

**Notice d'emploi
de la cuisinière
mixte
1211**

**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 huit jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type : **1211**

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
SOUS LA PORTE DE FOUR.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OÙ 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

Partie destinée à l'utilisateur	Pages
PRÉSENTATION	4
UTILISATION	
— Les brûleurs gaz	4
— La plaque électrique	5
— Le programmateur	6
— Le four	7
— Le thermostat	8
— Le grilloir et le tournebroche (en option)	9
ENTRETIEN	10-11
 Partie destinée à l'installateur	
— Raccordement gaz	12
— Changement de gaz	13
— Raccordement électrique	14

Fiche technique

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm) :

Largeur : 60.

Profondeur : 60.

Hauteur à la table de travail : 84.

Hauteur couvercle ouvert : 142.

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :

— Brûleur semi-rapide : 1,45 kW.

— Brûleur rapide : 2,6 kW.

— Brûleur ultra-rapide : 3,7 kW.

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P.

Puissance du foyer thermostatique : 2 kW.

LE FOUR

Votre appareil est équipé d'un four en émail catalytique (voir entretien).

Dimensions utiles du four (en cm) :

— Largeur : 43

— Profondeur : 43

— Hauteur : 32,5

Volume utile : 60 litres.

Équipement du four : 1 grille porte-plat, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat lèchefrite.

Puissance :

— Four 2,8 kW.

— Grilloir 2,6 kW.

Consommation :

— De montée à 200 °C 0,6 kWh

— De maintien pendant 1 heure à 200 °C 0,7 kWh

Total : 1,3 kWh



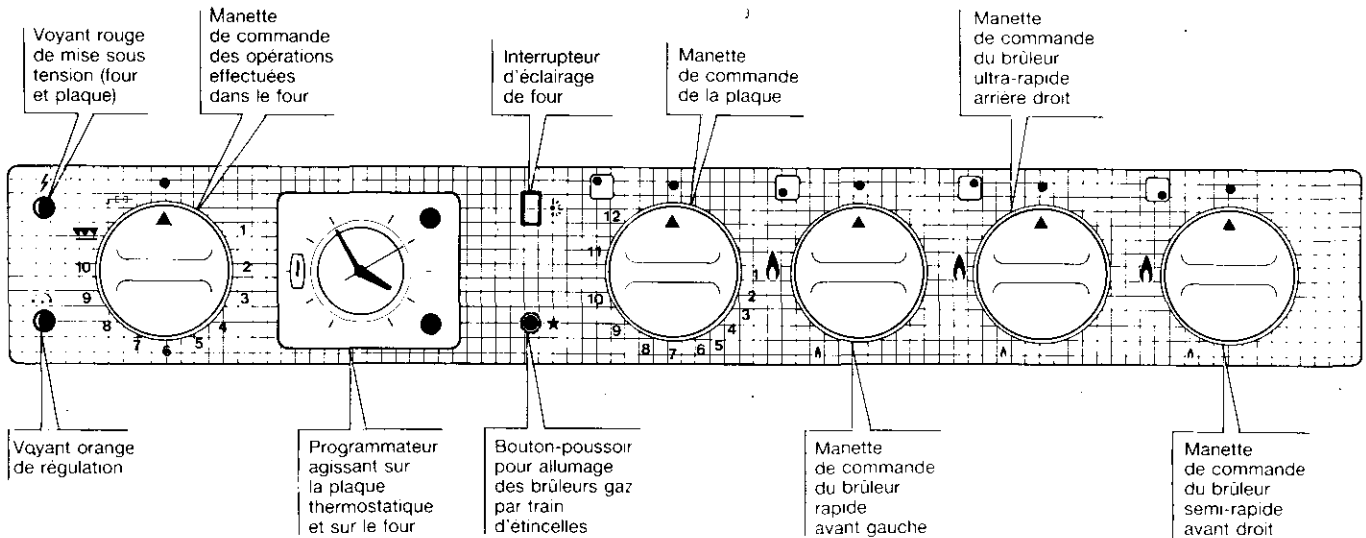
Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

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

Présentation

En dehors des périodes d'utilisation, penser à fermer le robinet d'arrêt de gaz.



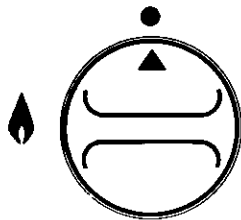
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement. Éloigner les jeunes enfants.

Utilisation des brûleurs gaz

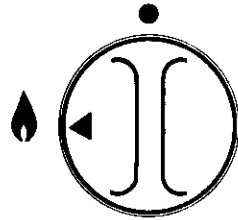
Allumage :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère de la manette du foyer arrière droit.

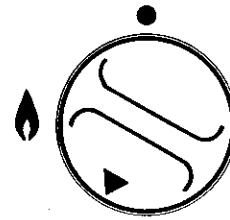
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.



FERMÉ



**OUVERT
AU MAXIMUM**



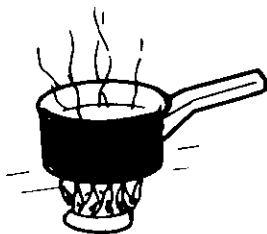
RALENTI

Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

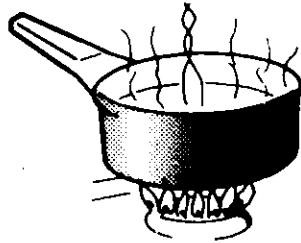
- Enfoncer et tourner la manette de commande jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

CHOIX DES RÉCIPIENTS

Petit brûleur = petits récipients casseroles de moins de 14 cm

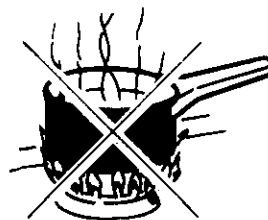


Grand brûleur = grands récipients casseroles de 14 cm et plus



HAUTEUR DES FLAMMES

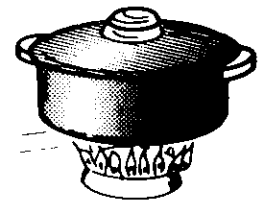
Manche brûlé



MAUVAIS

Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON

Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

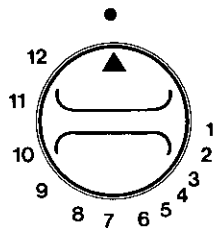
— Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

— Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les « gros bouillons » ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

La plaque est commandée par un commutateur thermostatique ayant douze positions de chauffe et s'utilise avec le programmeur.

UTILISATION :



Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.
Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement.

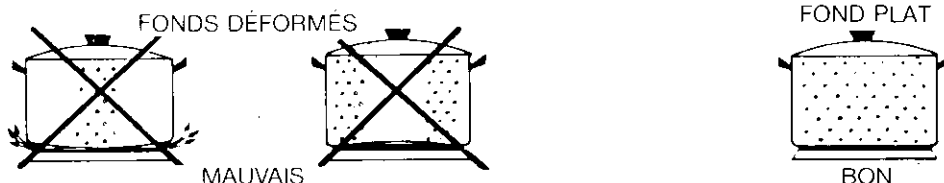
La régulation de la température est assurée automatiquement grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit se trouver en contact avec le fond du récipient.

Positions		
1-2	TRÈS DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	DOUX	Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait, œufs sur le plat...
5-6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7-8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	FORT	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes...
11-12	VIF	Steacks, escalopes, fritures, cuire et rôtir.

Conseils d'utilisation pour « cuisiner à l'électricité »

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RÉCIPIENTS ÉPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé).



Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la « concentration » de la chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais.

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent et l'épaisseur du matériel permettra une parfaite répartition de la chaleur.

UTILISER DES RÉCIPIENTS D'UN DIAMÈTRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIÈREMENT LA PLAQUE.

MAUVAIS

Dépense inutile d'une partie de l'énergie

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

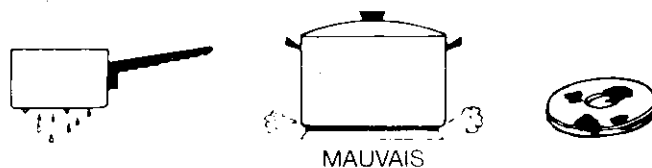
Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

BON

Utilisation complète de la chaleur

En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RÉCIPIENTS SOIT SEC.

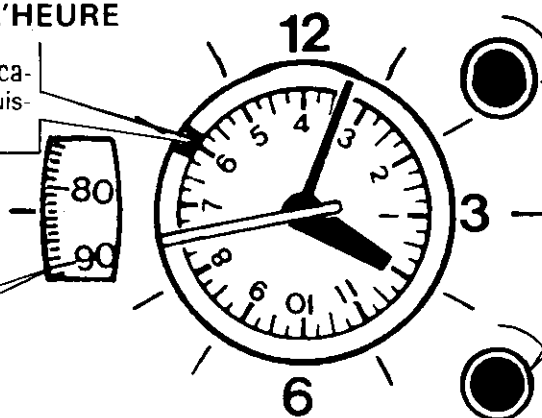


Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

PRÉSENTATION - 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.



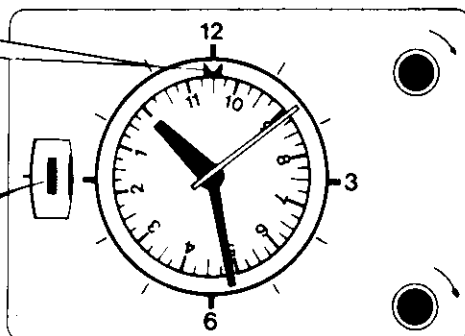
Ce bouton permet d'afficher la durée de cuisson (jusqu'à 180 mn), ou la position manuelle (I).

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.



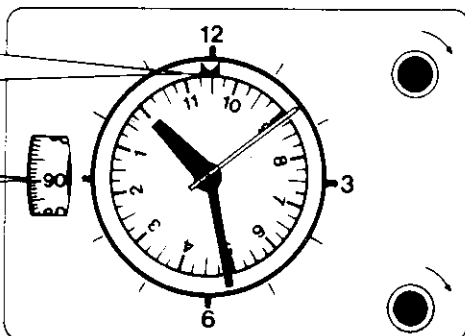
La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

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

(arrêt du temps de cuisson par le programmeur).

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

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



La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

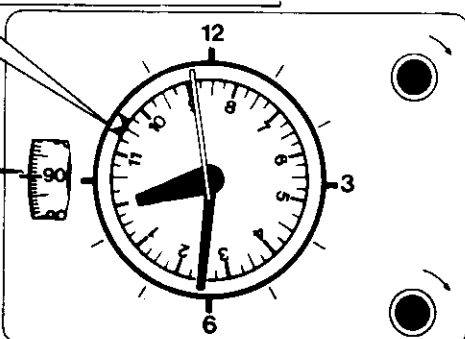
Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

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

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

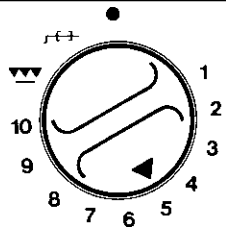
a) Positionner l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (SUR LE DISQUE INTERIEUR) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 mn).

b) Faire apparaître la durée de cuisson désirée 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.



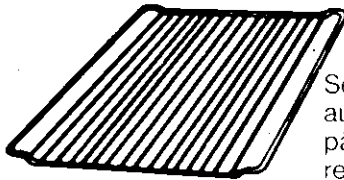
Allumage

— Placer la manette de commande selon la position choisie (voir le tableau de thermostat), laisser le programmateur sur manuel ou régler une durée de cuisson. Dès ce moment, le four chauffe.

Au début de la cuisson, le voyant rouge s'allume et reste allumé 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.

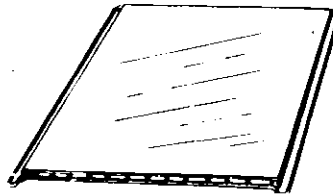
LES ACCESSOIRES DE FOUR

LA GRILLE PORTE-PLATS



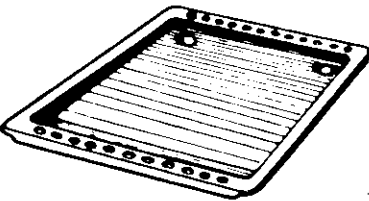
Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie; sert également à recevoir les viandes à griller.

LA PLAQUE A PATISSERIE



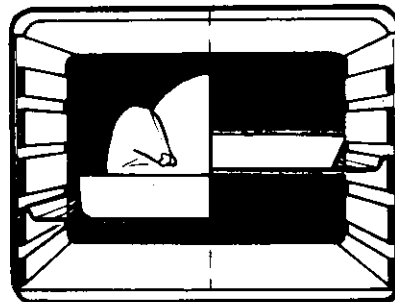
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc. (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

LE PLAT LÈCHEFRITE



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

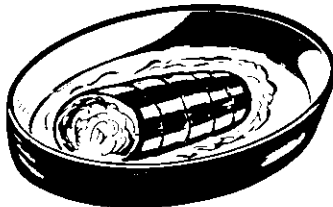
HAUTEUR DES GRILLES



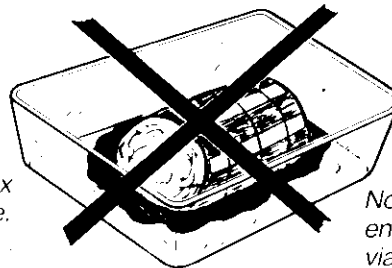
Placer la pièce à cuire au centre du four.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES VIANDES



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.

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.

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

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 :

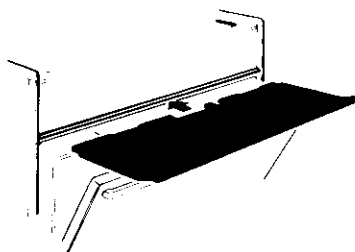
Éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux.

Si vos gâteaux dorant 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.

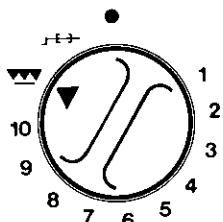
Éviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson: les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc., retomberaient aussitôt.

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.

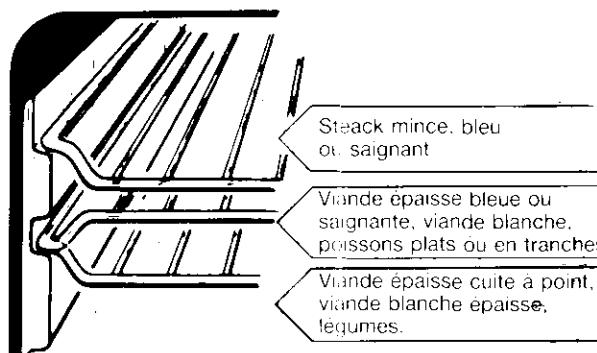


Toutes les cuissons au grilloir ou au tournebroche doivent être faites **PORTE OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE** après mise en place du déflecteur de manettes.

EN GRILLOIR : ▽▽



- Laisser le programmeur sur manuel ou régler une durée de cuisson.
- Amener la manette face au repère grilloir.



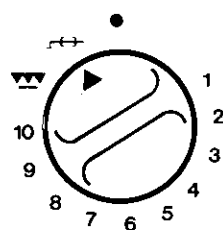
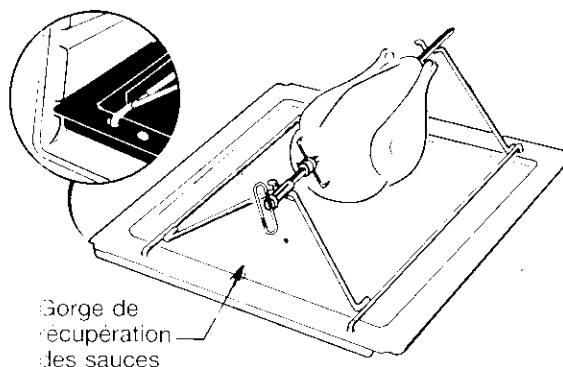
- Steak mince, bleu ou saignant
- Viande épaisse bleue ou saignante, viande blanche, poissons plats ou en tranches.
- Viande épaisse cuite à point, viande blanche épaisse, légumes.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat lèche-frite sur le gradin du bas.

Laisser chauffer 5 mn environ avant d'enfourner les plats.

EN TOURNEBROCHE : ⌋⌋⌋ (en option)

- Retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèche-frite.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.
- Glisser le plat lèche-frite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. 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. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage de sécurité.



- Laisser le programmeur sur manuel ou régler la durée de cuisson.
- Amener la manette face au repère tournebroche.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Temps de cuisson :

- 20 mn par kg de bœuf;
- 30 mn par kg d'agneau, mouton;
- 50 mn par kg de veau, volaille;
- 55 mn par kg de porc.

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

TOURNEBROCHETTES (sur demande) :

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

LES PARTIES ÉMAILLÉES

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

Nettoyer simplement les parties émaillées 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.

Pour l'entretien du couvercle, vous pouvez démonter le dosseret situé à l'arrière de la table de travail.

LES PARTIES INOX

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

Pour nettoyer la plaque électrique, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface de la plaque de l'humidité.

LA GRILLE EN INOX

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS

— Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

— Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la détérioration de l'émail.

— L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

— Si les trous sont encrassés, brossez les chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LA PORTE DU FOUR

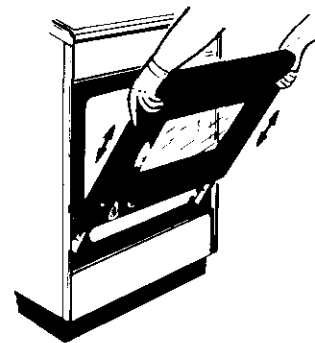
Éviter l'emploi d'abrasif.

Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte.

Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte ;
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de la 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.

LE TIROIR

Attention : Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.

LES PAROIS DE FOUR ET LA SOLE EN ÉMAIL CATALYTIQUE

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 risque, 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 et la sole à l'eau très chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois et la sole dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant un quart 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 :

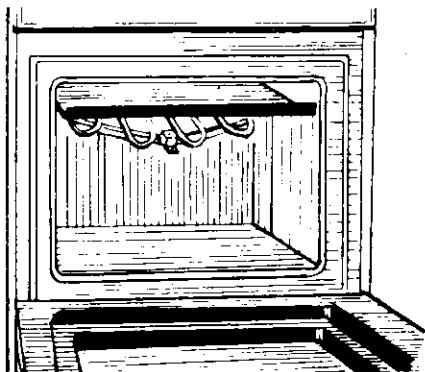
- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

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.

ÉCRAN DE VOÛTE

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir ou du tournebroche, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voûte pour le nettoyer.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



- de dévisser la vis centrale de fixation de la résistance de grilloir ; la résistance s'incline et dégage l'écran de voûte qui sort vers l'avant.

Pour le remontage :

- replacez l'écran ;
- relevez l'ensemble et vissez la vis de fixation.

Démontage des parois :

Les parois sont accrochées par des pions et vous devez retirer la sole du four pour les décrocher.

Installation - Raccordement et réglage

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

INSTALLATION

Conditions d'encastrement :

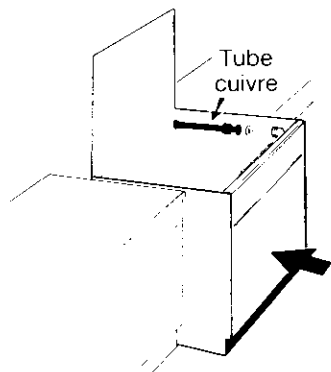
Dans le cas où l'appareil est intégré dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C.

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre Technique et Scientifique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris). Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet, un détendeur ou un détendeur-déclencheur (pour gaz propane). Utilisez des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque « NF GAZ ».

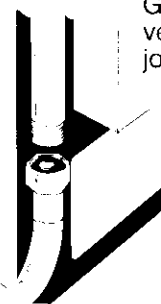
RACCORDEMENT RIGIDE

Les appareils peuvent être raccordés en rigide à l'aide de l'écrou situé sous la table de travail. Dans ce cas, supprimer la rampe arrière.



RACCORDEMENT SOUPLE : Par flexible à embout mécanique « NF GAZ » :

Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité filetée de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt « NF GAZ », d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.

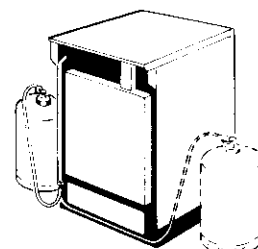


Par tube souple caoutchouc (uniquement en butane-propane) :

Le raccordement s'effectue par un tube souple « NF GAZ » de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimension correspondante vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.



L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur « NF GAZ » adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur-déclencheur en propane).



A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tuyau souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Le tube souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.

CHANGEMENT DE GAZ

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

1. mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal) ;
2. régler l'aspect de la flamme (bagues d'air) ;
3. régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs et l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

1. Mise en place des injecteurs :

Tableau des injecteurs

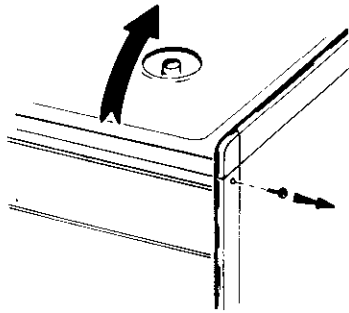
Nature du gaz \ Brûleur	Ultra-rapide	Rapide	Semi-rapide
	Butane - Propane	95	80
Gaz naturel	145	120	90

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de relever la table de travail et de démonter les brûleurs.

Pour lever la table de travail :

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, certaines pièces sont sous tension. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant.

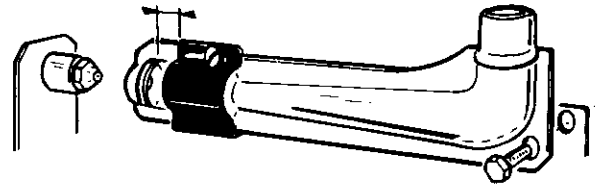
Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.



- Enlever les grilles de table, les chapeaux et têtes de brûleurs.
- Dévisser les vis de fixation situées sur la partie supérieure des enjoliveurs verticaux.
- Soulever la table de travail

Ensuite :

- Démontez les brûleurs.
- Retirez l'injecteur et placez celui qui convient à la nature du gaz et au brûleur en cours d'adaptation, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte-injecteur.



2. Réglage de l'aspect de flamme :

A) Réglage de la bague d'air :

Avant de remonter les brûleurs, effectuer un réglage des bagues d'air, selon le tableau ci-dessous, puis remonter.

Brûleur	Réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturels
Semi-rapide	3 mm	1 à 1,5 mm	1,5 mm
Ultra-rapide	13 mm	6 mm	8 mm
Rapide	8 mm	1,5 à 2 mm	2,5 mm

B) Contrôle de l'aspect de flamme :

Après avoir remis en place tous les brûleurs, vérifier l'aspect de la flamme et corriger éventuellement l'ouverture de la bague d'air pour obtenir une flamme stable à contour bleu ciel d'une longueur de 6 à 8 mm.

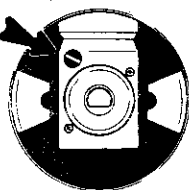


3. Réglage du ralenti

Enlever la manette en vous aidant d'un chiffon passé derrière le corps de la manette.

En gaz naturel :

vis du by-pass



Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours :

- allumer le brûleur ;
- placer la manette en position « ralenti » (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

En butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibre assure le débit réduit.

Raccordement électrique

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur;
- de la position des phases du neutre et de la terre sur la prise de courant;
- de la section des fils de l'installation;
- du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU :

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

CÂBLE D'ALIMENTATION :

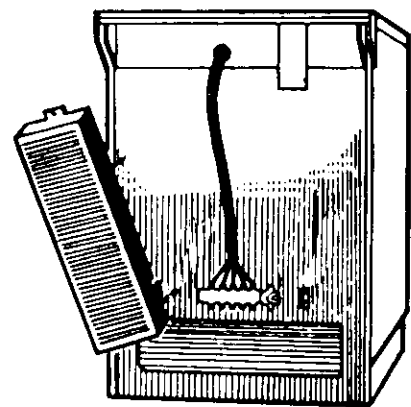
Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	15 A	15 A
Section Câble	3 × 4 mm ²	4 × 2,5 mm ²	4 × 1,5 mm ²	5 × 1,5 mm ²
Type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes				

Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5, suivant le type d'alimentation à l'aide de barrettes shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- Enlever le capot arrière fixé par 1 vis en haut et 2 ergots en bas.
- Passer le câble à travers le passe-fil du capot.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- Mettre les barrettes shunt en place.
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- Remonter le capot arrière.



NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

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...*

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DE ROSIÈRES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. 48.68.60.00

