sole afin de récolter le jus des viandes.

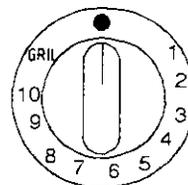
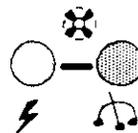
NOTA : Vous trouverez dans les accessoires, un plat en porcelaine de la dimension de votre four et pouvant vous servir pour les grillades.

Les cuissons au grilloir se font porte fermée



Steack mince, bleu ou saignant

Viandes épaisses
Viande blanche épaissée
Légumes
Poissons plats ou en tranches



Placer la grille du four à la bonne hauteur. Poser le plat sur la sole pour récolter le jus des viandes.

UTILISATION

Les micro-ondes

Qu'est ce que les micro-ondes ?

Votre four à micro-ondes est un appareil de cuisson utilisant l'énergie haute fréquence.

Cette énergie produite par un générateur appelé MAGNETRON se transforme en chaleur au contact des éléments. La chaleur ainsi obtenue ne saisira pas seulement l'extérieur des aliments, sa puissance de pénétration est telle que la cuisson (ou le réchauffage) commencera immédiatement à l'intérieur comme à l'extérieur : les aliments cuisent donc "dans leur jus".

Seuls les aliments sont chauffés, l'enceinte reste froide.

UN TRAVAIL PROPRE :

Lorsque vous utiliserez votre four à micro-ondes, aucune graisse, aucune fumée ne se répandront dans votre cuisine pendant la cuisson.

UNE CUISSON SAVOUREUSE :

Avec cette méthode de cuisson, les aliments gardent toute leur saveur, tout leur parfum, ainsi que leurs principes nutritifs et la plupart de leurs vitamines.

A notre époque, où l'on abandonne les plats sophistiqués pour retrouver le vrai goût des choses, vous serez heureux de découvrir des aliments qui ont vraiment le goût de ce qu'ils sont.

Evidemment, avec cette méthode, rien n'attache et il n'est pas nécessaire de noyer les aliments sous les matières grasses (les matières grasses qui, cuites et recuites avec les méthodes traditionnelles, sont si difficiles à assimiler par l'organisme et condamnées par les diététiciens). Ici une noix de beurre ou quelques cuillerées d'huile suffisent à donner du moelleux et ne surchauffent jamais.

Afin d'utiliser correctement votre four, il est important de connaître certaines caractéristiques de l'énergie à haute fréquence :

- l'énergie haute fréquence est absorbée et transformée en chaleur par tout liquide ou aliment hydraté (eau, graisses, protéines, etc...)

- elle traverse, sans engendrer de chaleur, tout objet en verre, plastique, papier, etc...

- elle est réfléchie et renvoyée par tout ou partie d'objet en métal ; il ne faut donc jamais utiliser de récipient en métal pour le réchauffage ou la cuisson des aliments.

Pour éviter le dessèchement des aliments et la production de buée, couvrir les plats ou emballer les aliments (vous pouvez, par exemple, laisser les croissants dans leur sac papier).

UNE CUISSON RAPIDE :

La cuisson par énergie hyper fréquence supprime le pré-chauffage indispensable dans les cuissons traditionnelles où le four doit chauffer et l'eau doit bouillir avant de cuire les aliments.

Dans votre four à micro-ondes, poissons, viandes et légumes commencent à cuire dès que vous avez appuyé sur la mise en marche ; toutes les molécules sont portées à la même température ; la cuisson est donc beaucoup plus rapide et parfaitement régulière.

UNE ECONOMIE D'ENERGIE :

Les temps de cuisson étant très courts et la puissance absorbée par l'appareil étant relativement faible, vous réaliserez d'appréciables économies d'énergie en utilisant régulièrement votre four à micro-ondes.

UTILISATION

Les micro-ondes

TRES IMPORTANT :

En fonctionnement, la porte de votre four doit toujours être parfaitement fermée. Aucun objet ou produit, de quelque nature qu'il soit, ne doit être interposé entre la façade du four et la porte.

Veillez particulièrement au parfait état de la porte ; surveiller notamment :

- les charnières et les loquets de fermeture.
- la planéité et l'étanchéité.
- la propreté du joint.

SIGNELEZ IMMEDIATEMENT TOUTE ANOMALIE A VOTRE REVENDEUR.

- Ne jamais obstruer l'orifice de ventilation qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Il en résulterait des dommages pour le four.
- Le four ne doit jamais fonctionner à vide.
- Pour la cuisson de petites quantités d'aliments contenant peu d'eau (féculent, ect...) disposez toujours un verre d'eau à l'intérieur du four.

UTILISATION

Les micro-ondes

Utilisation

Le fonctionnement de votre four micro-ondes ne peut se faire que porte fermée

– Sélectionner la puissance désirée pour la cuisson (7 puissances différentes).

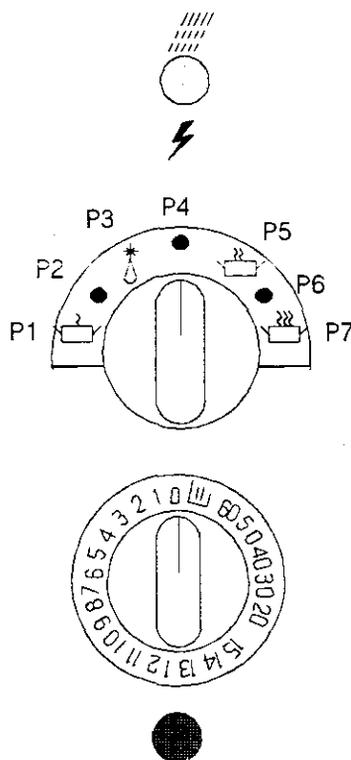
– Afficher un temps de cuisson (ou de décongélation) à l'aide de la minuterie.

- de 0 à 15 minutes, 1 graduation par minute
- de 15 à 60 minutes, 1 graduation toutes les 5 minutes.

On ne peut pas utiliser la position "manuelle" pour le fonctionnement en micro-ondes.

– Appuyer sur le bouton-poussoir de fonctionnement du micro-ondes.

Un signal sonore vous avertit de la fin des opérations.



NOTA :

Pour prolonger une cuisson en fin d'opération, alors que la porte n'a pas été ouverte, il suffit d'afficher un temps supplémentaire à l'aide de la manette de la minuterie.

Si la porte a été ouverte, il faut de nouveau afficher un temps supplémentaire, puis appuyer sur le bouton-poussoir de fonctionnement du micro-ondes.

UTILISATION Les micro-ondes

Sélecteur de puissance

	Doux	Faire fondre du beurre, du chocolat, du fromage. Tenir les mets au chaud. Faire lever la pâte à pain ou à pizza. Sécher les plantes aromatiques. Décongeler en douceur les fruits fragiles (fraises, framboises, ...) Chauffer un biberon ou un petit pot pour bébé.
	Décongélation	Décongeler les viandes et les aliments peu fragiles.
	Moyen	Mijoter les potages, les sauces. Chauffer le lait sans risque de débordement. Cuire les gâteaux, les poissons.
	Maximum	Cuire les viandes, les légumes, le riz. Réchauffer les plats cuisinés. Préchauffer le plat brunisseur.

Avec un peu d'expérience, vous trouverez vous-même toutes les finesses de la cuisson avec les micro-ondes. A l'aide de quelques exemples, nous vous indiquons quelle puissance de cuisson doit être choisie pour certains mets et procédés. Ces puissances sont classées de 1 à 7 sur le livre de recettes que vous trouverez joint à votre four.

Les trois symboles " ● " sont des puissances intermédiaires numérotées respectivement : 2-4-6.

Ces puissances correspondent à :

P1 : 100 watts	P5 : 440 watts
P2 : 140 watts	P6 : 525 watts
P3 : 200 watts	P7 : 625 watts
P4 : 340 watts	

TRES IMPORTANT :

Signalez immédiatement toute anomalie à votre revendeur.

- ne jamais obstruer l'orifice de ventilation qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Il en résulterait des dommages pour le four.
- le four ne doit jamais fonctionner à vide.
- ne pas utiliser d'objet métallique à l'intérieur du four.

UTILISATION Les micro-ondes

ESSAI DES USTENSILES :

Pour vous assurer qu'un ustensile est apte à supporter la cuisson par micro-ondes, placez-le vide dans le four et mettez en marche l'appareil en réglant la minuterie sur 30 secondes.

Si l'ustensile est chaud au bout de ce temps, c'est qu'il ne convient pas aux micro-ondes. Un ustensile approprié doit rester froid.

N'EMPLOYER JAMAIS D'USTENSILES EN METAL. vos aliments ne chaufferaient pas et vous risqueriez de détériorer le générateur d'énergie.

Vous pensez peut-être que cela réduit votre batterie de cuisine : il n'en est rien.

Vous pouvez utiliser la faïence, la porcelaine, le verre, la terre cuite la plupart des matières plastiques le carton et le papier.

Certains plats dit "à feu" contiennent un certain pourcentage de métal. Aussi, ne conviennent-ils pas parfaitement.

NE PAS UTILISER :

– de récipients métalliques ou de vaisselle avec incrustations d'or ou d'argent pour faire chauffer les aliments.

– les bols et plateaux en bois qui seront séchés par le four et pourront se fendre ou se craquer,

– des ustensiles fêlés ou en mauvais état.

Enlever les agrafes métalliques se trouvant sur les emballages papier.

Transvasez obligatoirement les conserves contenues dans des boîtes métalliques avant de les faire chauffer.

ATTENTION : Assurez-vous constamment que les récipients fermés, tels que les pots d'aliments pour bébés soient ouverts, ainsi que les sacs en plastique contenant des légumes soient percés avant la cuisson.

Les récipients hermétiquement clos risqueraient d'exploser.

Une assiette, une jatte en verre, une bonne vieille cocotte en terre et son couvercle, quelques sacs en papier, voilà la batterie idéale.

Certaines recettes exigent que les aliments soient couverts pour éviter le dessèchement et concentrer la saveur. Vous pouvez utiliser un couvercle en terre ou en verre, mais la plupart des cas une simple feuille de papier sulfurisé suffit.

Aluminium : l'utilisation des feuilles d'aluminium ménager est à éviter car elles peuvent altérer le processus de cuisson et provoquer des arcs dangereux.

UTILISATION

Les micro-ondes

Toutefois, des morceaux de petite surface peuvent être utilisés pour recouvrir certaines parties des aliments comme les extrémités des pattes ou des ailes de poulet par exemple : dans ce cas aucun de ces éléments en feuille d'aluminium ne doit se trouver à moins de 3 cm des parois internes du four.

UTILISATION

Les micro-ondes

LA DECONGELATION

Dans le domaine de la décongélation, le micro-ondes rend des services très appréciés et apporte des facilités et une qualité que rien n'égalait auparavant.

La décongélation s'effectue en un temps très court. Cela évite la contamination des aliments et permet l'utilisation presque immédiate des produits congelés sans le prévoir plusieurs heures à l'avance.

La rapidité de la décongélation préserve l'aspect appétissant des mets. Vous pouvez ensuite accommoder ces aliments comme s'ils étaient frais, en utilisant bien entendu votre enceinte de cuisson.

On peut également décongeler certains plats cuisinés qui ne sont bons que lorsqu'ils cuisent en grosse quantité : civet, cassoulet, blanquette, etc...

Certaines sauces, savoureuses mais longues à réaliser, peuvent être préparées en grande quantité : on n'utilise que la dose nécessaire et on congèle le reste.

Pour les aliments crus, une décongélation devra toujours précéder la cuisson.

Pour les aliments cuits, à la décongélation succèdera un chauffage rapide qui permettra de servir un plat succulent quelques minutes après l'avoir sorti du congélateur.

Pour décongeler les aliments, tourner la manette de sélection de puissance sur décongélation *

On compte en général des temps d'exposition de :

- 1 mn à 1,30 mn par 100 g pour les petites pièces.
- 5 mn à 6 mn par 100 g pour les grosses pièces.

Ces temps peuvent être fractionnés, par des temps de repos.

En effet, pendant les coupures, la transmission de chaleur par conduction est favorable aux aliments, surtout lorsqu'il s'agit de grosses pièces.

En fin de décongélation, il faut prévoir, un temps de repos d'autant plus long que la masse d'aliments est importante.

- de 2 à 5 min pour les aliments minces.
- de 5 min pour 500 g environ.
- de 10 à 15 min pour 1 kg
- de 30 min pour 2 kg.

Dans le cas de grosses pièces, (gigot, dinde, etc...), il est préférable de prévoir avant la congélation, la découpe en moitié ou en morceaux si la présentation finale le permet.

UTILISATION

Les micro-ondes

Tableau de décongélation

Nature de l'aliment	Poids	Réglage de temps	Conseils particuliers
Viandes Viandes hachées	500 g 750 g 1 kg	environ 5 minutes environ 7 minutes environ 8 minutes	Lorsque l'extérieur est décongelé, brisez la partie décongelée et remettez le reste dans le four.
Rôti	2,5 kg	14 minutes, repos 5 minutes environ 6 minutes	
Côte de boeuf	1,5 kg	10 minutes, repos 5 minutes	Si nécessaire, retournez la viande et décongelez pendant 3 minutes de plus.
Entrecôte épaisse	1,5 kg	environ 12 minutes	
2 côtes de porc 6 côtes de porc	150 g chac. 150 g chac.	environ 3 minutes environ 14 minutes	
Volailles Poulet entier	2,5 kg	14 minutes, poitrine en l'air repos 10 minutes puis environ 14 minutes poitrine en dessous	Repos 10 minutes de plus, puis enlevez cou et abats et rincez à l'eau fraîche.
5 cuisses de poulet	100 g chac.	environ 5 minutes	
Rôti de dinde désossé	1 kg	10 minutes	
Poissons et fruits de mer Filets de poisson	500 g	3 minutes, retournez, environ 3 minutes et plus	Décongelez dans l'emballage, ensuite déballez et séparez les filets pour terminer la décongélation.
Queue de langouste	250 g	environ 3 minutes	

UTILISATION Les micro-ondes

Comment réchauffer

Dans votre enceinte de cuisson, vous pouvez tout réchauffer en un clin d'oeil, sans surveillance.

Vous n'aurez jamais la mauvaise surprise de découvrir l'abominable goût de "réchauffé" qui gâtent tant de préparations.

Il suffit de quelques minutes pour amener à la température idéale une quiche épaisse ou une plantureuse choucroute. A condition de les couvrir, les pâtes, les pommes de terre, le riz, réputés "inréchauffables", sont aussi frais, aussi savoureux qu'après la cuisson.

Utilisez comme récipient pour réchauffer, soit la boîte de plastique qui abritait les aliments dans le réfrigérateur, soit le plat de service, soit une simple assiette recouverte par une assiette creuse.

Pour les viandes en sauce, les tripes, la choucroute, comptez environ 3 à 6 minutes suivant la quantité et remuez plusieurs fois en cours de réchauffage.

Les micro-ondes réchauffent également tous les liquides : café, lait, thé, punch. 1 minute suffit.

Pour obtenir des assiettes chaudes, mouillez-les et placez-les dans l'enceinte à micro-ondes. Comptez 3 minutes pour 4 assiettes.

Pour réchauffer les petits pains, croissants, brioches ou certains sandwiches, enveloppez-les individuellement dans des serviettes en papier absorbant, de manière que la vapeur soit absorbée et qu'ils demeurent croustillants.

Certains amuse-gueule (saucisson de cocktail, feuilletés...) doivent être présentés chauds. Etalez-les dans un grand plat et passez-les 1 ou 2 minutes aux micro-ondes.

ALIMENTS REFRIGERES REMIS EN TEMPERATURE

ALIMENTS CONGELES REMIS EN TEMPERATURE

Aliment	Quantité	Manette de sélection	Temps	Quantité	Décongélation/ Temps	Mise en température/temps
Légumes et garnitures						
Légumes cuits	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Purée de pommes de terre	1 part	moyen	1,5 min	1 part	décongélation 9 min	Moyen 2 min
Haricots cuits	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 4 min	Moyen 2 min
Riz cuit	1 part	moyen	2 min	1 part	décongélation 4 min	Moyen 2 min
Pâtes cuites	1 part	moyen	1,5 min	1 part	décongélation 6 min	Moyen 2 min
Hamburger	1	doux	3 min	1	décongélation 2 min	Moyen 3 min
Repas complets						
Viande, pommes de terre et légumes	1 part	maximum	3 min	1 part	décongélation 5 min	Maximum 4 min
Viandes						
Poulet rôti	1 morceau	moyen	3 min	1 morceau	décongélation 3 min	Maximum 2 min
Porc en tranches	1 tranche	moyen	2 min	1 tranche	décongélation 3 min	Maximum 1 min
Plats de résistance						
Boeuf	1 morceau	moyen	3 min	1 morceau	décongélation 8 min	Moyen 4 min
Lasagnes	1 part	maximum	3 min	1 part	décongélation 10 min	Moyen 4 min
Spaghettis en sauce	1 part	maximum	1 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 2 min
Cassoulet	1 part	moyen	3 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 3-4 min
Porc salé	1 tranche	maximum	2 min	1 tranche	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Dindonneau	1 tranche	maximum	2 min	1 tranche	décongélation 7 min	Moyen 3 min
Macaroni au gratin	1 part	moyen	3 min	1 part	décongélation 7 min	Moyen 4 min

UTILISATION

Les cuissons combinées

CHALEUR PULSEE +
MICRO-ONDES
GRILLOIR + MICRO-ONDES

Pourquoi les cuissons combinées ?

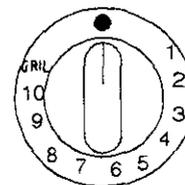
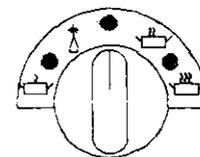
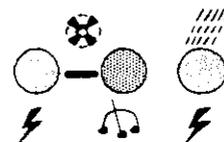
Les cuissons combinées alliant la chaleur pulsée ou le grilloir avec les micro-ondes (pour cuissons de viandes, de légumes, ou les gratins, etc...) vous permettent un gain de temps (jusqu'à 50% dans certains cas) et donc d'énergie.

Vous sortez du four un plat bien doré, gratiné, grâce à la chaleur pulsée ou au grilloir, mais également moelleux, avec toute sa saveur, et cuit en un temps record avec l'adjonction des micro-ondes.

TOUTES LES CUISSONS COMBINEES
SE FONT PORTE FERMEE.
(voir livre de recettes).

UTILISATION

- Sélectionner la puissance en micro-ondes
- Afficher un temps de cuisson à l'aide de la minuterie (en cuisson combinée, on ne peut pas utiliser la position manuelle)
- Tourner la manette du thermostat sur la position désirée pour la cuisson ou sur la position grilloir.
- Fermer la porte du four.
- Appuyer sur le bouton-poussoir de fonctionnement du micro-ondes.
- Les trois voyants sont allumés.



UTILISATION

Les cuissons combinées

Conseils pour les cuissons combinées.

Les ustensiles de cuisine :

Les récipients à utiliser pour ce type de cuisson nécessitent toutes les propriétés exigées pour la cuisson en chaleur pulsée ou au grilloir d'une part, et les micro-ondes d'autre part.

De ce fait, ils doivent résister aux températures élevées, tout en laissant passer les micro-ondes.

Les moules à gâteaux et les plats de cuisson ou à gratins doivent toujours être placés de façon que les mets à cuire soient au milieu du four.

Pour le fonctionnement en cuissons combinées, ne pas utiliser de plats ou de moules en métal, mais plutôt en verre, porcelaine, céramique, vitro-céramique ou matière plastique résistant aux températures élevées.

Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments tels que : viandes blanches, pâtes, riz, couvrez les d'une assiette ou mieux, d'une feuille de papier sulfurisé. Ils garderont toute leur saveur et ne dessècheront pas.

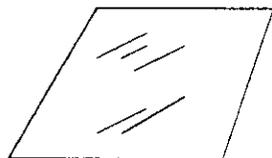
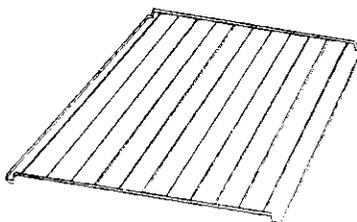
N'utilisez pas de papier d'aluminium pour les cuissons combinées.

UTILISATION

Les accessoires

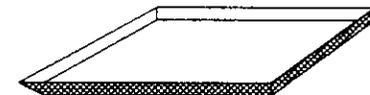
La grille de four :

Nous vous demandons de ne pas employer d'ustensiles en métal pour l'utilisation aux micro-ondes. La grille de four livrée avec votre appareil, a été spécialement étudiée et conçue pour les micro-ondes. Il n'y a donc aucun risque de détérioration ou d'étincelles.



Le plat en porcelaine à feu :

Vous pouvez cuisiner avec ou vous en servir pour récolter le jus des viandes lors des grillades.



La sole en vitro-céram

Vous poserez directement dessus les plats plus volumineux de façon à ce que les mets se trouvent toujours placés au centre du four.

ENTRETIEN

Nous vous conseillons après chaque cuisson, d'essuyer toutes les parois du four avec un papier absorbant.

Les parois de four.

Dans le cas de projections importantes nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

Les verres de portes et du tableau de bord.

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, la vitre intérieure 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.

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

La sole en vitro-céram.

Ne pas laisser sécher d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement.

Pour conserver à la sole son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs.

Pour faciliter son entretien, prendre la précaution, lors de sa mise en place dans le four, de placer la face lisse vers le haut et la face striée vers la sole du four.

NB : La sole en vitro-céram doit se trouver obligatoirement dans le four. Elle doit être posé sur la sole du four et ne doit en aucun cas être posée sur les gradins.

Le verre de protection du réparateur d'ondes.

Vous devez nettoyer régulièrement le verre de protection avec une éponge et un produit détergent.

Pour faciliter l'entretien de celui-ci, ROSIERES a prévu une résistance de grilloir qui s'abaisse à l'une de ses extrémités.

ENTRETIEN

Le joint de porte de four.

Le nettoyer avec une éponge et un détergent.

En cas de détériorations de la façade de four, ne pas faire fonctionner l'appareil et avertir votre revendeur.

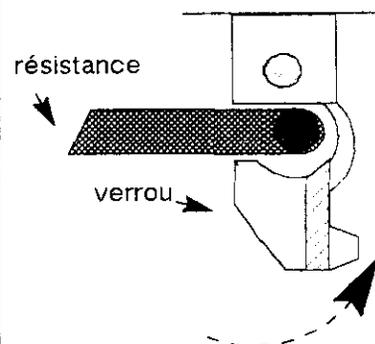
ATTENTION :

En cas de panne, faites obligatoirement appel à un technicien de service après-vente.
N'essayez jamais d'enlever la carrosserie de votre four : des pièces sous haute-tension se trouvent à l'intérieur.

Accessibilité au verre de protection de la turbine.

La résistance de grilloir se décroche sur un des côtés.
Pour cela :

- appuyer en poussant vers la droite sur le verrou de la résistance, pour libérer celle-ci.
- pour la remettre en place, ré-enclencher la résistance dans le verrou.



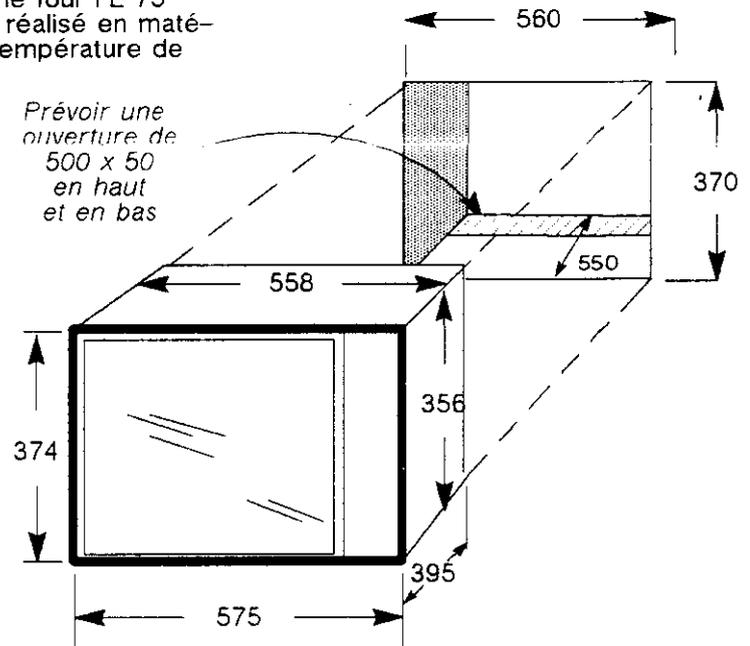
INSTALLATION

ATTENTION : pour l'encastrement du four, ne pas enlever les pieds du four.

Le four peut être posé sur un plan de travail (réf. F 75) ou encastré (réf. FE 75).

Le meuble dans lequel le four FE 75 est encastré, doit être réalisé en matériaux résistants à une température de 100°C.

ENCASTREMENT :



RAPPEL :

Le four F 75 n'est pas encastrable.

Seul la version FE 75 est encastrable.

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 mm².

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 raccorder au moyen d'un boîtier de connexion.

Dans ce cas, un interrupteur à coupe 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.

Attention : Les éventuelles réparations de ce four ne doivent être effectuées que par un technicien de service après vente.

Vous ne devez, en aucun cas, être exposé à l'énergie par micro-ondes qui peut rayonner du magnétron ou d'une autre pièce en cas d'utilisation ou de connexion incorrecte.

Toutes les connexions, guides d'ondes, flasques et joints doivent être sûrs.

Ne jamais faire fonctionner le générateur sans une charge prévue pour absorber l'énergie par micro-ondes.

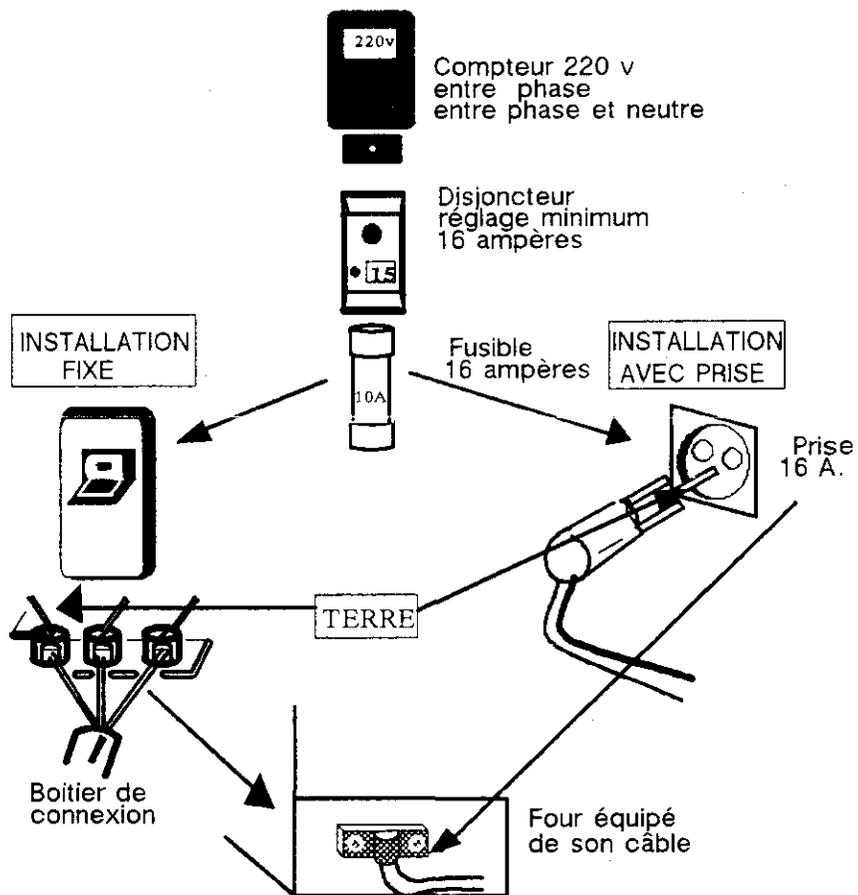
Ne jamais regarder à l'intérieur d'un guide d'ondes ouvert ou d'une antenne pendant que le générateur est en fonction.

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.





”Allo ROSIERES Assistance ”



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de la confiance que vous avez bien voulu nous accorder en achetant un appareil de notre marque.

Vous venez de lire attentivement votre notice.

Elle vous a permis de découvrir toutes les possibilités et tous les perfectionnements de votre appareil.

Vous êtes maintenant impatient de l'utiliser et c'est normal.

Nous sommes persuadés qu'il vous donnera entière satisfaction.

Au moindre problème, n'hésitez pas. faites appel à votre revendeur, c'est lui le plus qualifié pour vous aider. Consultez-le d'abord...

Si malgré nos conseils et ceux de votre revendeur, vous n'êtes pas satisfait, ou si des explications ne vous semblent pas suffisamment claires,

Appelez vite

”ALLO ROSIERES ASSISTANCE”

48.55.09.79 à BOURGES

–

(1) 48.33.64.33 à PARIS

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 75

FE 75

cocher la case correspondante

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

PIECES DE RECHANGE

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1 - LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL
ET LE NUMERO DE SERIE QUI FIGURENT
SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE
SOUS LA PORTE DE FOUR.

2 - LA DESIGNATION DE LA PIECE.

OU VOUS ADRESSER ?

- *Pour commander une pièce de rechange :*

A VOTRE REVENDEUR

- *En cas de réclamation*

S.A. DES USINES DE ROSIERES

Service Assistance Technique

ROSIERES - 18400 SAINT FLORENT SUR CHER

TEL. 48 55 00 93

Ou pour la région parisienne

31 avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS

TEL. (1) 48 33 59 50

CACHET DU REVENDEUR

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...*

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX - N° SIRET 553 720 053 00014

Capital : 18.000.000 de F