

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Four  
encastrable

A 111

**ROSIERES**   
*L'amour du travail bien fait.*

# FICHE TECHNIQUE

## Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 43

Hauteur : 30

Profondeur : 39

Volume du four : 50 l

## Tension d'alimentation

220 volts monophasé

## Puissance

Four 2,23 kW

Grilloir 2,23 kW

Puissance totale absorbée : 2,23 kW

## Consommation

de montée à 200 °C : 0,45 kWh

de maintien pendant  
1 heure à 200 °C : 0,65 kWh

total 1,10 kWh

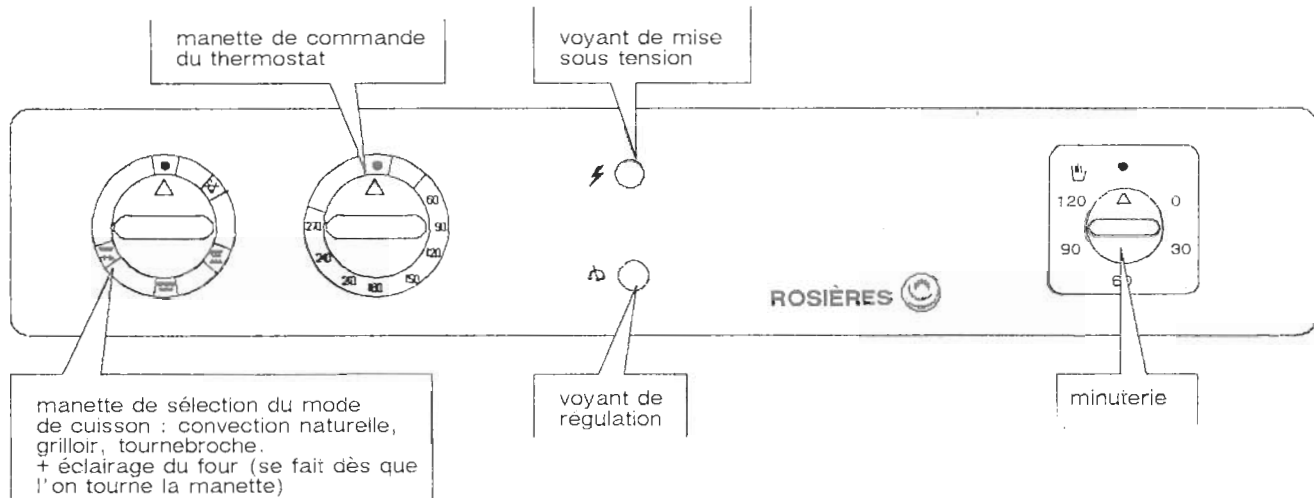
## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
– le four	4
– le thermostat	5
– le grilloir	6
– le tournebroche	7
Les accessoires du four	8
Conseils de cuisson	9
ENTRETIEN	10
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Installation	11
Raccordement électrique	12–13
GARANTIE	14
PIECES DE RECHANGE	15

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

# PRESENTATION

**Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.**




Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, 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.

## UTILISATION

### Le four

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

Puis régler la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 2h).

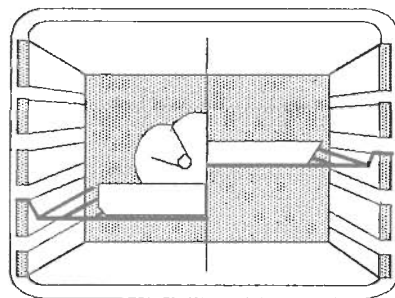
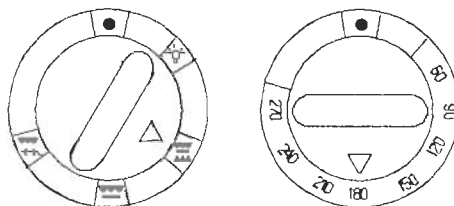
Dès ce moment, le four chauffe.

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

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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



placer la pièce à cuire  
au centre du four

*Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en main de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.*

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

#### DURÉE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 240 et 270° C
- 15 min pour les températures entre 150 et 210° C
- 10 min pour les températures entre 60 et 120° C

# UTILISATION

## Le thermostat

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

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

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

## UTILISATION

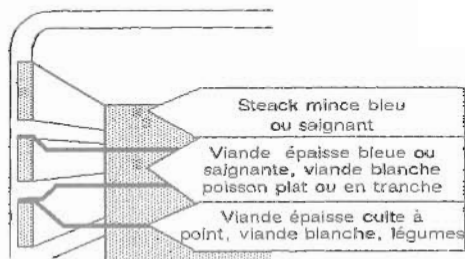
### Le grilloir

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

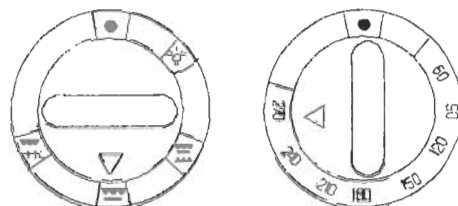
Placer la manette de commande sur 

Laisser la minuterie sur manuel ou régler sur une durée de cuisson (jusqu'à 2 heures).

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



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



L'utilisation du grilloir se fait porte fermée

Placer la grille du four à la bonne hauteur et glisser le plat récolte-sauce dessous.

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourmer les plats

### TEMPS DE CUISSON

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau de mouton,
- 50 min par kg de veau volaille,
- 55 min par kg de porc

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche

## UTILISATION

### Le tournebroche

- retirer la plaque à pâtisserie,
- poser la grille sur le gradin inférieur et glisser le plat-récolte sauce dessous,
- glisser le support du tournebroche sur le gradin,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support.

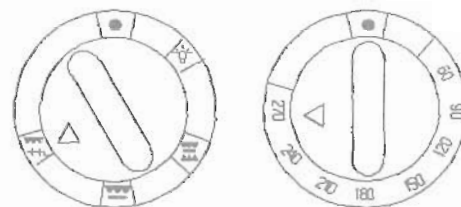
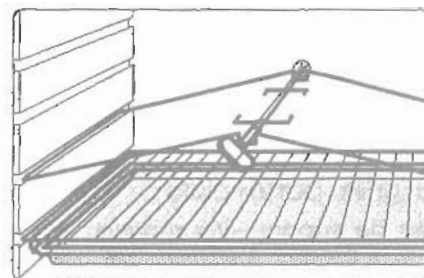
L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.

- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement jusqu'en butée.

- ensuite, amener la manette de sélection sur le repère tournebroche, et la manette de thermostat sur 270 °C.

- l'utilisation du minuteur est la même que pour l'utilisation en grilloir.

La cuisson se fait porte fermée.



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

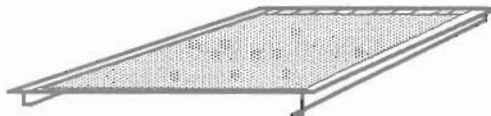
## UTILISATION

### Les accessoires de 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 et est équipée de rail pour y glisser le plat récolte-sauce.



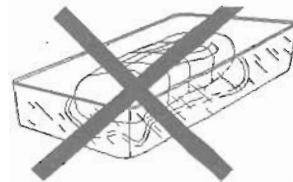
#### La plaque à pâtisserie

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

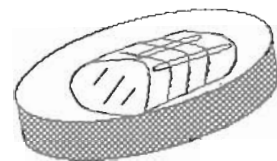
#### Le plat récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades en cuisson au grilloir ou au tournebroche.

**NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR ; il en résulterait des projections de graisses importantes, des dégagements de fumée, un encrassement rapide du four.**



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



*Utiliser des plats creux en terre de préférence*

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



## POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, (porc, veau) l'agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections.

## POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne 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, 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.

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.

## CONSEILS DE CUISSON

### POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

### CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

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

## ENTRETIEN

### Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé.

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

### Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent. Éviter d'employer une éponge trop humide. En effet, l'infiltration de l'eau entre les vitres provoquerait des auréoles.

### Le four

Vous pouvez nettoyer le four avec des produits usuels du commerce.

### Les joints de four

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

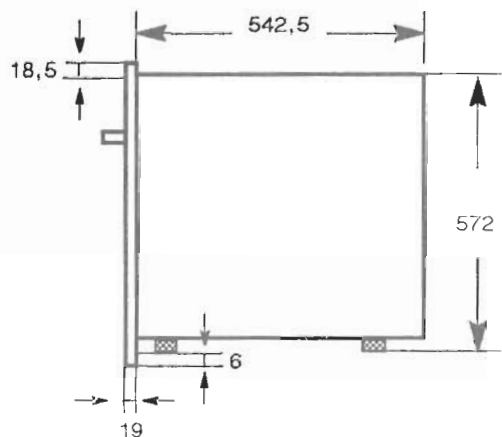
Ne jamais tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquera la détérioration de l'émail.

## Encastrement

La colonne dans laquelle le four sera encastré doit être ventilée.

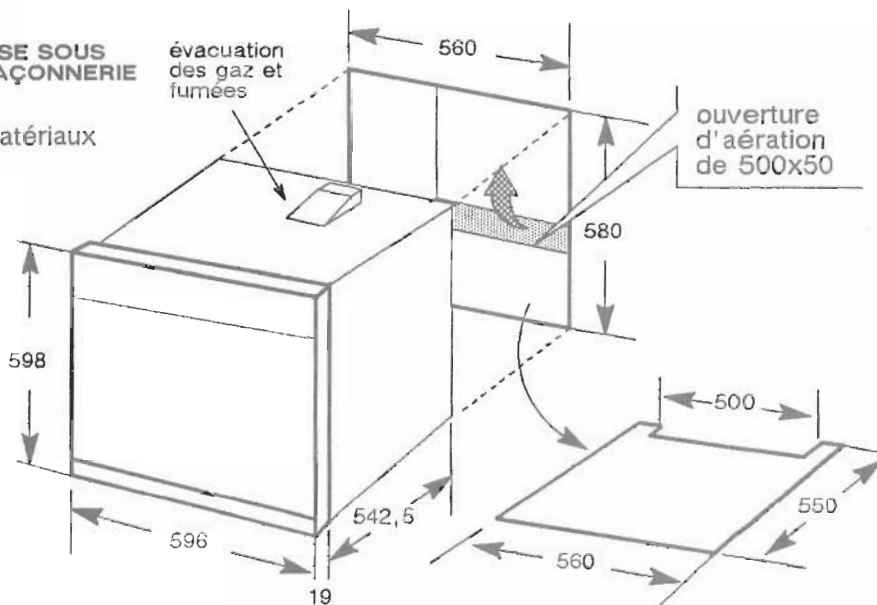
**CE FOUR NE PEUT DONC PAS ETRE ENCHASSE SOUS PLAN OU PLACÉ DANS UNE COLONNE EN MAÇONNERIE NON AÉRÉE.**

Le meuble doit également être réalisé en matériaux résistant à une température de 100 °C.



La fixation du four sur le meuble se fait sur l'enjoliveur situé sous la porte du four par 2 vis (non livrées).

## INSTALLATION



DANS TOUTS LES CAS, ASSUREZ AU MAXIMUM L'AÉRATION DE LA PARTIE INFÉRIEURE ET SUPÉRIEURE DE LA NICHE D'ENCASTREMENT.

POUR CELA, EFFECTUER UNE OUVERTURE A 500 mm AVANT AFIN DE PERMETTRE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR FRAIS NECESSAIRE AU REFROIDISSEMENT ET A LA PROTECTION DES ORGANES INTERIEURS.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil.

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 H05 RR-F ou
  - type H07 RN-F
- d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>

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.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

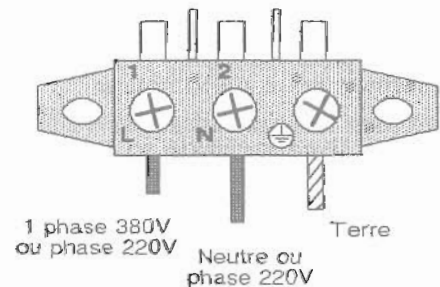
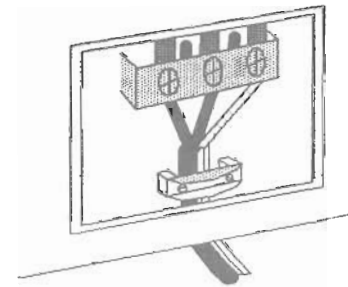
AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT  
S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

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

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



# 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 :

**A 111**

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