

Notice d'emploi du four indépendant Multifonctions

F 243

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 : 243

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 SITUÉE SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

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 A L'UTILISATEUR	
<i>Utilisation</i>	
Le programmateur	4
Les commandes du four	5
Les accessoires du four	6
Conseils de cuisson	6
Le thermostat	7
Entretien	8
AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	9
 <i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Mise en place de la façade	9
Evacuation des fumées	9
Encastrement	10
Raccordement électrique	10
Schéma de câblage	11
Liste des pièces de rechange	11

Fiche technique

Dimensions utiles du four :

- Largeur : 432 mm
- Hauteur : 300 mm
- Profondeur : 410 mm

Volume utile du four : 53 l

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

- Four convection naturelle : 2,6 kW
- Four chaleur pulsée : 2,7 kW
- Grilloir : 2,3 kW
- Puissance totale absorbée : 2,7 kW

Consommations :

en convection naturelle :

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

en chaleur pulsée :

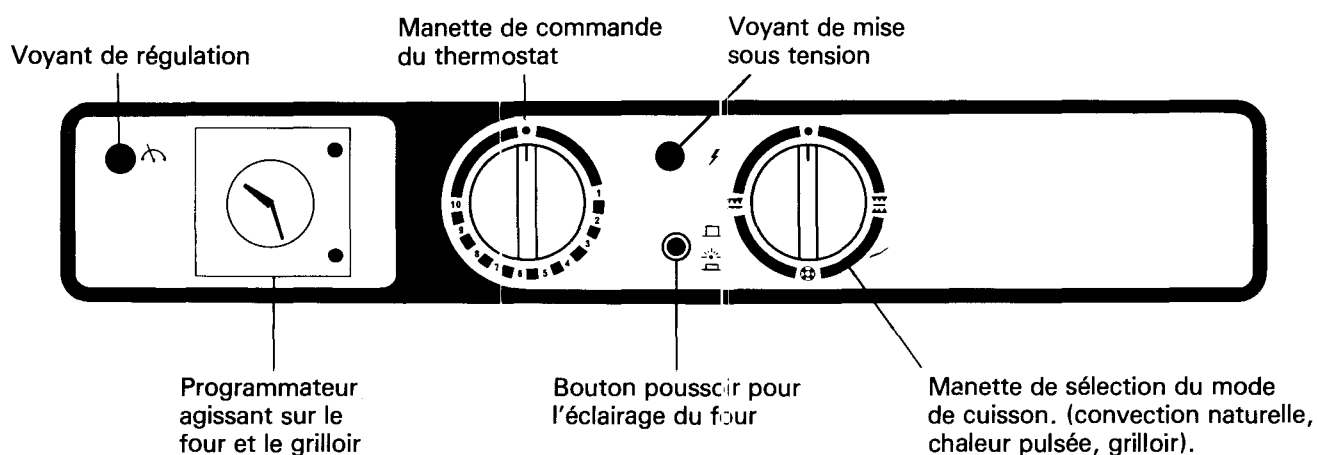
- Consommation de montée à 175°C 0,4 kWh
- Consommation de maintien pendant 1 heure à 175°C . 0,6 kWh
- Total : 1,0 kWh

Equipement du four :

- Eclairage
- Accessoires comprenant : 3 grilles, 3 plaques à pâtisserie.

Commandes de l'appareil.

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



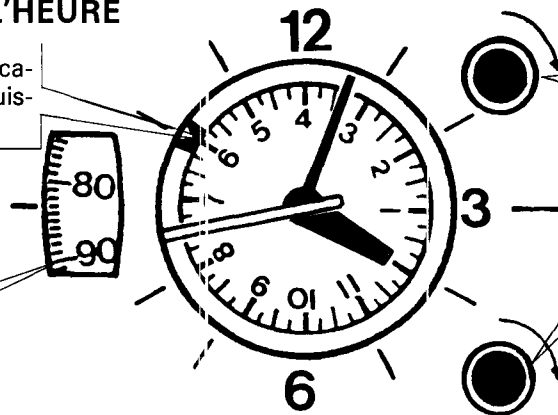
Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (« J.O. » du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

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.

PRESENTATION - MISE A L'HEURE

Index permettant d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici, 6 heures).

Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson,
I : position manuelle.



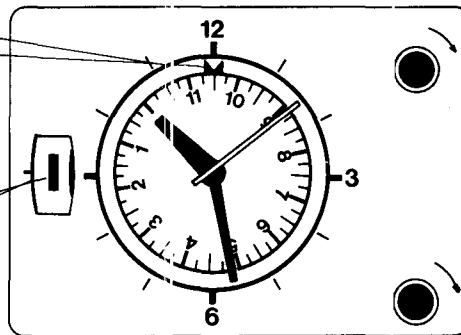
Ce bouton permet d'afficher le temps de cuisson (jusqu'à 180 mm), ou la position manuelle (I).

Bouton qui permet: la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner).
- d'afficher l'heure de début de cuisson (bouton en position normale).

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

b) Amener l'index sur 12 h grâce au bouton inférieur.

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur.

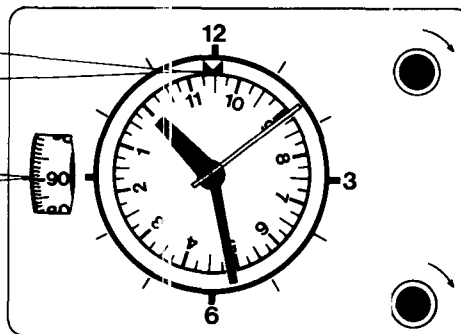


La cuisson commence dès que les manettes du four sont sur la position choisie.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmeur).

b) L'index doit rester sur 12 h (l'amener avec le bouton inférieur).

a) Faire apparaître le temps de cuisson désirée, sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes).



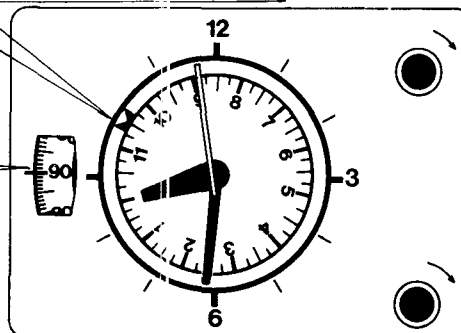
La cuisson commence dès que les manettes du four sont sur la position choisie.

Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson avec le programmeur)

a) Positionner l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (SUR LE DISQUE INTERIEUR) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 mn).

b) Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).

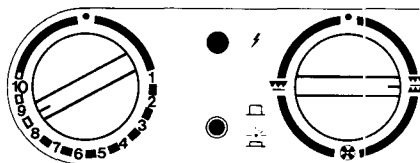



La cuisson débutera toute seule à 10 h 30 et s'arrêtera d'elle-même à 12 h, après 90 minutes de fonctionnement.

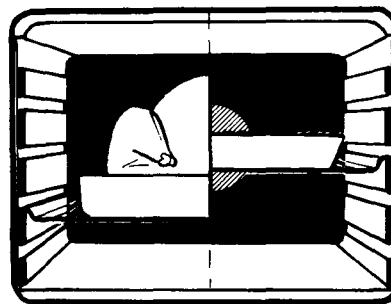
RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position « I », et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

CONVECTION NATUREL :

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle, pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tel que clafoutis, quiche, tourte... (voir tableau du thermostat).



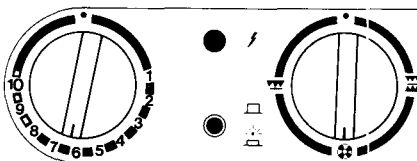
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.




Placer la pièce à cuire au centre du four.

CHALEUR PULSÉE

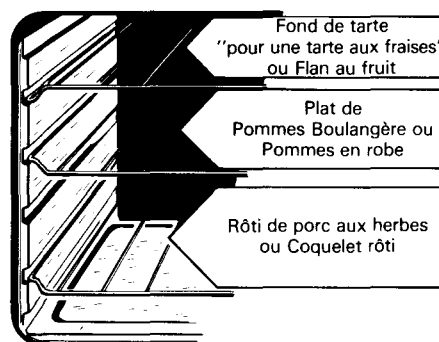
Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.



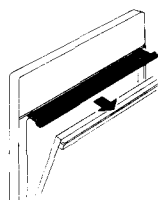
- Placer la manette du sélecteur sur , et la manette du thermostat sur la position choisie.

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.

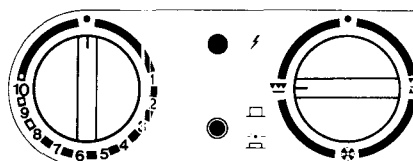
Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.



GRILLOIR

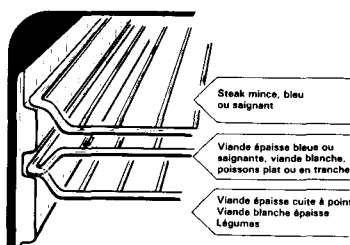


Avancer le déflecteur.



Placer le sélecteur sur .

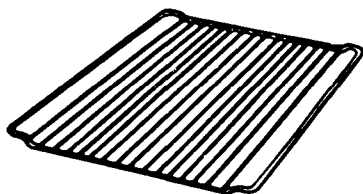
Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.



Placer la grille du four à la bonne hauteur.

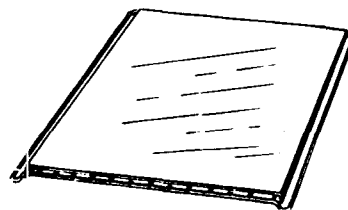
Laisser la porte OUVRETE ou ENTR'OUVERTE.

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 :

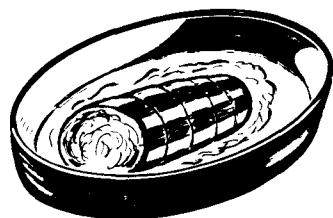
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

QUELQUES CONSEILS...

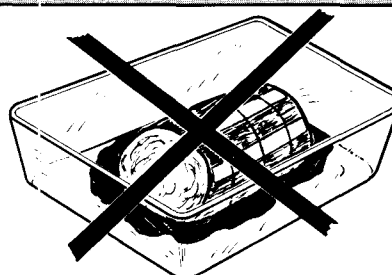
CUISSON DE VIANDE ROUGE

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

Exemple :



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 dorent 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 TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS LE CAS CONTRAIRE, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTÉRIORATION DÉFINITIVE DE L'EMAIL.

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, 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.

Durée de préchauffage :	Température approximative correspondant aux repères en °C		
- 20 mn pour les positions entre 7 et 10,	1 : 65 à 75°C	5 : 145 à 155°C	9 : 250 à 260°C
- 15 mn pour les positions entre 4 et 7,	2 : 85 à 95°C	6 : 175 à 180°C	10 : 275 à 285°C
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3.	3 : 105 à 115°C	7 : 195 à 215°C	
	4 : 125 à 135°C	8 : 225 à 235°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	
Poissons entiers Rôtis ou braisés Bar - Dorade - Lotte	8	7	Selon grosseur
VIANDES - LEGUMES			
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
PÂTISSERIES			
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	
POISSONS EN FILET OU DARNE			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
VIANDES - LEGUMES			
Choux farcis braisés	6	5 - 6	1 heure 30 à 2 heures
Coquelet rôti	7	6 - 7	25 à 30 mn
Endives au gruyère -			
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
PÂTISSERIES			
Armandine	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

Entretien

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.

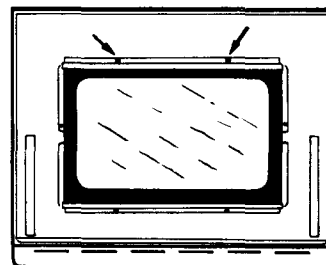
LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

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.

Si vous désirez, pour l'entretien, accéder aux différents verres de porte.

- Ouvrir la porte de four.
- Dévisser les deux vis de la poignée. Attention : elle risque de tomber.
- Dégager la façade.
- Dévisser les deux vis situées sur la patte supérieure.
- Maintenez le verre extérieur de façon à éviter sa chute.



LES JOINTS DE FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE (en option, sauf en F 243 RB)

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 de la sole 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 graisseuses en cours d'élimination.

LES PAROIS DE FOUR, LA SOLE DE FOUR EN ÉMAIL NORMAL

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

Installation

AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR...

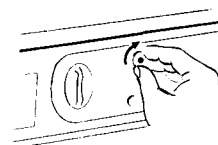
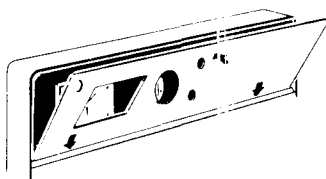
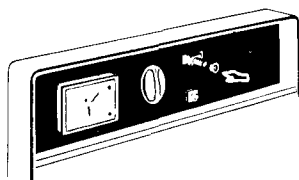
Vous n'avez pas d'éclairage de four :

- Vérifier que l'appareil est raccordé au réseau.
- Vérifier l'ampoule de four.

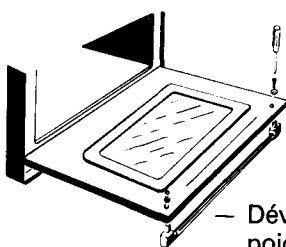
Votre four ne fonctionne pas :

- Vérifier que le programmeur est sur la bonne position et que vous avez bien tourné les manettes du four.

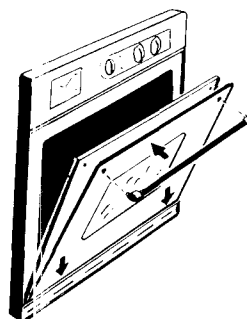
MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE



- Dévisser l'écrou du voyant rouge.
- Mettre en place le tableau de bord.
- Revisser l'écrou du voyant rouge.



- Dévisser les vis de fixation de la poignée
- Retirer le carton



- Mettre en place la façade.
- Replacer la poignée.

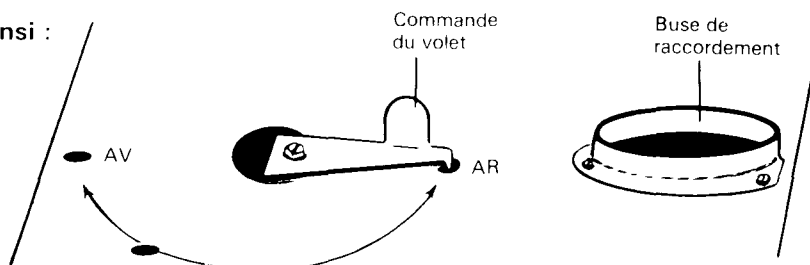
ÉVACUATION DES FUMÉES

Votre four est livré d'usine pour une évacuation des fumées à l'arrière.

DANS LE CAS OÙ L'ÉVACUATION DES FUMÉES PAR L'ARRIÈRE N'EST PAS POSSIBLE, ELLE PEUT SE FAIRE PAR L'AVANT, MAIS IL Y A RISQUE DE CONDENSATION SUR LE DÉFLECTEUR DE MANETTES.

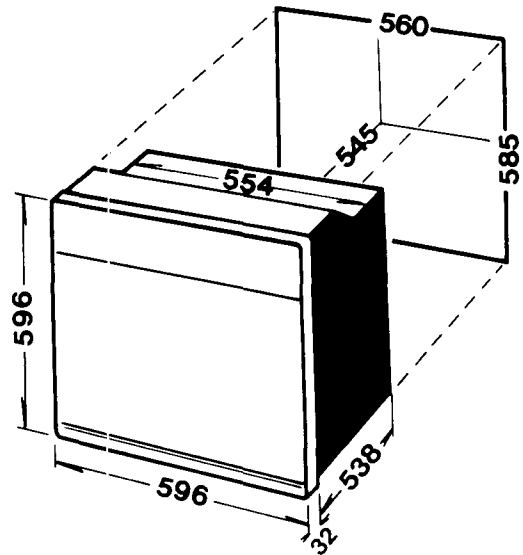
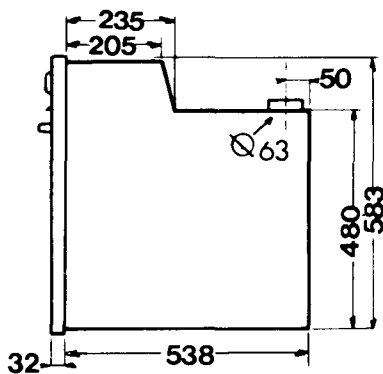
Pour l'évacuation par l'avant, procéder ainsi :

- Soulever légèrement la commande du volet (elle est placée à l'arrière sur le croquis ci-contre).
- La diriger vers l'avant.



Installation

ENCASTREMENT



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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

Avant le branchement, assurez-vous que les fils de l'installation sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible du four. On peut utiliser : soit une prise avec fusible incorporé, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être branché :

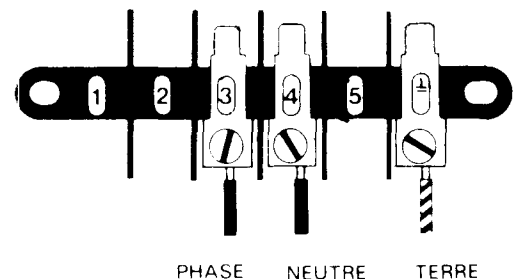
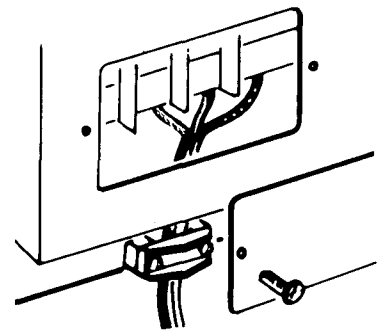
- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur.
- de la position des phases et de la terre sur la prise de courant.

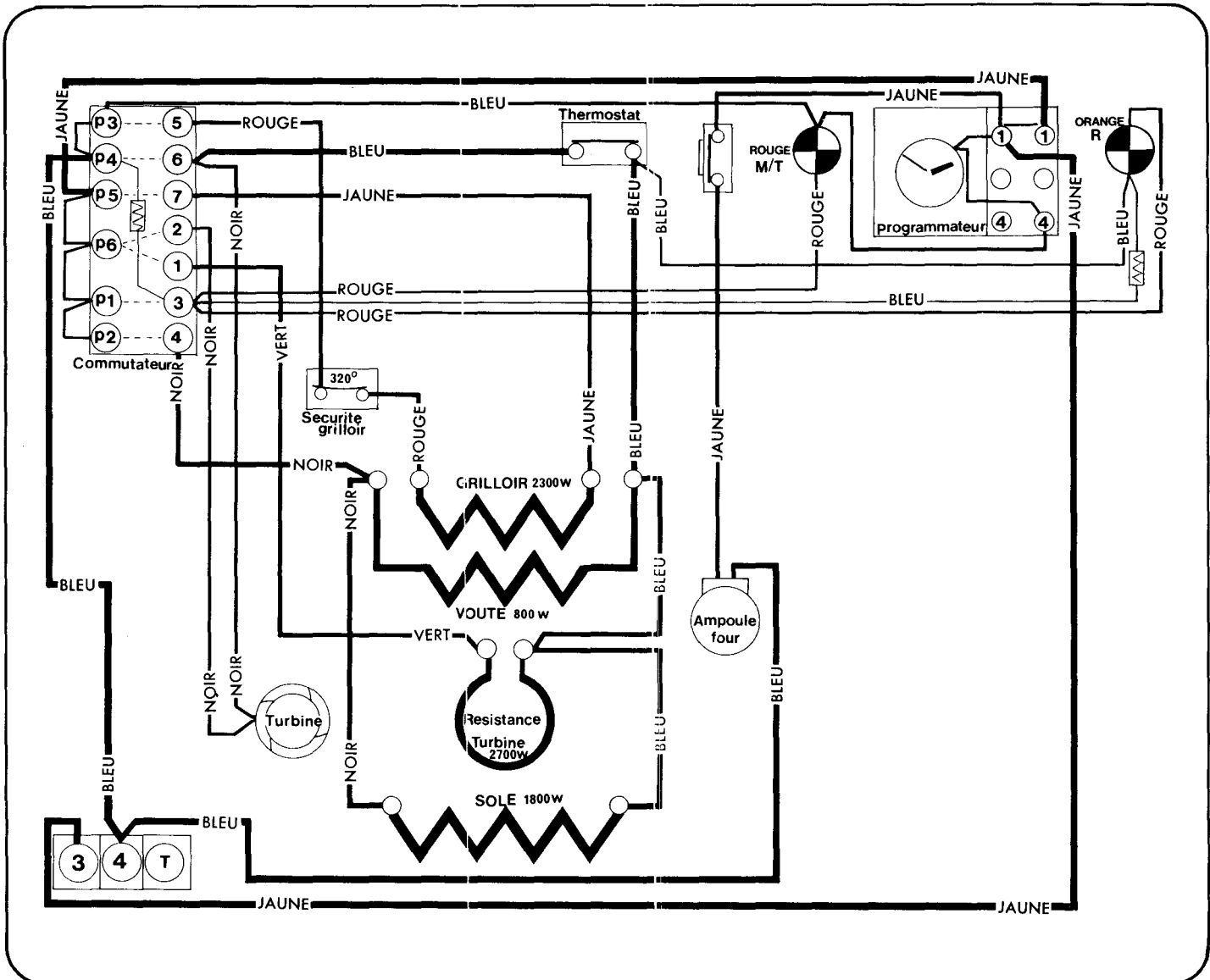
Ensuite :

- enlever la trappe arrière (2 vis),
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes en se conformant au tableau de raccordement,
- le fil de terre doit être raccordé à la borne repère. ⚡
- fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- remettre la trappe.



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

Schémas de câblage



Liste des pièces de rechange

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre REVENDEUR la désignation et le code des pièces, que vous désirez remplacer sur votre appareil.

Désignation des pièces	Références	Désignation des pièces	Références
1 Tableau de bord		Ampoule de four	00051
Tableau de bord	06177	Hublot de l'ampoule	00487
Tableau de bord BL	06178	Façade de porte GT	04478
Tableau de bord FA	06179	Façade de porte BL	04473
Tableau de bord VM	06180	Façade de porte FA	04474
Tableau de bord TR	06181	Façade de porte VM	04476
Programmateur	04450	Façade de porte TR	04475
Jeu de manettes de programmeur	00155	Verre intérieur de porte	04301
Manette du four	04452	Verre extérieur de porte	04459
Bouton poussoir d'éclairage	04453	Pognée de porte	04465
Voyant de mise sous tension	04454	Récolte sauce	04409
Voyant de régulation	04455	Grille de turbine	04412
2 Four		Thermostat	04495
Grille porte plat	04507		
Plaque à pâtisserie	00093		
Parois de four	04496		
Ecran de grilloir	04499		
Fond de four	04494		
Turbine	03019		

**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

Capita : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. (48) 68.60.00