



**notice d'emploi  
des cuisinières  
mixtes**

**1401**

**1421**

**électrique 1441**

# 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 « certificat de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type\* : 1401   
1421   
1441

Date de livraison : \_\_\_\_\_

CACHET DU REVENDEUR

\* Mettre une croix dans la case correspondante.

# 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

# Sommaire

## Partie destinée à l'utilisateur :

	Pages
<b>PRÉSENTATION</b>	
— La table de travail .....	4
— Le tableau de bord .....	5
<b>UTILISATION</b>	
— Les brûleurs gaz .....	6
— Le programmateur .....	7
— Les plaques électriques .....	8
— La plaque thermostatique .....	9
— Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité" .....	10
— Les accessoires du four - Leurs utilisations .....	11
— Le four .....	12
● Fonctionnement manuel .....	13
● Fonctionnement semi-automatique .....	13
● Fonctionnement automatique .....	14
● Utilisation du thermostat .....	15
● Le grilloir .....	16
● Le tournebroche .....	17
— Entretien .....	18-19-20

## Partie destinée à l'installateur :

— Installation - Raccordement - Réglage .....	21
— Caractéristiques des brûleurs .....	22
— Levage table de travail — Réglage des bagues d'air .....	23
— Raccordement électrique .....	24
— Le choix du câble d'alimentation .....	24
— Raccordement aux bornes de la cuisinière .....	25
— Liste des pièces principales .....	26



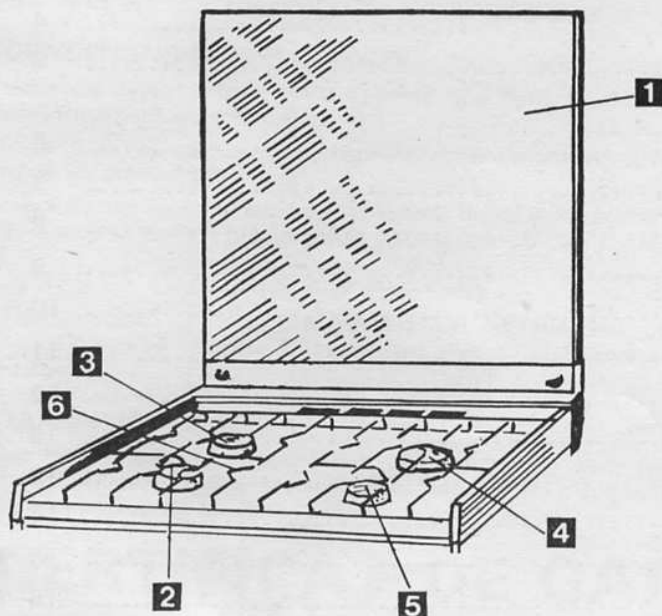
Ces appareils portent les estampilles officielles de conformité aux normes.

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

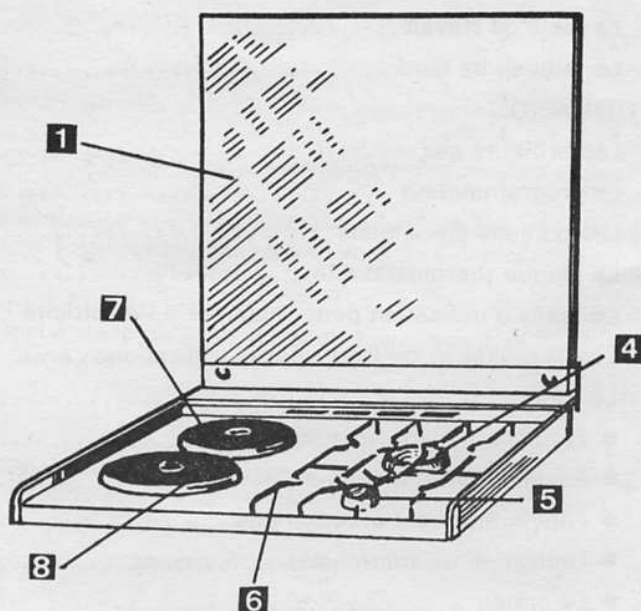
*Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.*

# La table de travail

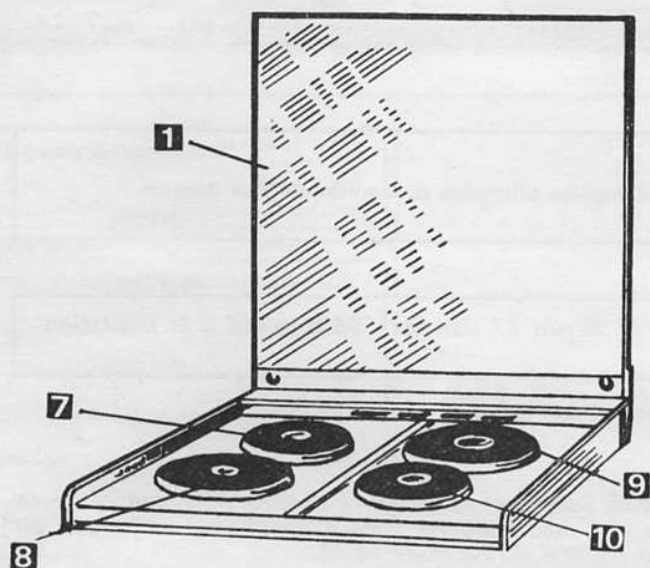
CUISINIÈRE MIXTE 1401



CUISINIÈRE MIXTE 1421



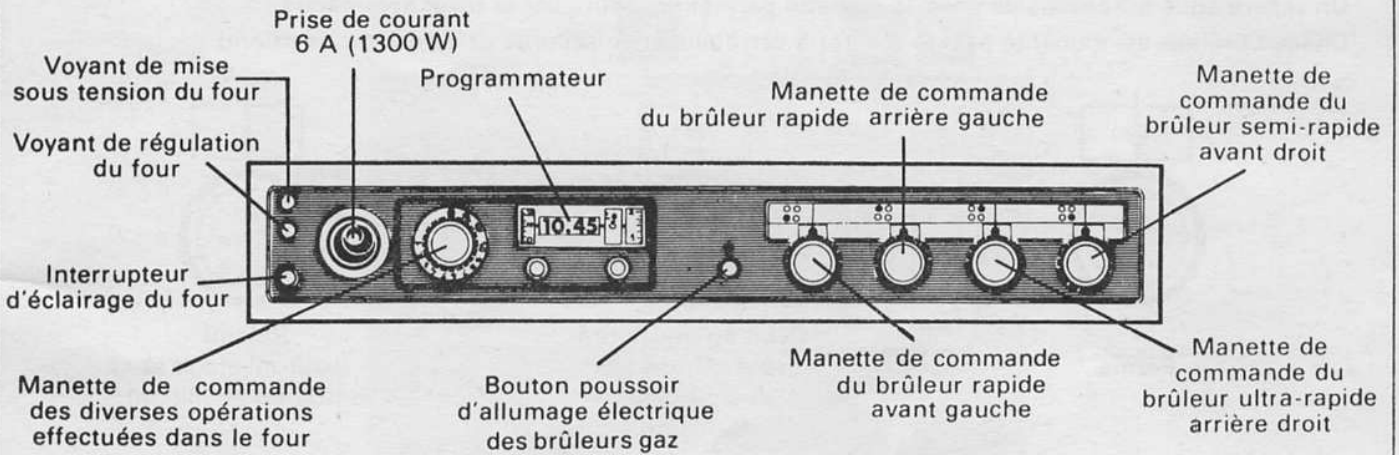
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 1441



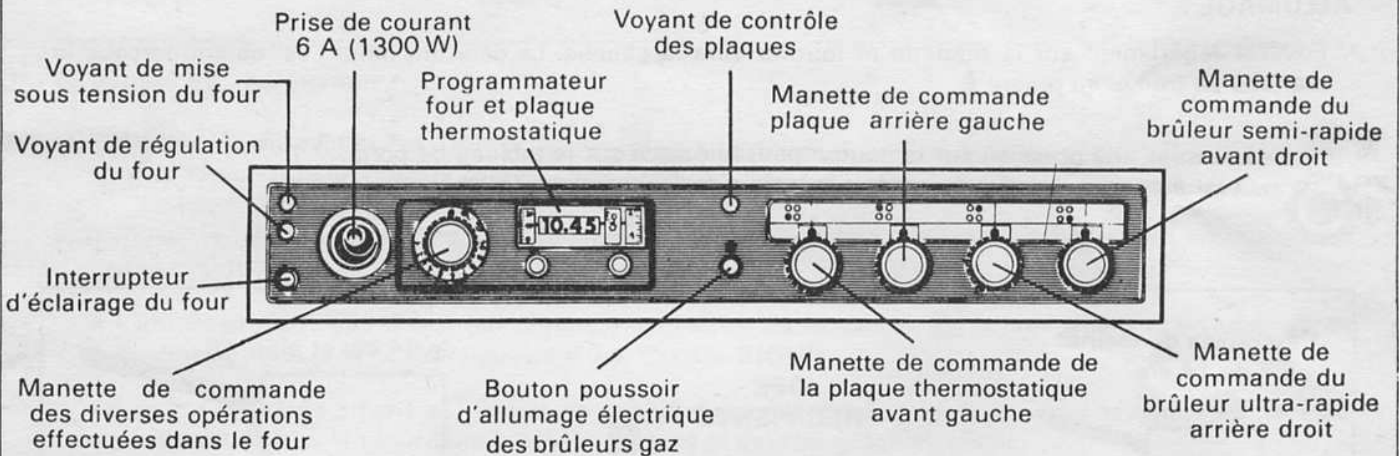
- 1** Couvercle verre trempé (relevé dans les cas de service).
- 2** Brûleur rapide avant gauche 2,6 kW qui permet le chauffage de récipients moyens (utilisation p. 6).
- 3** Brûleur rapide arrière gauche, 2,6 kW qui permet le chauffage de récipients moyens (utilisation p. 6).
- 4** Brûleur ultra-rapide arrière droit, 3,7 kW, ébullition rapide de grands récipients (utilisation p. 6).
- 5** Brûleur semi-rapide avant droit, 1,5 kW, apprécié pour les petits récipients (utilisation p. 6).
- 6** Grille de table amovible (acier inoxydable).
- 7** Plaque rapide de 1,5 kW,  $\varnothing$  145, commandée par un commutateur 7 positions (fonctionnement p. 8).
- 8** Plaque thermostatique de 2 kW,  $\varnothing$  180 (fonctionnement p. 9).
- 9** Plaque électrique arrière droite 2 kW,  $\varnothing$  220 (utilisation p. 8).
- 10** Plaque électrique avant droite 1 kW,  $\varnothing$  145 (utilisation p. 8).

# Tableau de bord

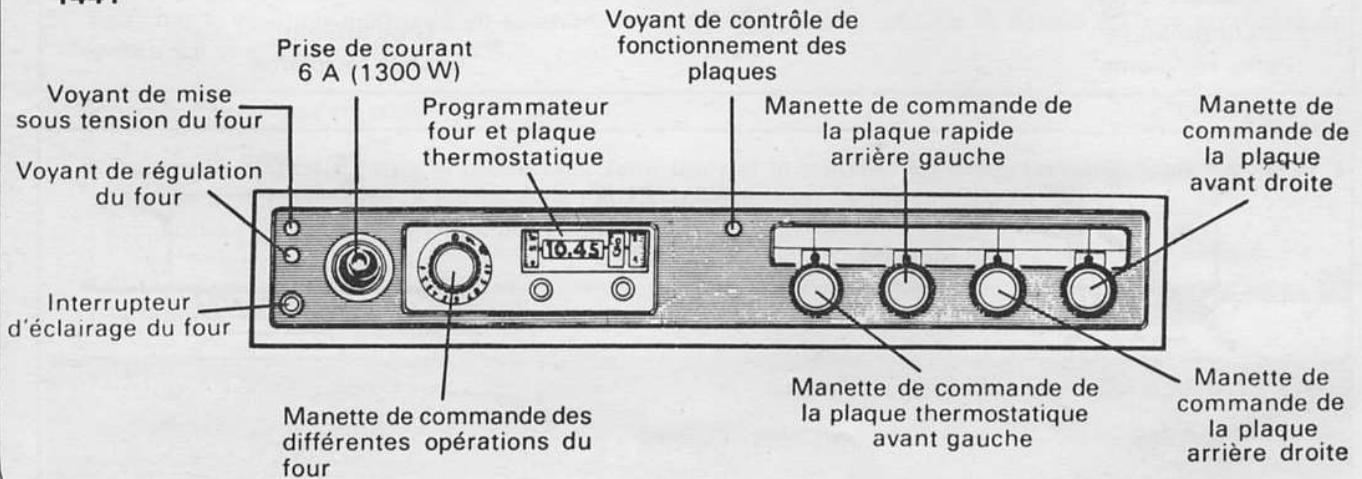
1401



1421



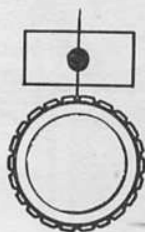
1441



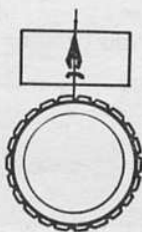
# Les brûleurs gaz

## FONCTIONNEMENT

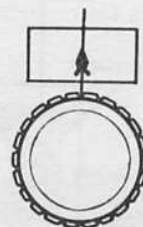
Un repère situé au-dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.  
Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité et à position de ralenti.





Fermé




Débit au maximum  
(pour démarrage  
des cuissons  
ébullition)



Ralenti  
(pour mijotage et  
entretien ébullition)

Entre les deux positions  et  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

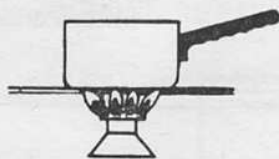
## ALLUMAGE :

Pousser légèrement sur la manette et tourner vers la gauche. Le débit maximum est obtenu lorsque la manette se trouve au repère .



Effectuer une pression sur le bouton poussoir situé sur le tableau de bord.  
C'est à ce moment que se produit le train d'étincelles et que le brûleur s'allume.

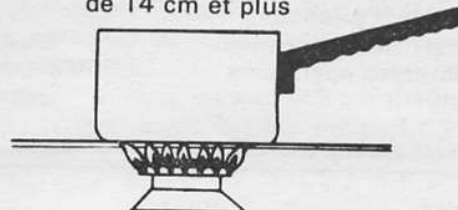
Casserolles de moins  
de 14 cm



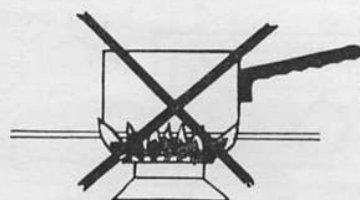
Petit brûleur  
Petits récipients

## CHOIX DES RÉCIPIENTS

Casserolles  
de 14 cm et plus



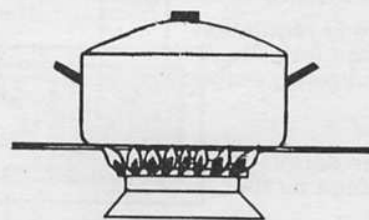
Gros brûleur  
Grands récipients



**MAUVAIS**  
Gaspillage de gaz

Manche  
brûlé

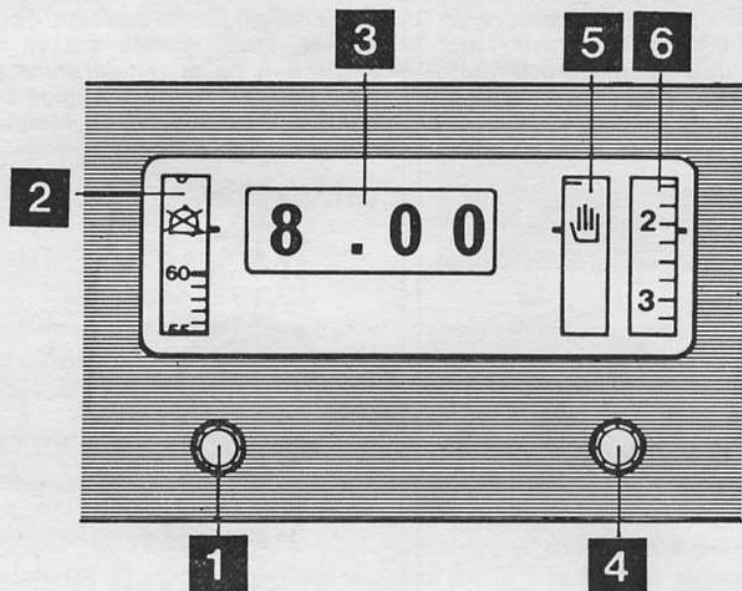
## HAUTEUR DES FLAMMES



**BON**  
Flammes ne dépassant pas  
économie de gaz


# Le programmateur

Toute programmation agit simultanément sur le four et sur la plaque thermostatique 1421 et 1441




Il comprend :

**Le bouton 1** , qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure. Tirer le bouton **1** vers l'avant et le tourner dans un sens ou dans l'autre pour amener l'heure exacte dans le cadran horaire **3** ;
- d'utiliser le minuteur sonore qui est totalement indépendant de la programmation et peut être utilisé en toutes circonstances :
  - L'affichage du temps choisi (en minutes) s'effectue sur le cadran **2** , en poussant et en tournant le bouton **1** dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Lorsque le temps affiché est écoulé, la sonnerie retentit. Pour l'arrêter, amener le repère  face au repère du cadran, en tournant le bouton **1** vers la gauche, jusqu'au déclic.

**Le bouton 4** permet :

- d'afficher la position manuelle en tournant le bouton **4** jusqu'à amener le dessin  face au repère du cadran **5** ;
- de programmer une cuisson :
  - Tourner le bouton **4** vers la droite pour faire tourner le tambour **5** jusqu'en butée, puis continuer à tourner ce bouton dans le même sens pour placer, face au repère du cadran **6** la graduation correspondant à l'heure de la fin de cuisson choisie.
  - Tourner ce même bouton **4** en sens inverse (vers la gauche) pour amener, face au repère du cadran **5** le temps désiré pour la cuisson.

## IMPORTANT :

A la fin d'une programmation, le cadran **5** , se trouve sur la position «O». Dès cet instant, il est préférable de remettre le tambour **5** sur la position manuelle.

# Les plaques électriques

## PLAQUE A 7 POSITIONS

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position «arrêt») qui donnent des puissances étagées convenant à tous les types de cuisson.

### UTILISATION



Manette de commande



Plaque 7 positions

Tourner la manette de commande de la plaque soit à gauche, soit à droite et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

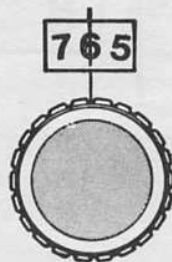
### CONSEIL :

Penser à couper le courant avant la fin de la cuisson pour terminer de cuire "gratuitement" grâce à la chaleur accumulée.

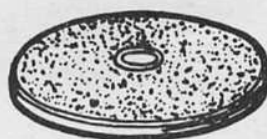
## PLAQUE THERMOSTATIQUE

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

### UTILISATION



Manette de commande de plaque



Plaque thermostatique

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, tournez la manette en sens inverse.

**EXEMPLE :** Poser un récipient sur la plaque et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionnez la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement, sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

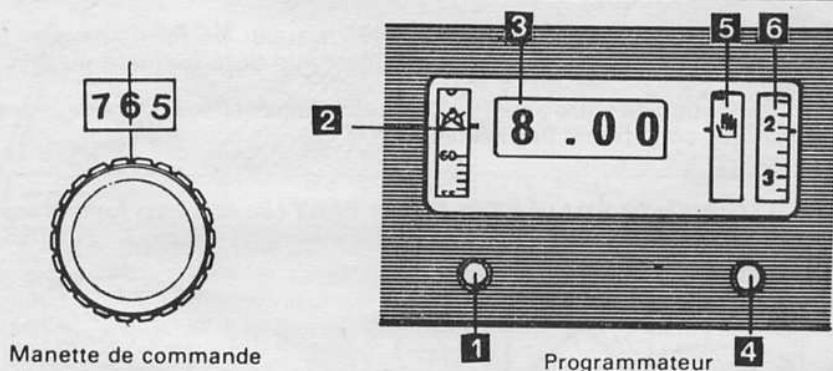
POSITIONS PLAQUE 7 POSITIONS			POSITIONS PLAQUE THERMOSTATIQUE	
TRÈS DOUX	1	Maintien d'un plat au chaud Beurre fondu, chocolat, yogourt.	1 - 2	TRÈS DOUX
DOUX	2	Mijotage béchamel, ragoût Riz au lait.	3 - 4	DOUX
LENT	3	Légumes secs, denrées surgelées Fruits, ébullition d'eau ou de lait.	5 - 6	LENT
MOYEN	4	Cuisson pommes vapeur, légumes frais Pâtes, potages, pot-au-feu, crêpes, poissons.	7 - 8	MOYEN
FORT	5	Mijotages plus importants, roulades, tripes Poissons, omelettes, steaks.	9 - 10	FORT
VIF	6	Steaks, escalopes, fritures Cuire et rôtir.	11 - 12	

Des voyants de contrôle témoignent du fonctionnement de chacune des plaques. Ils s'allument dès que les plaques sont en service.




# Plaque thermostatique

UTILISATION :



## FONCTIONNEMENT MANUEL. Pour une cuisson sans programmation

### a) Sur le programmateur :


- Tourner le bouton **4** vers la droite, jusqu'à amener le dessin  face au repère du cadran **5**

### b) Sur la manette de commande :

- Tourner la manette de commande vers la droite jusqu'à lecture de la graduation choisie.
- Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allume dès que la plaque est sous tension.

## FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE : Pour l'arrêt automatique d'une cuisson commençant immédiatement

### a) Sur le programmateur :

- Tourner le bouton **4** vers la droite pour faire tourner le tambour jusqu'en butée  puis continuer de tourner ce bouton dans le même sens pour placer, face au repère du cadran **6**, l'heure de fin de cuisson choisie.
- Tourner ce même bouton **4** en sens inverse (vers la gauche) jusqu'en butée pour amener, face au repère du cadran **5** le temps désiré pour la cuisson.

### b) Sur la manette de commande :

- Tourner la manette vers la droite de manière à amener la graduation choisie face au trait vertical situé sur le tableau de bord.

## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE. Pour une cuisson dont la fin de cuisson et le temps de cuisson sont déterminés à l'avance

### a) Sur le programmateur :

- Tourner le bouton **4** vers la droite pour faire tourner le tambour **5** jusqu'en butée, puis continuer de tourner ce bouton dans le même sens pour placer face au repère de cadran **6** l'heure de fin de cuisson choisie.
- Tourner ce même bouton **4** en sens inverse (vers la gauche) pour amener, face au repère du cadran **5**, le temps de cuisson désiré.

### b) Sur la manette de commande :

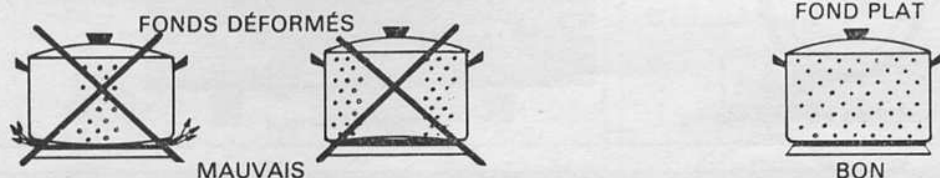
- Tourner la manette de commande jusqu'à la graduation correspondant à la cuisson.
- La cuisson commencera à l'heure prévue et s'arrêtera elle-même lorsque le temps de cuisson sera écoulé.

# Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

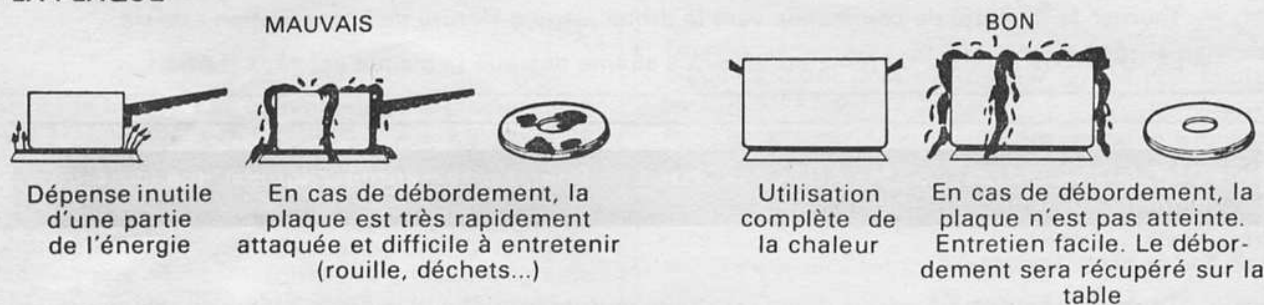
Pour avoir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

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

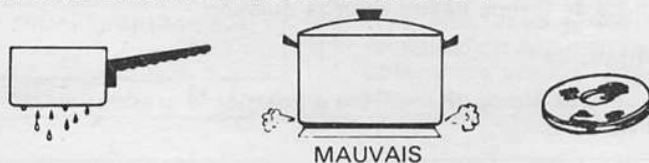


Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

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



## 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 soit bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

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.

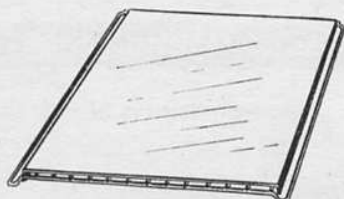
Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner «à vide» (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

**IMPORTANT :** Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire «gratuitement» grâce à la chaleur accumulée.

De même, une cocotte bien couverte permet de cuire à une température plus douce. La cuisson est donc plus économique.

# Les accessoires du four



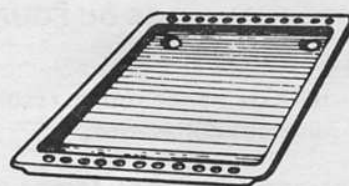
## LA PLAQUE A PATISSERIE :

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



## LA GRILLE PORTE-PLATS :

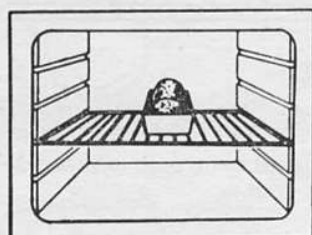
sert de support aux moules à pâtisseries, aux plats à gratiner, et à la plaque à pâtisseries ; sert également à recevoir les viandes à griller.



## LA LÈCHEFRITE :

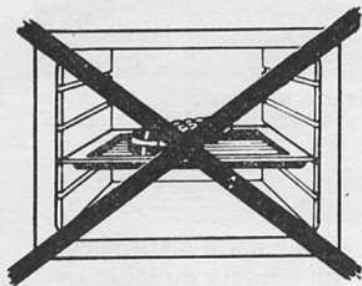
est destinée à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).

# Leurs utilisations



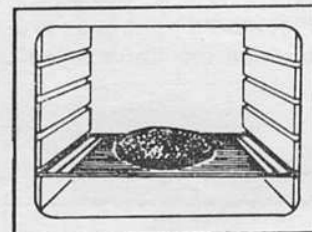
Placer directement sur la grille au milieu du four les mets dans des plats en terre de préférence (pour les viandes) ou en verre résistant à la chaleur dans les autres cas.

Employer toujours des plats très creux.



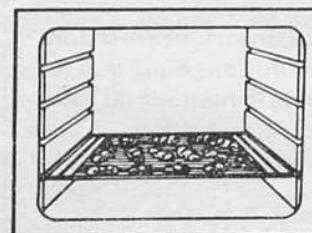
Nous déconseillons l'emploi du plat lèche-frite comme plat de cuisson car il en résulte :

- des projections de graisse importante ;
- les sauces sont rapidement brûlées ;
- des dégagements de fumées ;
- un encrassement rapide du four.



Les tartes aux fruits et pâtisseries en moules sont placées sur la plaque pâtisserie ou sur la grille (premier ou deuxième gradin à partir du bas).

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, se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



Les meringues, sablés, macarons, petits fours, etc... sont placés directement sur la plaque à pâtisserie.

# Le four

## PRÉCHAUFFAGE DU FOUR :

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

## TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE :

Le préchauffage est correctement effectué lorsque le voyant de régulation s'éteint, soit un temps de :

- 15 mn pour les positions de 7 à 10 ;
- 10 mn pour les positions de 4 à 6 ;
- 5 mn pour les positions de 1 à 3.

**EXEMPLE :** pour un rôti de bœuf

- Préchauffage : 15 mn ;
- Cuisson : Position 8 ;
- Temps de cuisson : 15 mn par livre de viande.

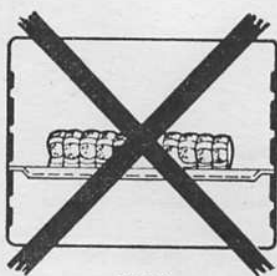
**La cuisson dans ces conditions permet d'éviter des projections importantes de matières grasses, causes de dégagement de fumées et d'encrassement du four.**

## CONSEIL D'UTILISATION :

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.

## NOTA IMPORTANT POUR UNE CUISSON AU FOUR :

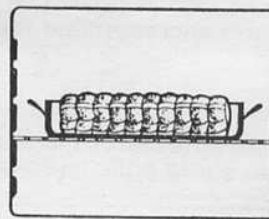
- Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôtir ;
- Ne jamais placer la lèchefrite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèchefrite :

- projection de graisse importante ;
- sauce rapidement brûlée ;
- dégagement de fumée ;
- encrassement rapide du four.



BIEN

Grille porte-plats placée à mi-hauteur du four.  
Plat à bord haut et de préférence en "terre à feu".

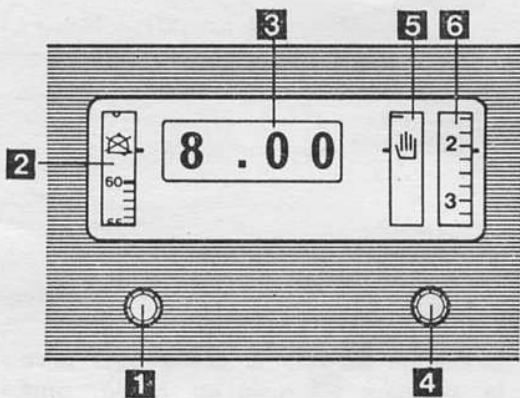
## CONSEIL


Les préparations dans les plats en terre, de préférence pour la cuisson des viandes, ou en verre résistant à la chaleur dans les autres cas, doivent être placées directement sur la grille du four, ainsi que les pâtisseries avec des moules à bord haut. Les mets doivent se trouver au milieu de la hauteur du four. Placer les tartes aussi bas que possible sur la grille du four (1<sup>er</sup> gradin en partant du bas). Disposer les sablés, macarons, petits fours, etc..., sur la tôle à pâtisserie, posée sur la grille du four (2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> gradin en partant du bas).

# Le four (suite)

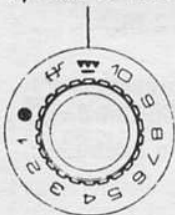
## FONCTIONNEMENT MANUEL. Pour une cuisson sans programmation

a) Sur le programmateur :



- Tourner le bouton **4** vers la droite, jusqu'à amener le dessin  face au repère du cadran **5**.

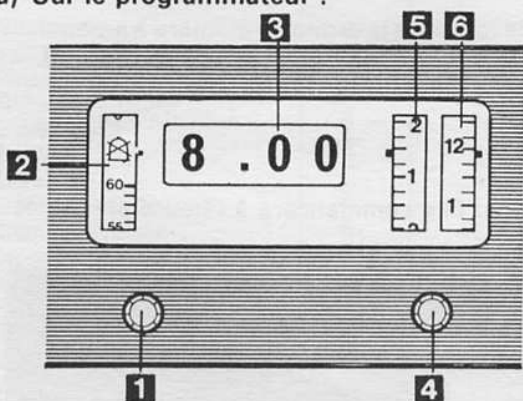
b) Sur la manette de commande du four :




- Tourner la manette de commande vers la droite jusqu'à lecture de la graduation choisie, face au trait vertical situé sur le verre du tableau de bord.
- Le voyant orange de four fonctionne dès que vous tournez la manette. Ensuite, il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

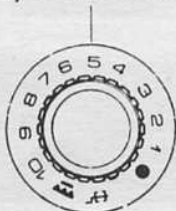
## FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE. Pour l'arrêt automatique d'une cuisson commençant immédiatement.

a) Sur le programmateur :



- Tourner le bouton **4** vers la droite pour faire tourner le tambour **5** jusqu'à la position  puis continuer de tourner ce bouton dans le même sens pour placer, face au repère du cadran **6**, l'heure de fin de cuisson choisie.
- Tourner ce même bouton **4** en sens inverse (vers la gauche), pour amener le tambour du cadran **5** en butée.

b) Sur la manette de commande :



- Tourner la manette de commande de four vers la droite jusqu'à la position choisie.
- La cuisson commence dès cette opération. Le voyant s'allume, le four chauffe.
- Il s'arrêtera automatiquement après écoulement du temps affiché.

# Le four (suite)

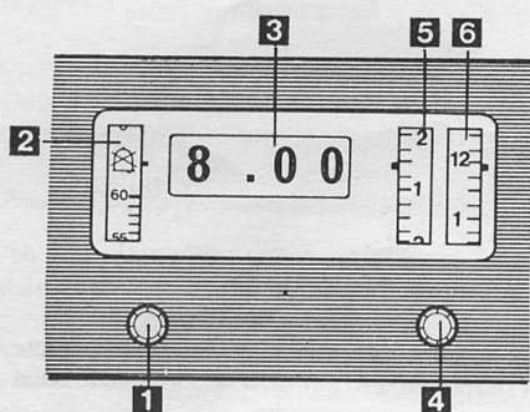
**FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE.** Pour une cuisson dont la fin de cuisson et le temps de cuisson sont déterminés à l'avance.

Exemple pratique d'une cuisson automatique.

Prenons l'exemple d'un plat demandant une cuisson de 1 h 30 et devant être "fin prêt" pour midi.

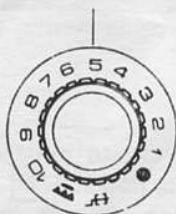
Il est 8 heures et vous vous apprêtez à sortir : voici ce que vous devez faire :

a) Sur le programmateur :



- Tourner le bouton **4** vers la droite pour faire tourner le tambour **5** jusqu'en butée, puis continuer de tourner ce bouton dans le même sens pour placer, face au repère du cadran **6** l'heure de fin de cuisson choisie (ici 12 h).
- Tourner ce même bouton **4** en sens inverse (vers la gauche) pour amener face au repère du cadran **5** le temps de cuisson désiré (dans notre exemple : 1 h 30).

b) Sur la manette de commande de four :



- Tourner la manette de commande de four vers la droite de manière à amener la graduation choisie face au trait vertical situé sur le verre du tableau de bord.
- Enfourner votre plat.

Maintenant vous pouvez partir et laisser votre cuisinière seule. Elle commencera à l'heure prévue et s'arrêtera elle-même quand le temps de cuisson sera écoulé.

**NOTA :** au début de la cuisson, les deux voyants sont allumés.

- Le voyant orange indique la mise des éléments du four sous tension. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.
- Le voyant rouge indique le fonctionnement du thermostat pendant la durée de la cuisson. Il s'allume et s'éteint régulièrement.

**RAPPEL :**

En dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmateur sur la position  à l'aide du bouton **4**.

# Utilisation du thermostat

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.

La position 10 peut être utilisée pour le préchauffage.

Les temps indiqués ci-dessous sont comptés à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Température approximative correspondant aux repères (en °C)	Temps de cuisson	Mes réglages	
	position préchauf.	position cuisson			Positions	Temps de cuisson
<b>Poissons</b>	P. d. P.*	7-8	205 à 220	suivant épaisseur		
<b>Viandes - Légumes</b>						
Canard	P. d. P.	6-7	185 à 205	50 mn		
Courgettes étuvées au beurre	P. d. P.	6	185	15 à 20 mn		
Endives au gruyère jambon	6	6	185	25 à 30 mn		
Gigot de mouton	10	7-8	205 à 220	15 mn par livre		
Gratins	10	9-10	240 à 255	10 à 15 mn		
Oie - dinde	P. d. P.	6-7	185 à 205	60 à 80 mn		
Lapin à la moutarde	7	7	205	1 h 30 suiv. poids		
Pâté en croûte	7	7	205	1 h par kilo		
Pâté en terrine	10	7-8	205 à 220	Environ 1 heure		
Petites volailles	P. d. P.	5	165	50 à 60 mn		
Petits choux farcis braisés	P. d. P.	5	165	1 h 40 à 2 h		
Poulet moyen	P. d. P.	6-7	185 à 205	60 à 80 mn		
Quiche lorraine	7	6-7	185 à 205	20 à 25 mn		
Rôti de viande blanche	P. d. P.	6-7	185 à 205	30 mn par livre		
Rôti de bœuf	10	8-9	220 à 240	15 mn par livre		
Selle de chevreuil	5-6	5	165	1 h pour 5 livres		
Soufflé	7	7	205	30 mn		
Tomates farcies	10	8-9	220 à 240	30 à 40 mn		
<b>Pâtisseries</b>						
Amandine		7-8	205 à 220	45 mn		
Biscuit à la cuiller		2	110	30 mn		
Biscuit roulé		7	205	7 à 8 mn		
Brioche		5	165	40 mn		
Cake		4	150	50 à 60 mn		
Clafoutis aux cerises		7	205	1 heure		
Crème renversée		2	110	45 mn au B.M.		
Croquets		5	165	20 mn		
Entremet		5	165	20 mn		
Flan		5	165	30 mn		
Gâteau de Savoie ou Génoise		4-5	150 à 165	35 à 40 mn		
Macarons - Sablés		4-5	150 à 165	20 à 25 mn		
Meringues		1	90	60 à 90 mn		
Pâte à chou		5	165	25 mn		
Pâte feuilletée		8-9	220 à 240	15 mn		
Pâte à tarte brisée (non garnie)		6-7	185 à 205	30 mn		
Pâte à tarte sablée		5	165	15 mn		
Quatre-quarts		4	150	60 mn		
Rochers noix de coco		4	150	15 mn		
Sablés		5	165	15 mn		
Tarte garnie		6-7	185 à 205	45 mn		

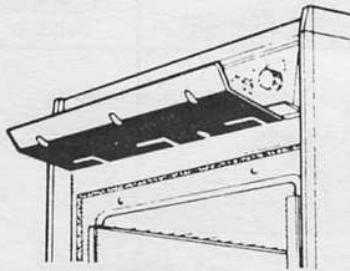
\* P. d. P. : pas de préchauffage.

# Le grilloir

## UTILISATION DU GRILLOIR :

L'utilisation du grilloir se fait porte **OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE**, après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.

Le fonctionnement du programmateur en position « automatique » ou « manuel » est exactement le même que pour l'utilisation du four.



— Glisser le déflecteur de manettes sous le tableau de bord.



— Placer la manette thermostatique du four sur la position grilloir située après la position 10.

## CONSEILS D'UTILISATION DU GRILLOIR

Pour apprécier le mode de cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être brûlant.

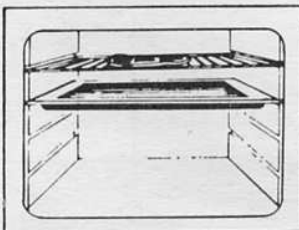
Avec le grilloir, toutes les viandes, les poissons, et même les légumes seront réussis sans problème. (Exemple : Le maïs grillera parfaitement après l'avoir arrosé de beurre fondu).

Vous pouvez également griller des petites brochettes.

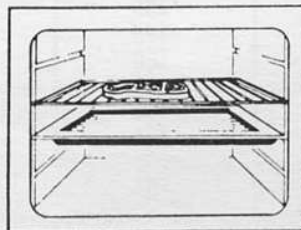
Les viandes rouges, coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

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

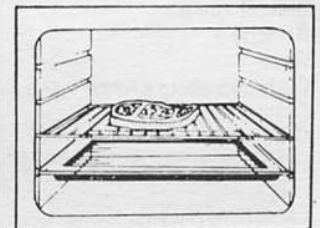
### CONSEIL :



steak mince bleu ou saignant :  
aussi haut que possible.



Viande épaisse bleue ou saignante :  
position moyenne.



Viande épaisse cuite à point :  
position basse.

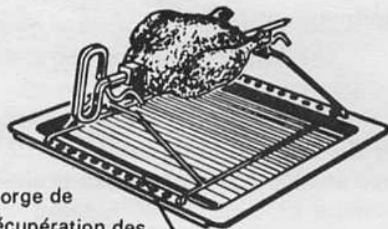
Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande après l'avoir fait griller, mais ne 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.



# Le tournebroche

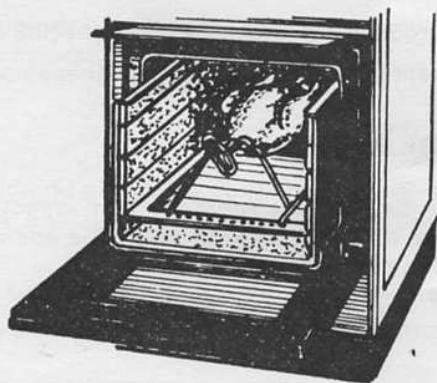
## UTILISATION DU TOURNEBROCHE :



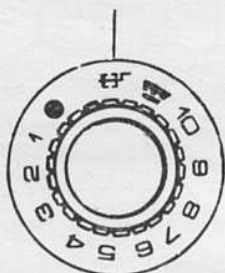
Gorge de  
récupération des  
sauces

- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèchefrite en ayant bien soin de placer le guide avant du support du côté de la gorge de récupération des sauces.

- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support de broche, la poignée étant située côté guide avant.
- Glisser le plat lèchefrite avec le support et la broche sur le gradin inférieur du four. 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.
- Amener le repère tournebroche face au trait vertical du verre de tableau de bord.



## TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS :



- 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 ;

Les cuissons en position tournebroche doivent être effectuées avec la porte OUVRETE ou ENTR'OUVERTE en ayant soin de mettre en place le déflecteur de manettes.

## TOURNEBROCHETTES (sur demande) :

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

# Entretien

## PIÈCES ÉMAILLÉES :

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.

## LA GRILLE :

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 BRULEUR :

- 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 rupture 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, brosser les chapeaux à l'eau savonneuse, puis sécher avec un chiffon propre.

## LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau supérieur son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passer un chiffon derrière le corps de la manette, puis tirez sur le chiffon.

## LES PARTIES POLIES OU INOX :

Elles s'entretiennent avec un produit spécial non abrasif du commerce.

## LA PORTE DE FOUR :

Là aussi, éviter l'emploi d'abrasifs.

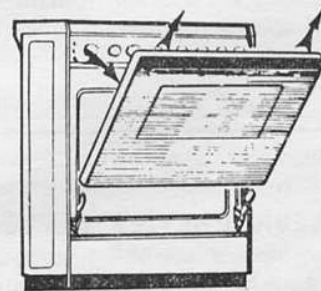
Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre.

Le nettoyage de la porte de four 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.



# Entretien

## LES PLAQUES ÉLECTRIQUES :

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

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

Dans tous les cas, il convient de toujours préserver la surface des plaques de l'humidité. Si, malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de faire disparaître celles-ci en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de les graisser superficiellement après remise en bon état.

## SORTIE DU PANIER :

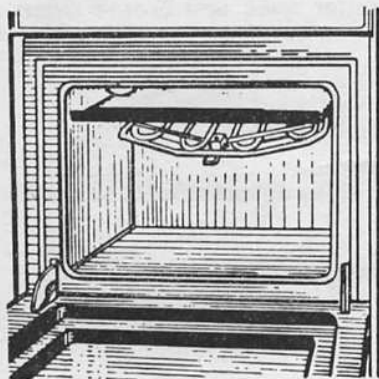
La sortie du panier de four est amorcée à l'ouverture de la porte de four par un poussoir monté sur ressort.

Pour sortir entièrement le panier, tirer jusqu'en butée, soulever l'avant pour dégager les butées et continuer la sortie. La remise en place se fait exactement en sens inverse.

## 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 avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.

Pour démonter l'écran de voûte, il suffit :



- d'enlever le panier sortant ;
- 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 :

- replacer l'écran ;
- relever l'ensemble et visser la vis de fixation ;
- engager le panier de four.

## SORTIE DU TIROIR :

Le tiroir est monté sur des galets nylon, ce qui facilite son glissement et rend la manœuvre plus douce.

Pour dégager ce tiroir entièrement de l'appareil, il suffit de le tirer vers soi.

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

# Entretien

## LE FOUR A CATALYSE

Utiliser votre FOUR comme un four normal.

Employer de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, « terre à feu » par exemple, pour vos rôtis en particulier.

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 le panier et l'écran de grilloir à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement le panier et l'écran de grilloir et permet ainsi à la ménagère, d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place du panier et de l'écran de grilloir dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordement 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, les frotter avec une brosse nylon.
- Rincer à l'eau très chaude.
- Ensuite, faire 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.

# Installation - Raccordement et Réglage

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

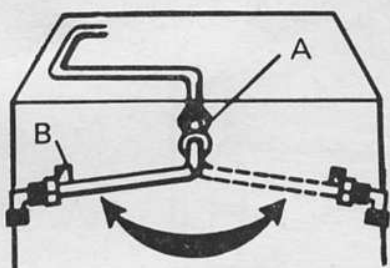
Les appareils sont réglés en usine pour l'utilisation du gaz marqué sur l'emballage.

## CONDITIONS D'ENCASTREMENT :

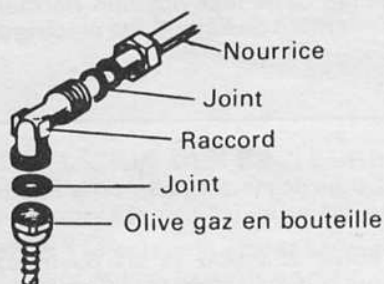
Dans le cas où l'appareil est intégré dans des éléments de cuisine, les meubles doivent être réalisés avec des matériaux résistants à la température de 100°C.

## RACCORDEMENT SOUPLE :

Suivant le cas, le raccord destiné à recevoir le tuyau souple peut être placé à gauche ou à droite de la cuisinière, les joints étant soigneusement mis en place afin d'éviter les fuites.

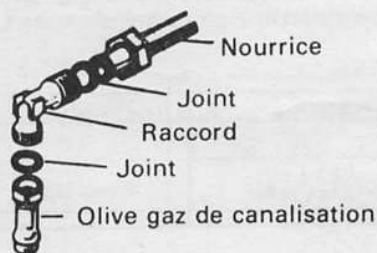


- Lever la table de travail (voir paragraphe «Levage table»).
- Dévisser l'écrou **A** situé au milieu de la rampe d'alimentation.
- Sur l'arrière de l'appareil, démonter la patte support **B** et la remonter de l'autre côté.
- Placer l'extrémité de la rampe dans ce support.
- Rebloquer l'écrou central **A**.



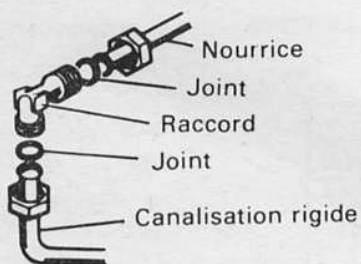
## Gaz en bouteille :

- Placer directement l'olive butane avec son joint sur le raccord de sortie de la cuisinière.
- Engager correctement le tuyau normalisé spécial pour butane.



## Gaz de canalisation :

- Placer directement l'olive gaz de canalisation sur le raccord de sortie de la nourrice d'alimentation en intercalant le joint.
- Engager convenablement le tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre.



## RACCORDEMENT RIGIDE ET RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MÉCANIQUE (NFD 36-107) :

Dans ces deux cas, le raccordement peut s'effectuer :

- soit directement sur le raccord de sortie ;
- soit à l'intérieur de la cuisinière après avoir démonté la partie arrière mobile de la rampe.

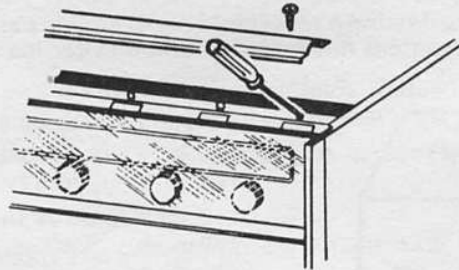
Apporter le plus grand soin à la mise en place des joints afin d'éviter toute fuite.

Prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt facilement accessible. Ce robinet devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas en service.

## RÉGLAGE DU RALENTI :

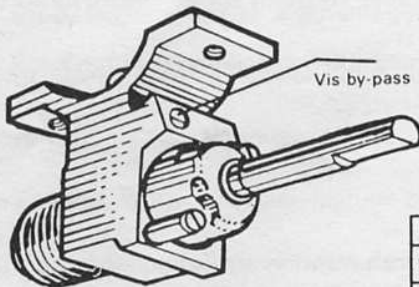
### Accessibilité :

- Soulever la table de travail (voir notice page 23).
- Démontez l'enjoliveur supérieur (2 vis) ;
- La vis by-pass est accessible par le dessus du tableau de bord en passant un tournevis de 2 ou 3 mm par un trou situé au-dessus du tambour mobile.



### REMARQUE :

Il est possible de remettre en place la table de travail et les têtes de brûleurs dans leur position normale d'utilisation pour effectuer le réglage des ralenti et la vérification du fonctionnement de l'allumage électrique des brûleurs.



### RÉGLAGE :

- Visser à fond la vis du by-pass, puis desserrer celle-ci de 3 tours ;
- Allumer le brûleur ;
- Tourner la manette jusqu'en butée et vissez la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

### IDENTIFICATION DES BY-PASS

	SR	R	UR
marquage des by-pass	28	36	42
repère	2 traits marron	1 trait vert 1 trait violet	1 trait blanc

### CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

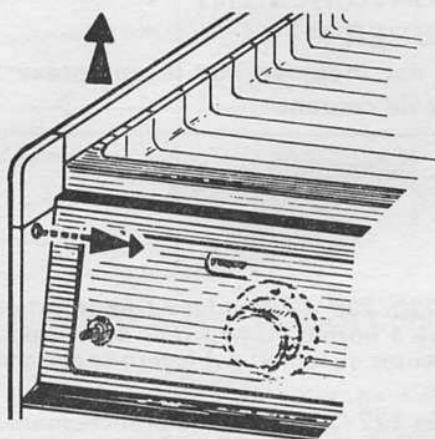
	Butane	Propane	Gaz naturel 20	Gaz de Gro- ningue
Pression d'utilisation	28 mbar	37 mbar	18 mbar	25 mbar
<b>Brûleur semi-rapide :</b>				
Repère de l'injecteur		60		90
Puissance kW		1,45		1,45
Débit horaire g/h	105	103	138	156
15° - 760 mm Hg L/h				
<b>Brûleur rapide :</b>				
Repère de l'injecteur		80		120
Puissance kW		2,6		2,6
Débit horaire g/h	190	187	249	283
15° - 760 mm Hg L/h				
<b>Brûleur ultra-rapide :</b>				
Repère de l'injecteur		95		145
Puissance kW		3,7		3,7
Débit horaire g/h	271	266	355	404
15° - 760 mm Hg L/h				

## LEVAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL :

### Attention : DANGER !

Sous la table de travail se trouvent des pièces sous tension. Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, et même si tous les commutateurs sont à l'arrêt, **certaines pièces sont sous tension**. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant générale et de couper le courant à l'interrupteur commandant la cuisinière.

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



1. Dévisser les 2 vis situées à la partie supérieure des enjoliveurs latéraux.
2. Dégager vers le haut la partie avant de la table.

La maintenir ouverte à l'aide de la béquille située à la partie gauche.

## ADAPTATION DES BRULEURS :

Le démontage des brûleurs est nécessaire pour accéder aux injecteurs.

Retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz et au brûleur en cours d'adaptation (voir tableau A), en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et le porte-injecteur.

Les repères marqués sur les injecteurs sont indiqués dans le tableau suivant :

Tableau A

Nature du gaz \ Brûleurs	Ultra-rapide	Semi-rapide	Rapide
Butane - Propane	95	60	80
Gaz naturel	145	90	120
Gaz de Groningue			

## RÉGLAGE DE LA BAGUE D'AIR :

Si le gaz distribué nécessite l'emploi de bague de réglage d'air, positionner celle-ci d'après le tableau B. Sans rabattre la table de travail, emboîter la tête et le chapeau sur le corps du brûleur et effectuer le réglage.

Tableau B

Ouverture de la bague		
Butane - Propane*	Gaz naturel	Cracking
SR 3 mm	1,5 mm	Bagues complètement fermées
UR 13 mm	8 mm	
R 8 mm	2,5 mm	

\* Pour le fonctionnement au Propane, il convient d'utiliser un réglage d'air légèrement plus fermé que pour le Butane.

# Raccordement électrique

## CONDITIONS D'ENCASTREMENT :

Dans le cas où l'appareil est intégré dans des éléments de cuisine, les meubles doivent être réalisés avec des matériaux résistants à la température de 100°C.

Les éléments chauffants et les plaques de la cuisinière doivent fonctionner exclusivement sur 220 V.

**AVANT DE COMMENCER  
LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL  
VOUS DEVEZ OBLIGATOIREMENT  
VOUS ASSURER :**

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

Apporter le plus grand soin au branchement.

Si le raccordement de la cuisinière doit s'effectuer :

- a) Sur une prise de courant alimentée sous une tension de 220/230 V, il faut faire très attention à la position des barrettes de pontage et du fil neutre sur la plaque à bornes. Une erreur de leur position entraîne automatiquement la détérioration des résistances chauffantes du four et des foyers de cuisson, donc la mise hors-service de la cuisinière ;
- b) Sur une prise de courant alimentée sous une tension de 127/220 V et si le branchement de la plaque à bornes n'est pas correct, il n'y a pas de risque de détérioration des éléments chauffants, mais le fonctionnement de la cuisinière sera défectueux (chauffage insuffisant).

Dans tous les cas, ces cuisinières doivent être obligatoirement raccordées à une borne de terre.

**Mais surtout ne jamais confondre le neutre et la prise de terre.**

Dans le cas d'une installation fixe, il est obligatoire d'intercaler une prise de courant entre l'alimentation et l'appareil.

---

## CHOIX DU DISJONCTEUR (voir tableau page 25)

Le choix du disjoncteur tient compte d'une puissance supplémentaire restant disponible pour les autres appareils sur la phase la plus chargée.

Les appareils équipés d'une plaque à bornes comportent plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, ils sont toujours fournis sans câble d'alimentation.

Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Il est indiqué, page suivante, le nombre et la section des conducteurs en fonction du branchement à effectuer.

---

## CHOIX DU CABLE D'ALIMENTATION (voir tableau page 25)

Les conducteurs à employer pour aller du disjoncteur à la prise de courant et de la prise à la cuisinière doivent avoir une section suffisante pour éviter une chute de tension et leur échauffement.

La section des conducteurs doit être différente selon qu'on utilise du courant monophasé ou du courant triphasé et selon l'intensité.

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible de la cuisinière. On peut employer, soit une prise de courant avec fusibles incorporés, soit une prise simple, mais, dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuit à fusibles.

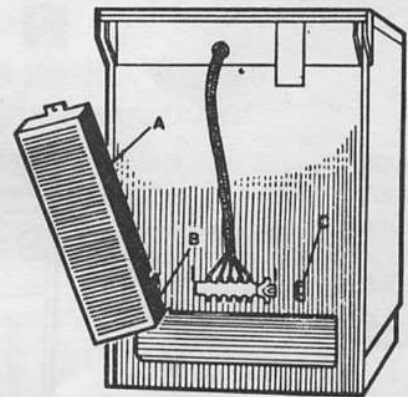
Le raccordement au réseau (dans le cas de raccordement fixe) doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.



	Monophasé 220 V 2 phases	Triphasé 220 V 3 phases	Monophasé 220/380 V 1 phase 1 neutre	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
<b>Mixtes (Gaz + four électrique)</b> Réglage du disjoncteur	15 à 20 A		15 A à 20 A		
<b>Câble</b>	Section	3 × 1,5 mm <sup>2</sup>	3 × 1,5 mm <sup>2</sup>		
	Type	H 07 RNF ou H 05 RRF	H 07 RNF ou H 05 RRF		
<b>Mixtes (plaques + four électrique)</b> Réglage du disjoncteur	30 A	20 A	30 A	20 A	15 A
<b>Câble</b>	Section	3 × 4 mm <sup>2</sup>	4 × 2,5 mm <sup>2</sup>	4 × 2,5 mm	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>
	Type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
<b>Electrique</b> Réglage du disjoncteur	45 A	30 A	45 A	30 A	20 A
<b>Câble</b>	Section	3 × 4 mm <sup>2</sup>	4 × 2,5 mm <sup>2</sup>	4 × 2,5	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>
	Type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF

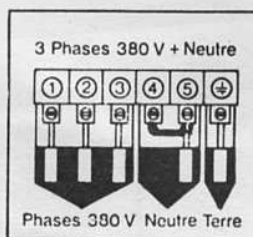
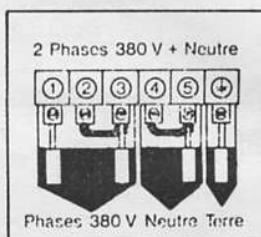
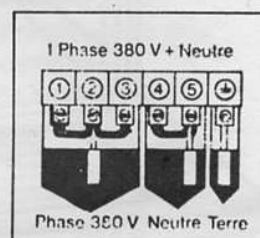
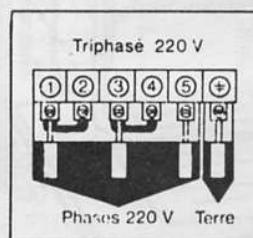
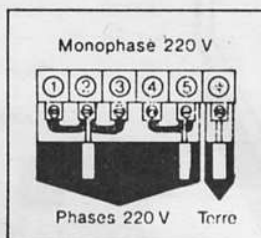
#### RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- 1 — Enlever le capot A (1 vis en haut et 2 ergots en bas).
- 2 — Mettre les barrettes shunt en place conformément au tableau ci-dessous.
- 3 — Passer le câble à travers le passe-fil B.
- 4 — Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les mettre en place sur la plaque à bornes. Ne pas oublier de raccorder le fil de terre.
- 5 — Remettre le capot A.
- 6 — Fixer le câble à l'aide du serre-câble C.

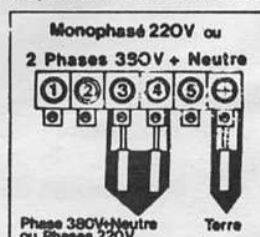


#### SCHÉMAS DE BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES :

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 des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.

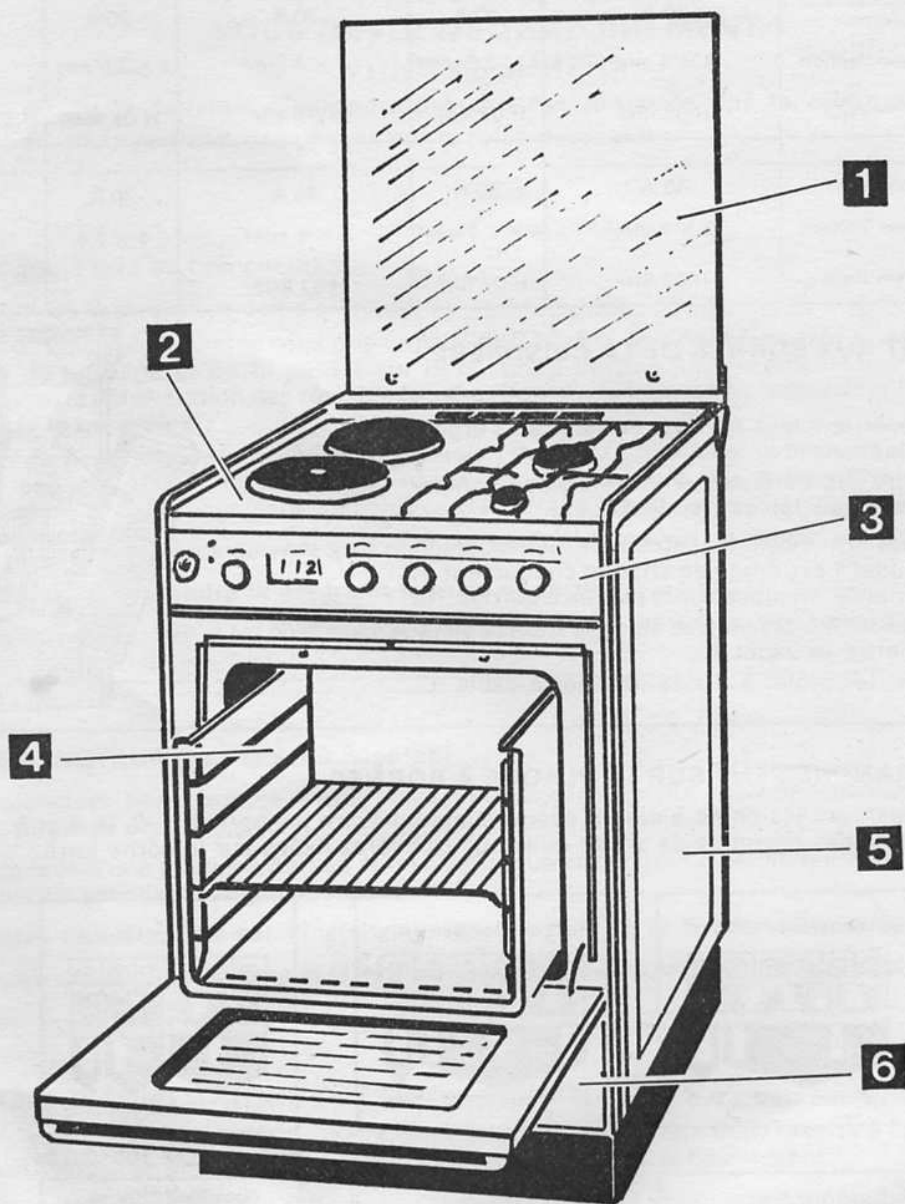


uniquement en 10040 GSo



# Liste des pièces principales

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



Appareils :  
1421  
1421-BL  
1421-TR

## Pièces spécifiques à la 1401

### Désignation des pièces

Réf.

#### 2 ENSEMBLE TABLE DE TRAVAIL

Chapeau de brûleur R	00533
Tête de brûleur R	00196
Table de travail (blanc)	00405
Demi-grille gauche de table	00098
Demi-grille droite de table	00220

#### 3 ENSEMBLE TABLEAU DE BORD

Verre de tableau de bord	03013
Générateur 4 fils	01813

## Pièces spécifiques à la 1441

### Désignation des pièces

Réf.

#### 2 ENSEMBLE TABLE DE TRAVAIL

Foyer de cuisson ø 220 - 2 kW	00218
Foyer de cuisson ø 145 - 1 kW	00503
Table de travail (blanc)	00210

#### 3 ENSEMBLE TABLEAU DE BORD

Verre de tableau de bord	03014
--------------------------	-------

## Pièces communes aux trois appareils

### 1421 (BL - TR ou Blanc)

#### Désignation des pièces

Réf.

#### 1 COUVERCLE

02300

#### 2 ENSEMBLE TABLE DE TRAVAIL

Table de travail (blanc)	00003
Table de travail (BL)	02312
Table de travail (TR)	02313
Flasque de dosseret droit	00016
Grille de table inox	00012
Grille de table fonte	02314
Chapeau de brûleur UR	00531
Chapeau de brûleur SR	00532
Tête de brûleur UR	00138
Tête de brûleur SR	00141
Foyer de cuisson ø 145 - 1,5 kW	00144
Foyer de cuisson ø 180 - 2 kW	00146
Bougie d'allumage avec écrou	00143
Enjoliveur droit de table de travail	02661
Enjoliveur gauche de table de travail	02662

#### 3 ENSEMBLE TABLEAU DE BORD

Commutateur 7 positions	00118
Commutateur four	00117
Thermostat de four	00149
Robinet de table	00230
Couvercle prise de courant	02660
Verre de tableau de bord	02693
Programmeur	02342
Jeu de manettes programmeur	02066
Générateur 2 fils	01854
Bouton d'allumage	02055
Voyant jaune	02062
Voyant rouge	02063
Manette	02305
Thermostat de plaque	00570

#### Désignation de pièces

Réf.

#### 4 ENSEMBLE FOUR COMPRENANT

Joint supérieur porte de four	00061
Joint latéral de porte	00062
Résistance de sole	00086
Panier de four	00090
Lèchefrite	00091
Grille porte-plats	00092
Plaque à pâtisserie	00093
Broche	00288
Support de broche	00289
Écran de voûte	00341
Résistance de voûte	00351
Ampoule éclairage de four	00447
Moteur de tournebroche	01531
Verre intérieur porte	
Verre extérieur de porte	
Porte complète	02695
Poignée de four	02696

#### 5 PIGNONS

Pignons droit ou gauche (blanc)	00030
Pignons droit ou gauche (BL)	02308
Pignons droit ou gauche (TR)	02309
Enjoliveur pignon gauche	02665
Enjoliveur pignon droit	02667

#### 6 ENSEMBLE TIROIR

Panneau de tiroir (blanc)	02432
Panneau de tiroir (BL)	02306
Panneau de tiroir (TR)	02307

