ROSIÈRES

Notice d'emploi du four électronique multifonctions à pyrolyse F 553

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

49157

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 553

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) 48 33 57 30

Sommaire

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1er 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.

Pages

Partie destinée à l'utilisateur :

Utilisation.

— mise à l'heure du programmateur 4
— pour une cuisson immédiate 4
— choisir votre mode de cuisson 4-5
— utilisation du programmateur 6
— utilisation du thermostat 7
— les accessoires du four 8

Entretien 9-10

Partie destinée à l'installateur :

- Encastrement 10

- Raccordement électrique 11

Fiche technique

Dimensions utiles du four (en cm)

— Largeur : 43
— Hauteur : 30
— Profondeur : 40

Volume utile du four : 51 l
Mode de nettoyage - par pyrolyse

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

Four convection naturelle	: 2,58 kW
Four chaleur pulsée	: 2,73 kW
Grilloir	: 2,30 kW
Turbo-grill	: 2,33 kW
Puissance totale absorbée	: 2,99 kW

Consommations :

en convection naturelle :

de montée à 200°C	0,7 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200°C	0,7 kWh
Total :	1,4 kWh

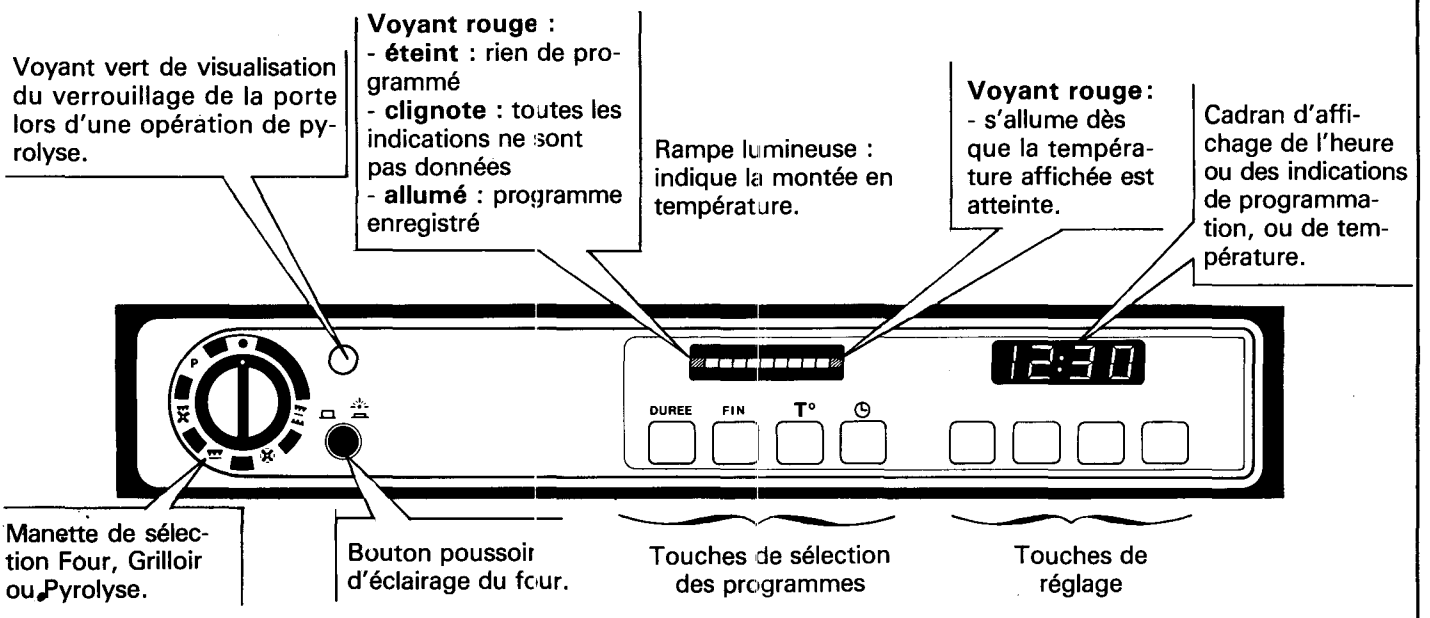
en chaleur pulsée :

de montée à 175°C	0,3 kWh
de maintien pendant 1 heure à 175°C	0,6 kWh
Total :	0,9 kWh

Consommation cycle pyrolyse (80 mn) : 3,8 kW

Présentation

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

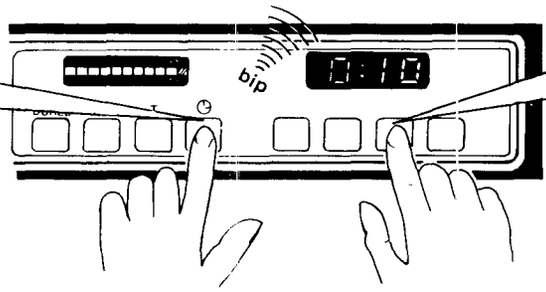


Maintenez le tableau de bord propre et sec. Des traces de graisse ou des dépôts de produits ménager peuvent affecter le fonctionnement des commandes.

Utilisation

MISE A L'HEURE

Appuyer sur la touche ⏲ pendant 3 secondes jusqu'au signal sonore "BIP".

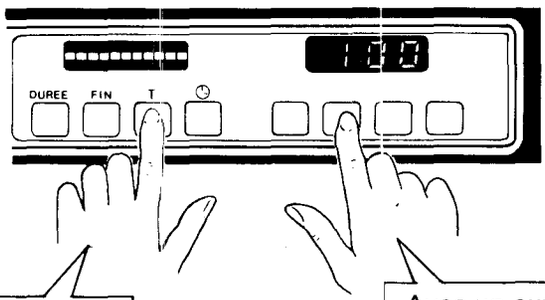


Ensuite, en maintenant la pression sur cette touche, afficher l'heure, avec un autre doigt, en appuyant sur les touches de réglage. (à chaque pression sur une touche, le chiffre augmente d'une unité).

Cette mise à l'heure doit se faire à la mise en service de votre appareil et après chaque coupure d'électricité.

POUR UNE UTILISATION IMMEDIATE DE VOTRE FOUR

Tourner la manette sur la position choisie.



Avec un doigt appuyer sur la touche T.

Avec un autre doigt appuyer sur les touches de réglages. Afficher une température entre 50°C et 300°C.

Lorsque vous relâchez la pression sur les touches, l'heure du moment réapparaît.

Le voyant rouge de gauche allumé indique que le four est en fonctionnement.

Les voyants verts de la rampe lumineuse indiquent la température du four par rapport à la température affichée ; quand celle-ci est atteinte, le voyant rouge de droite s'allume.

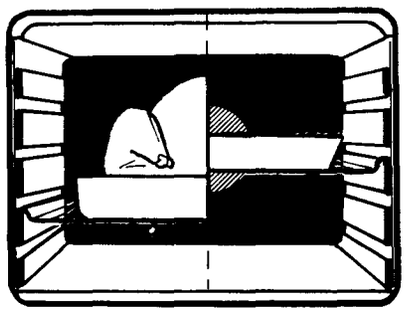
A la fin de la cuisson, appuyer sur la touche ⏲ pour effacer la température affichée, et ramener la manette de sélection sur arrêt.

Lorsque vous placez la manette de commande du four sur arrêt, la turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

CHOISIR VOTRE MODE DE CUISSON

CONVECTION NATURELLE

Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuisson à la "française" des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...), telles que clafoutis, quiche tourte.

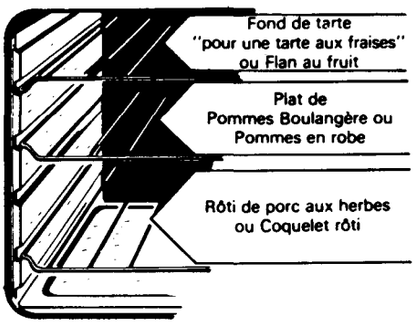


Placer la pièce à cuire au centre du four.

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.

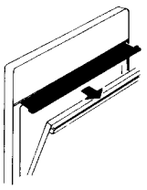
ATTENTION : En chaleur pulsée, ne pas utiliser les températures au-dessus de 240°C. Ces plus hautes températures sont réservées à la convection naturelle.



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.



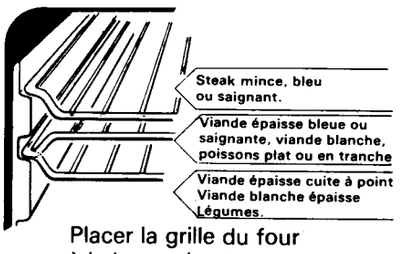
Avancer le déflecteur.

Lorsque vous tournez la manette de sélection sur la position grilloir ▼▼▼ la température est automatiquement réglée pour 300°C.

Vous pouvez selon le met que vous êtes en train de préparer, descendre la température jusqu'à 150°C. Pour cela, laisser le sélecteur sur arrêt, et afficher la température désirée de 150°C à 300°C.
Ensuite, placer le sélecteur sur la position grilloir ▼▼▼

Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE.

Poser le plat récolte-sauce sur la grille placée sur le gradin inférieur.



Placer la grille du four à la bonne hauteur.

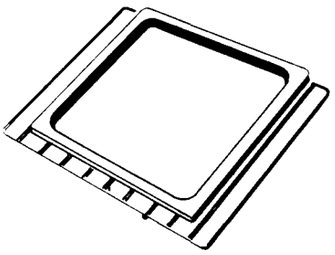
▼▼▼ TURBO-GRILL

Il est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, les gratins, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Afficher une température de 150°C à 250°C.

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

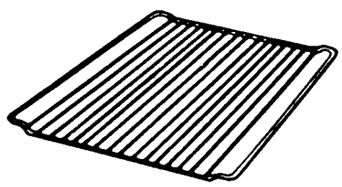


Poser le plat récolte-sauce sur une des grilles placées sur le gradin inférieur.

Quiche-lorraine	235	185 à 210	35 à 40 mn
Rôti de bœuf	295	235 à 260	15 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	295	235 à 260	1 heure pour 5 livres
Tomates farcies	290	235 à 260	
PÂTISSERIES			
Clafoutis aux fruits	235	190 à 215	35 à 40 mn
Petits pains	235	190 à 215	15 à 20 mn
Tarte garnie	235	190 à 215	35 à 40 mn

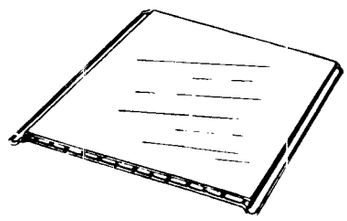
Nature des mets	Mes réglages		
	Température		Durée de
Rable de lapin rôti	210	180 à 210	50 à 60 mn
Rôti de porc	240	180 à 210	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	240	180 à 210	15 à 20 mn par livre
Soufflé salé - sucré	210	180 à 210	35 à 45 mn 30 à 40 mn
PÂTISSERIES			
Amandine	180	160 à 180	45 mn
Biscuit à la cuillère	180	160 à 180	35 mn
Gâteau de savoie - génoise	180	160 à 180	35 à 40 mn
Macarons sablés	210	180 à 210	15 à 25 mn
Pâte à choux	210	180 à 210	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	210	160 à 180	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	210	160 à 180	15 à 20 mn

LES ACCESSOIRES DU FOUR



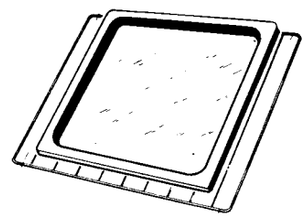
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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).



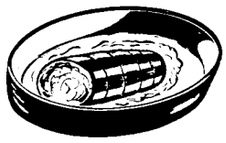
LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

Est destiné à recevoir le jus des grillades, (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).
NE JAMAIS UTILISER LE RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A RÔTIR.

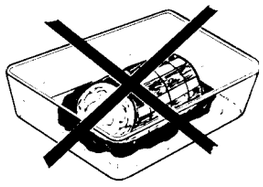
QUELQUES CONSEILS...

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 lors que 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 reflètera 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 CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTÉRIORATION DE L'ÉMAIL.

Votre four est équipé d'un système assurant son net-netoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmateur.

Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 300°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

NOTA : DANS LE CAS DE L'INSTALLATION D'UNE TABLE DE CUISSON AU-DESSUS DU FOUR NE JAMAIS UTILISER LES BRÛLEURS GAZ OU LES PLAQUES ELECTRIQUES PENDANT L'OPERATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'EVITER UN ECHAUFFEMENT EXCESSIF DU TABLEAU DE BORD DU FOUR.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

— retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;

— enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long ;

— fermer la porte du four ;

Ensuite :

— tourner le sélecteur **P** (pyrolyse) vers la gauche.

La mise en route du nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses » grâce au programmateur).

LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE DU NETTOYAGE SONT RÉGLÉES AUTOMATIQUEMENT.

Température : Elle est fixée à 485°C sans possibilité de modification ou de visualisation par action sur la touche T.

Durée : Elle est fixée à 1 h 30. Elle peut être diminuée au minimum à 1 heure ou augmentée au maximum à 2 heures 59 mn.

Durée de pyrolyse : Four moyennement sale : 1 h 30 mn.
Four très sale : 2 h.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette du sélecteur sur P, LE VOYANT VERT S'ALLUME. Il indique que le verrouillage c'est normalement effectué. EN CAS DE NON ALLUMAGE DU VOYANT VERT, APPUYER SUR LA PORTE POUR ASSURER UNE BONNE FERMETURE. Au début de l'opération, la diode rouge de gauche est allumée. Progressivement, toutes les diodes vont s'éclairer.

Lorsque la température de 300°C est atteinte, le voyant vert de verrouillage s'éteind, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte.

Quand la température de pyrolyse est atteinte, la rampe lumineuse est totalement allumée.
Lorsque la durée de nettoyage est écoulée, la rampe lumineuse s'éteint, la diode rouge de gauche clignote, le signal sonore indique la fin du nettoyage.

Au cours du refroidissement, le voyant vert se rallume.
Il indique que la température est inférieure à 300°C. Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte.

POUR OUVRIR LA PORTE DU FOUR, VOUS DEVEZ PLACER LE SELECTEUR SUR "ARRET".

Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

Lorsque le nettoyage est fini :

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four, le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

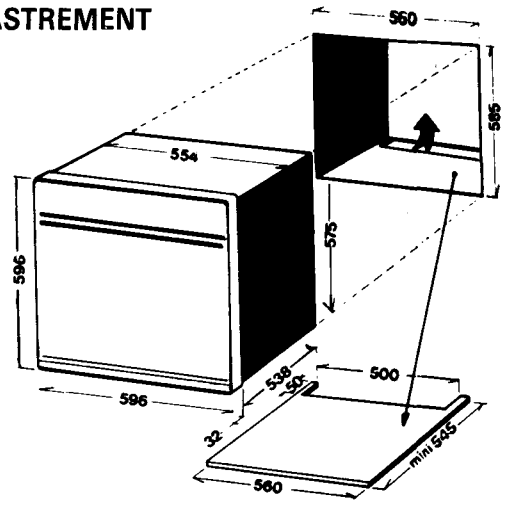
Lorsque vous placez la manette de sélection sur arrêt, la turbine continue de tourner. Cela est tout à fait normal.

L'arrêt se fera automatiquement par coupure du thermostat.

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le « rodage » au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

ENCASTREMENT



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

DANS LE CAS D'UN FOUR MONTÉ SOUS PLAN EN DUO AVEC UNE TABLE DE CUISSON, IL EST NÉCESSAIRE DE METTRE EN PLACE LE PANNEAU ISOLANT LIVRÉ EN OPTION.

DANS TOUS LES CAS, ASSURER AU MAXIMUM L'AERATION DE LA PARTIE INFERIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 MM DU BORD AVANT (VOIR CI-CONTRE), AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NÉCESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

RACCORDEMENT

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

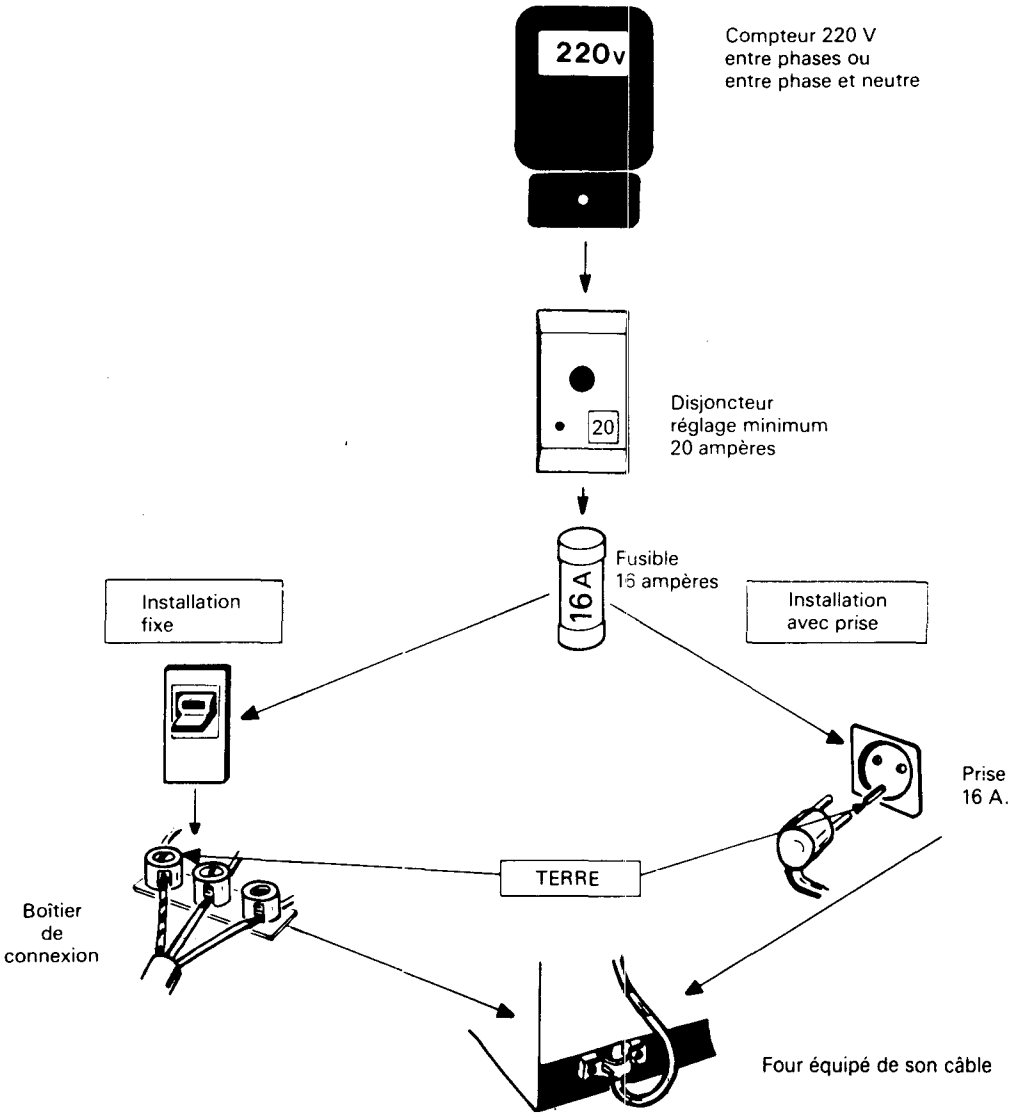
— au moyen d'une prise de courant (minimum 16 ampères).

— 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.

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

NOTA : *N'oubliez pas que l'appareil peut nécessiter une opération de SAV.*
Aussi, placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.



ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- *Des tables de cuisson et des bacs-éviers 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
Tél. 48 68 60 00