

Notice d'emploi du four indépendant Multifonctions à pyrolyse F 253

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

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 : **253**

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

Fiche technique

PARTIE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Utilisation

Le programmeur	4
Les commandes du four	5
Les accessoires du four	6
Conseils de cuisson	6
Le thermostat	7
Entretien	8 - 9
AVANT D'APPELER VOTRE REVENDEUR	9

Partie destinée à l'installateur

Mise en place de la façade	9
Encastrement	10
Raccordement électrique	10

Dimensions utiles du four :

- Largeur : 43 cm
- Hauteur : 29,5 cm
- Profondeur : 41 cm

Volume utile du four : 50 l

Mode de nettoyage - par pyrolyse

Tension d'alimentation : 220 Volts monophasé.

Puissance :

Four convection naturelle :	2,57 kW
Four chaleur pulsée :	2,73 kW
Grilloir :	2,3 kW
Puissance totale absorbée	2,98 kW

Consommations :

en convection naturelle :

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

en chaleur pulsée :

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

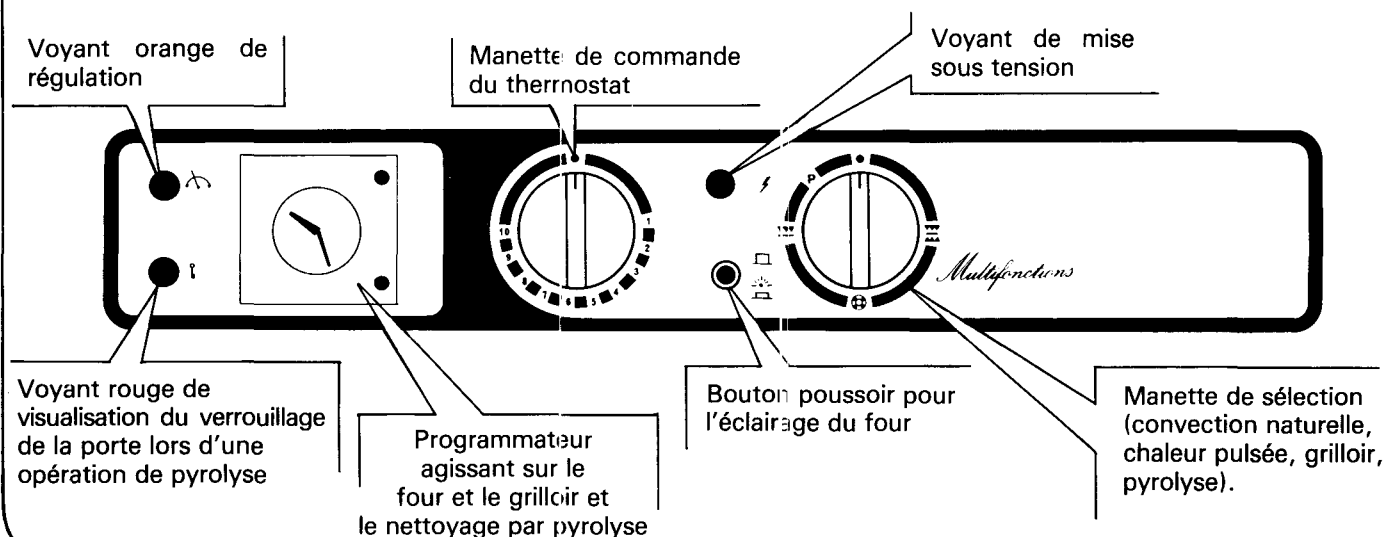
Consommation cycle pyrolyse (80 mn) : 3,8 kW

Equipement du four :

- Eclairage
- Accessoires comprenant : 3 grilles, 3 plaques à pâtisserie.
- 1 plat récolte-sauce

Commandes de l'appareil.

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



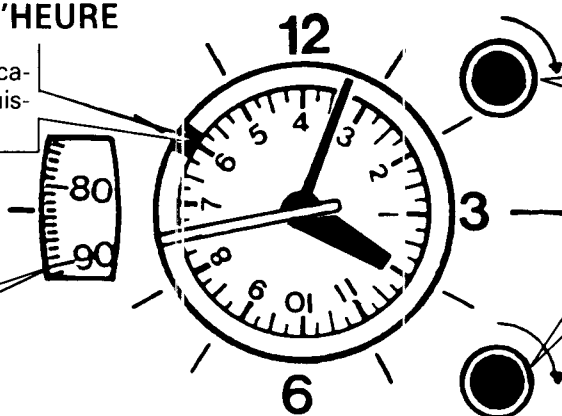
Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (« J.O. » du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

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.



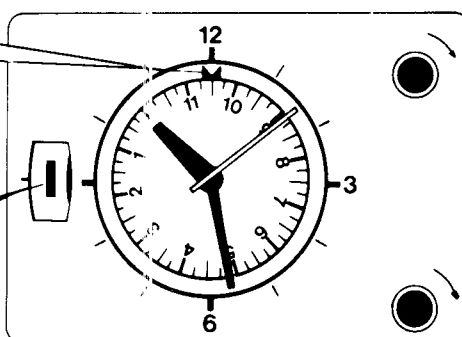
Ce bouton permet d'afficher le temps de cuisson (jusqu'à 180 mn), ou la position manuelle (I).

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.

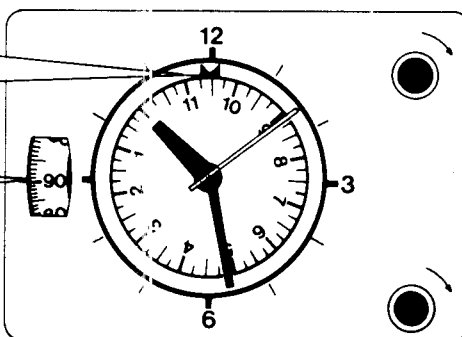


La cuisson commence dès que les manettes du four sont sur la position choisie.

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).

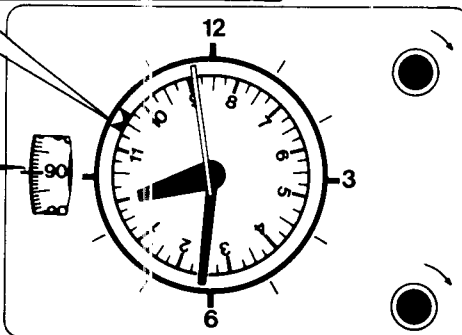


*La cuisson commence dès que les manettes du four sont sur la position choisie.
Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.*

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).

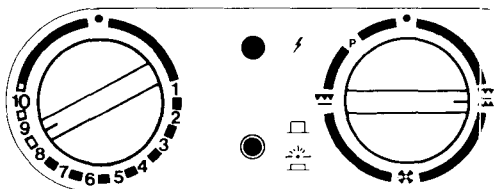


La cuisson débutera toute seule à 10 h 30 et s'arrêtera d'elle-même à 12 h, après 90 minutes de fonctionnement.

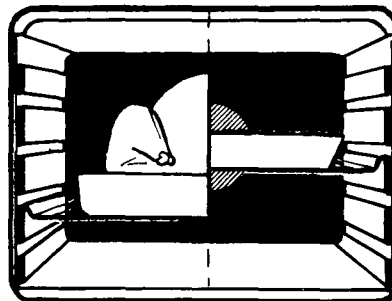
RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position « I », et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

CONVECTION NATURELLE

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).



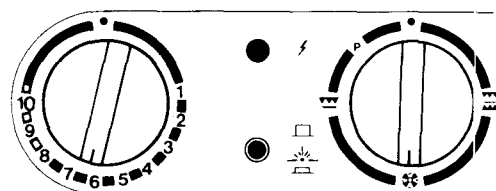
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat sur la position choisie.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

CHALEUR PULSÉE

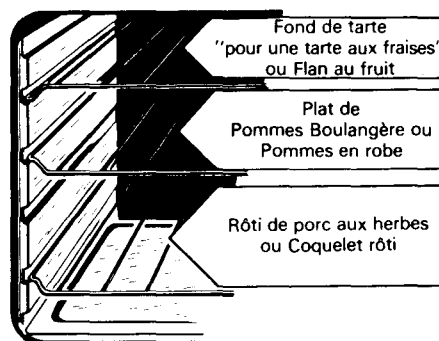
Notre expérience nous fait recommander la chaleur pulsée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.



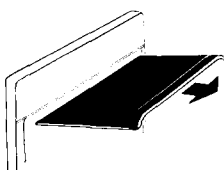
- Placer la manette sur , et la manette du thermostat sur la position choisie.

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.

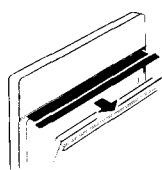
Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.



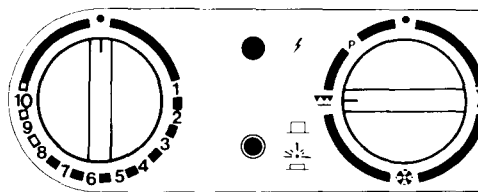
GRILLOIR



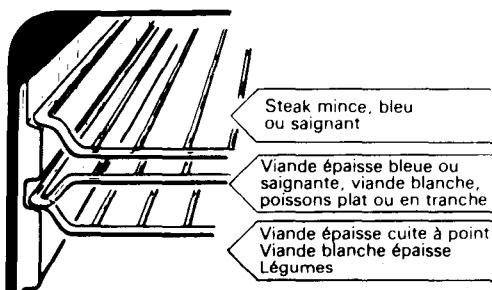
Enlever l'écran de grilloir.



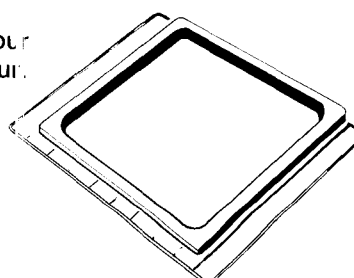
Avancer de déflecteur.



Placer le sélecteur sur  et la manette du varigrill, sur la position choisie.



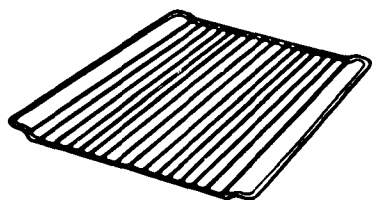
Placer la grille du four à la bonne hauteur.



Ensuite, poser le plat récolte sauce sur la grille placée sur le gradin inférieur.

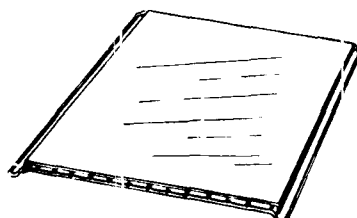
Laisser la porte OUVERTE ou ENTR'OUVERTE

LES ACCESSOIRES DU FOUR



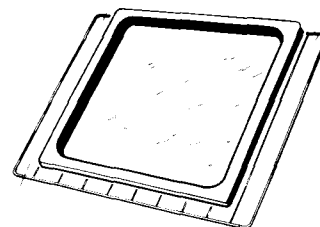
LA GRILLE PORTE-PLATS :

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).



LE PLAT RECOLTE-SAUCE :

Est destiné à recevoir le jus des grillades, (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).

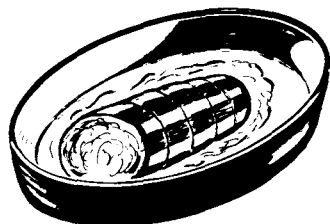
NE JAMAIS UTILISER LE RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A RÔTIR.

QUELQUES CONSEILS...

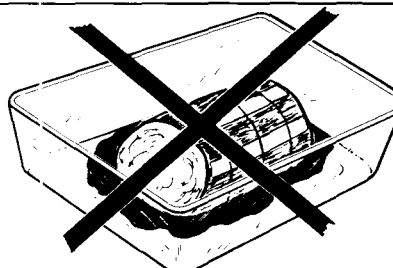
CUISSON DE VIANDE ROUGE

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 dorment 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 CAR L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DÉTÉRIORATION DE L'ÉMAIL.

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 | 4 : 125 à 135°C | 7 : 195 à 215°C | 10 : 275 à 285°C |
| — 15 mn pour les positions entre 4 et 7, | 2 : 85 à 95°C | 5 : 145 à 155°C | 8 : 225 à 235°C | |
| — 10 mn pour les positions entre 1 et 3. | 3 : 105 à 115°C | 6 : 175 à 190°C | 9 : 250 à 260°C | |

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Utiliser des températures basses pour des mets épais, et des températures plus élevées pour des petits volumes.

CONVECTION NATURELLE



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers			
Rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	8	7	Selon grosseur
VIANDES - LÉGUMES			
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 DARNÉ			
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 - Jambon	7	6 - 7	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6 - 7	15 mn par livre
Godot 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
Rable 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

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

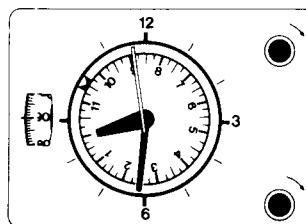
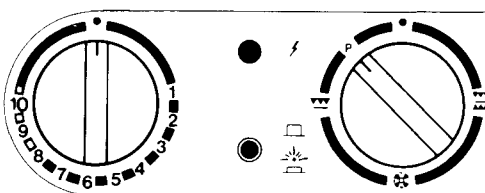
Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

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 ÉLECTRIQUES PENDANT L'OPÉRATION DE PYROLYSE DANS LE BUT D'ÉVITER UN ÉCHAUFFEMENT 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 ;
- tourner le sélecteur sur "P" (pyrolyse)
- afficher une durée de nettoyage sur le programmeur (sélecteur sur AUTO).



Durée de pyrolyse : Four moyennement sale : 105 mn
Four très sale : 120 mn

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

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

Une dizaine de secondes après avoir tourné la manette sur P, la porte est verrouillée. La montée en température commence.

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

Quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant orange s'éteint et se réallume selon la régulation de la température.

Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant rouge de verrouillage reste allumée. Au cours du refroidissement, il s'éteindra pour indiquer que la température est inférieure à 300°C.

Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte en ramenant le sélecteur sur O. Vous pouvez ouvrir la porte une dizaine de secondes après cette opération.

LORSQUE LE NETTOYAGE EST TERMINÉ

- Replacer le programmeur sur "manuel".
- 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 commande du four 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 cuisinière.

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.

PIÈCES ÉMAILLÉES ET TABLEAU DE BORD

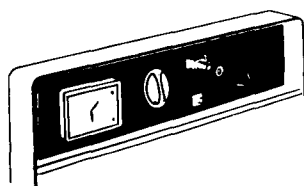
Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon ou une éponge humide. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir définitivement l'émail.

Avant d'appeler votre revendeur...

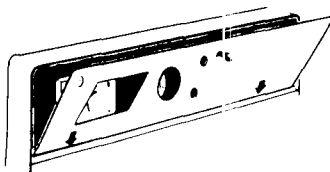
Votre four ne fonctionne pas :

- Vérifier s'il est branché au réseau
- Vérifier que le programmeur est bien :
 - sur la position "manuelle" si vous désirez faire une cuisson sans vous servir du programmeur.
 - sur la position "automatique" si vous désirez programmer une cuisson.
- Vérifiez que vous avez bien tourné la manette de commande du four.

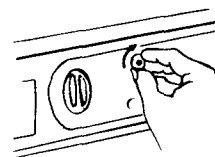
MISE EN PLACE DU TABLEAU DE BORD ET DE LA FAÇADE DE PORTE



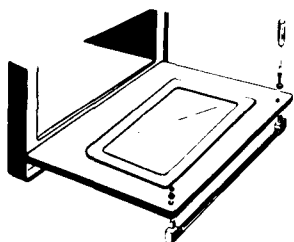
- Dévisser l'écrou du voyant rouge.



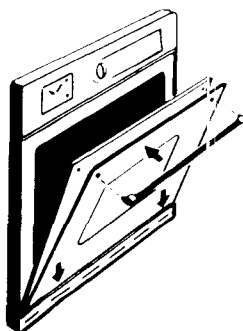
- Mettre en place le tableau de bord.



- Revisser l'écrou du voyant rouge.



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

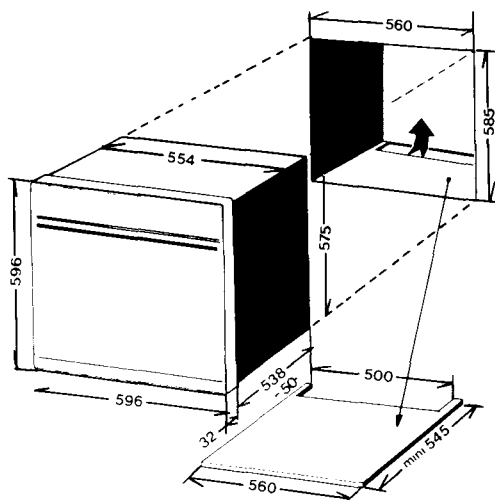


- Mettre en place la façade.
- Replacer la poignée.

Installation

ENCASTREMENT

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



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

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

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

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 onipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être branché :

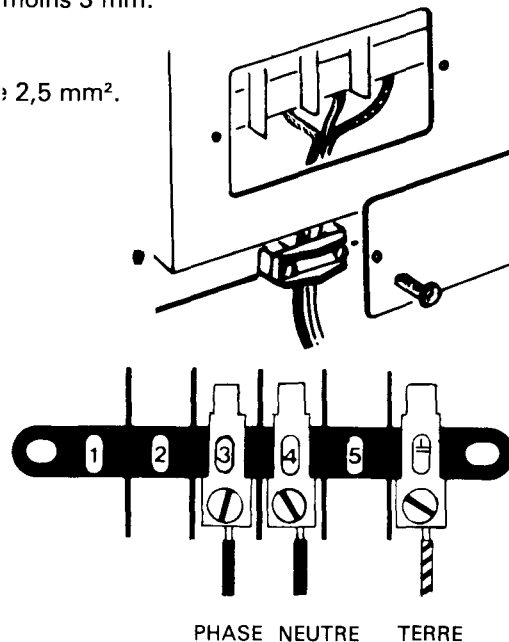
- Par un câble souple type H 05 RR-F ou H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm².

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.



PHASE NEUTRE TERRE

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