

cuisinière tous gaz



341 K - 341 R K

ROSIÈRES



Installation

Nous vous conseillons de lire attentivement le feuillet indépendant relatif à la mise en place de votre appareil où vous trouverez tous les renseignements indispensables à son installation.

Garantie

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIÈRES, n'omettez pas de faire dater et signer par votre installateur le certificat de garantie

Pièces de rechange

En cas de réclamation ou pour commander une pièce de rechange, indiquez :

1° Le numéro de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique au dos de la cuisinière, ou sur le bon de garantie.

2° La désignation de la pièce

Exemple Appareil 341 K - 341 R K
n° 1 425 840

1 manette de four

Où vous adresser :

Commande de pièces de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

En cas de réclamation :

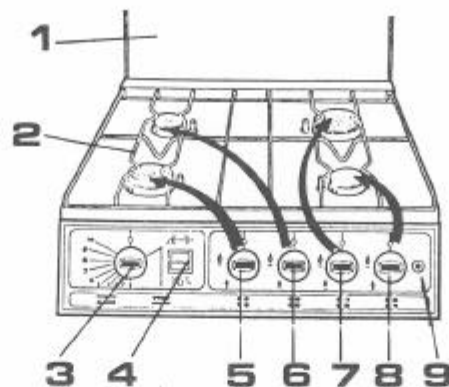
S. A. USINES DE ROSIÈRES



Service Assistance Technique

Rosières, 18400 Saint-Florent - Tél. : 26.00.93

Télex ROSIÈRES Usine 760.014 f

Présentation

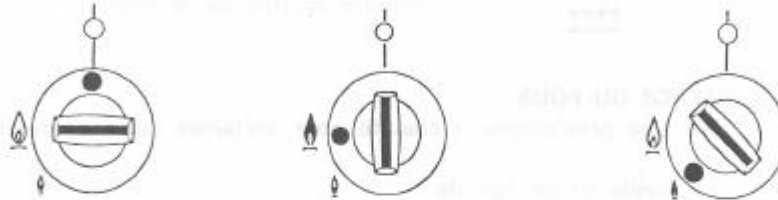


- 1** Couvercle enveloppant en tôle émaillée
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
- 3** Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :
 - repère  : Fonctionnement du brûleur de sole avec plage de réglage graduée de 1 à 10 pour les cuissons au four (utilisation page 6)
 - repère  : Fonctionnement du brûleur de grilloir pour la réalisation des gratins et des grillades (utilisation page 8)
- 4** Inverseur de commande d'éclairage four et de mise en rotation du tournebroche
- 5** Manette de commande du brûleur avant gauche rapide de 2 250 mth/h
- 6** Manette de commande du brûleur arrière gauche semi-rapide de 1 250 mth/h
- 7** Manette de commande du brûleur arrière droit rapide de 2 250 mth/h
- 8** Manette de commande du brûleur droit semi-rapide de 1 250 mth/h
- 9** Bouton poussoir pour allumage électrique des brûleurs de table

Les brûleurs de Table

FONCTIONNEMENT :



- Un repère situé au-dessous 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 le démar-
rage des cuis-
sons et les ébul-
litions)


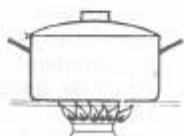
Ralenti
(pour mijotage
et entretien
des ébullitions)

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

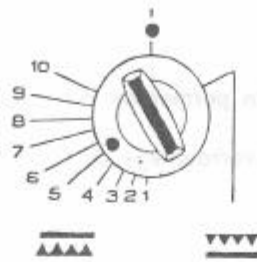
ALLUMAGE :

Poussez légèrement sur la manette et tournez vers la gauche jusqu'à position débit maximum.
Présentez une flamme.

Choix des récipients	
Casseroles de moins de 14 cm	Casseroles de 14 cm et plus
	
Petit brûleur Petits récipients	Gros brûleur Grands récipients

Hauteur des flammes	
	
Manche brûlé	
MAUVAIS Gaspillage de gaz	BON Flammes ne dépassant pas économie de gaz

Le four



1. Poussez légèrement la manette et tournez vers la gauche jusqu'à la position choisie pour la cuisson.
2. Allumez le brûleur : présentez une allumette au trou de la sole du Four.

PRECHAUFFAGE DU FOUR :

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

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

Comment déterminer le temps de préchauffage ?

20 mn pour les cuissons de 7 à 10

15 mn pour les cuissons de 4 à 6

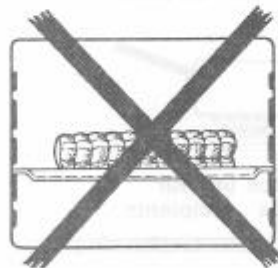
10 mn pour les cuissons de 1 à 3

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 LA CUISSON AU FOUR

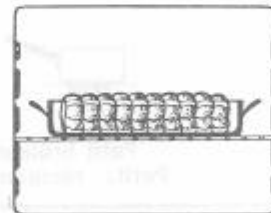
- Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.
- Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.



MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- sauce rapidement brûlée,
- projections de graisse importantes,
- dégagement de fumée,
- encrassement rapide du four.



BIEN

Grille porte-plat placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en « terre à feu ».

Utilisation du thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

nature des mets	Position du thermostat	Temps de cuisson
Poissons	7 - 8	30 à 40 mn
Viandes - Légumes		
canard (petit)	5 - 6	50 mn
canard	6 - 7	50 mn
filet de bœuf	7 - 8	30 à 35 mn
gigot de chevreuil	7 - 8	40 à 50 mn
gigot d'agneau	6 - 7	40 à 45 mn
oie ou dinde	6 - 7	70 à 90 mn
poulet (petit)	5 - 6	45 mn
poulet	6 - 7	45 mn
pommes boulangères	9	25 à 30 mn
râble de lièvre	7 - 8	40 à 50 mn
riz	4 - 5	25 à 35 mn
rosbif	9	30 à 35 mn
rôti de porc (500 g)	5 - 6	40 à 50 mn
rôti de veau (750 g)	5 - 6	40 à 50 mn
soufflés	4 - 5	25 à 30 mn
tomates farcies	9	15 à 20 mn
tous les gratins	9	10 à 15 mn
PÂTISSERIES		
biscuit à la cuiller	2	25 à 30 mn
brioche	6 - 7	20 à 25 mn
cake	3 - 4	50 à 60 mn
crèmes renversées (au bain-marie)	2	45 mn
croquets	3 - 4	20 à 30 mn
gâteaux de Savoie	4 - 5	20 à 25 mn
génoise	4 - 5	20 à 25 mn
macarons sablés	3 - 4	15 à 20 mn
madeleines	4 - 5	20 à 25 mn
meringues	1	50 à 60 mn
mousseline au chocolat	2	45 à 60 mn
pâte à choux	5 - 6	20 à 25 mn
pâte feuilletée	7 - 8	20 à 25 mn
quatre-quarts	3 - 4	15 à 20 mn
tartes	6 - 7	35 à 40 mn
vacherins	1	60 mn

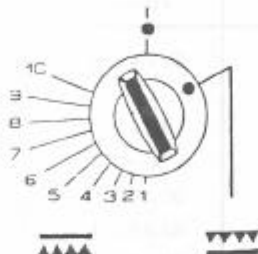
La position 10 peut être utilisée pour la mise en route de rosbif ou cuisson de gros gibiers et le préchauffage.

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

Le grilloir

Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc.) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régals sur votre table.

ALLUMAGE :



- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Poussez légèrement sur la manette de four et tournez-la vers la droite jusqu'en butée.
- Allumez le brûleur de grilloir : Présentez une flamme près de la rampe de brûleur de grilloir.

Laissez chauffer 5 mn avant d'enfourner les mets.

UTILISATION POUR LES GRATINS :

- Allumez le brûleur de grilloir.
- Laissez chauffer 5 minutes.
- Placez la grille de four de manière que le plat à gratiner se trouve à environ 6 cm du brûleur.
- Le temps de réalisation varie en fonction de la nature des mets (il faut compter 10 à 15 mn).

UTILISATION POUR GRILLADES :

Les grillades doivent être effectuées porte ouverte ou entrouverte.

UTILISATION POUR GRILLADES :

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce à griller le plus près possible du grilloir. **Glissez la lèche-frite** sous la grille-support pour recueillir les graisses ou le jus de cuisson.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules les entrecôtes-minute et les grillades de porc doivent être coupées minces.

Le Tournebroche

(en Option)

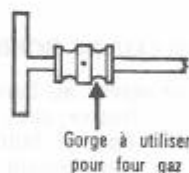
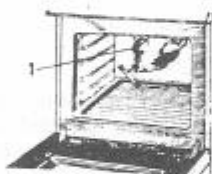
Ce modèle est précâblé pour le recevoir.

Pour l'installation du tournebroche, suivre les indications données dans la notice particulière jointe au colis.

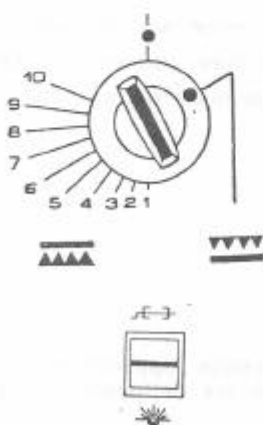
UTILISATION

Mise en place :

- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie.
- Placez la lèche-frite sur la sole de four.
- Accrochez le support de tournebroche (1) au plafond de four.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes.
- Enfoncez la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche en assure le verrouillage de sécurité.
- Placez la broche sur le support avant dans la gorge indiquée par le croquis.



MISE EN ROUTE



- Allumez le brûleur de grilloir (voir page 11)
- Placez le levier de l'inverseur, éclairage-tourne-broche vers le repère donc vers le bas.

TEMPS DE CUISSON

- 20 mn par kg de bœuf.
- 30 mn par kg d'agneau, mouton.
- 60 mn par kg de veau, volailles.
- 55 mn par kg de porc.

TOURNE BROCHETTES (en Option)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

(notion de)

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 de l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.
- L'emploi de produit abrasif n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne.
- Si les trous sont encrassés, brossez les chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez 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



Corps de manette

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

LES PARTIES EMAILLÉES :

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

Entretien

FOUR INSALISSABLE

Utilisez votre four comme un four normal.

Employez 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 risquent, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail insalissable.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les écrans du four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement les écrans et permet ainsi à la ménagère, d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des écrans dans le four de l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant une heure.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage de l'émail insalissable est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCÉDER

Retirez les écrans du four. L'ordre de démontage est le suivant :

— Faites glisser vers l'avant les écrans latéraux et les sortir. Enlevez les échelles en les soulevant pour dégager d'abord les pieds. Soulevez légèrement la base de l'écran arrière afin de le libérer des pions d'accrochage, puis tirez-le vers l'avant.

• Essuyez 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 chaude.

• Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure au n° 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 insalissables, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

Entretien

VOUS INSTALLABLE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES se réserve le droit de modifier à tout moment ses appareils.

ROSIÈRES 

IMP. BLANCHARD-DOUCET BOURG

CUISINIÈRE TOUS GAZ

341 K - 341 R K

Adresser toute correspondance à :

S.A. USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES Cedex

R.C. Bourges 55 B 5