

ROSIÈRES 

LA TRADITION DU FUTUR

**NOTICE
D'UTILISATION
ET
D'ENTRETIEN**

~ ~ ~

**CUISINIÈRES
ROSANE**

• PARTIE DESTINEE A L'UTILISATION

Recommandations	3
Avant la première utilisation	3

LA TABLE DE CUISSON "Le brûleur gaz"

Les différents brûleurs	4
Allumage du brûleur et réglage	5

LA TABLE DE CUISSON "La plaque électrique"

Les différentes plaques	6
Utilisation de la plaque électrique	6/7
Cuisiner avec la plaque électrique	7

LA TABLE DE CUISSON "Le foyer vitrocéramique"

Les différents foyers	8
Utilisation du foyer	8
Précautions d'emploi	9

LE FOUR "Le four gaz"

Allumage du brûleur	10
Utilisation du grilloir et tournebroche	10
Tableau des recettes	11

LE FOUR "Le four électrique"

Les différents modes de cuisson	12/13
Utilisation du four "3 fonctions", "4 fonctions", "Multifonctions"	14/15
Les conseils de cuisson	16/19

EQUIPEMENT DU FOUR

Eclairage du four	20
Accessoires du four	20

LA PROGRAMMATION

Les minuteurs	21
Le programmateur horloge	22/23
Le programmateur électronique	24/25

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Entretien général	26/28
La catalyse	29
La pyrolyse	30/31

• PARTIE DESTINEE A L'INSTALLATION

Raccordement gaz	32/39
Raccordement électrique	40/42

• LA GARANTIE 43

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.



- **La porte, ainsi que toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du four.** Eloigner les jeunes enfants.
- **Ne pas tapisser les parois du four avec du papier d'aluminium.** La feuille d'aluminium en contact direct avec les parties chauffées risque de fondre et de détériorer l'émail.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage du four, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses ; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Ne jamais déposer de produit d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir de la cuisinière.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Des pieds réglables sont fournis avec la cuisinière pour une parfaite mise à niveau.

• A PROPOS DU COUVERCLE

Pour une bonne utilisation du couvercle tôle ou verre, nous vous demandons de prendre les précautions suivantes :

- Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être en position relevée.
- Avant d'ouvrir le couvercle, enlever de la surface tous produits dûs à un éventuel débordement.
- Avant de rabattre le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
- Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.

• NETTOYAGE DES SURFACES EXTERIEURES ET DE LA TABLE DE CUISSON :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures ainsi que sur la table de cuisson.

• **NETTOYAGE DU FOUR :** avant la première utilisation, il est important de réaliser un premier nettoyage de l'enceinte du four :

- Nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.
- Faire chauffer le four à vide une bonne heure, à la position maximale, pour faire disparaître l'odeur du neuf. Bien aérer la pièce pendant cette opération.

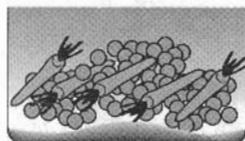
LA TABLE DE CUISSON : " LE BRÛLEUR GAZ "

LES DIFFERENTS BRÛLEURS

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

• Brûleur Ultra-rapide 3,5 kW ou Rapide 3 kW :

Utiliser ces brûleurs, les plus puissants, pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.



Flamme au ralenti

Brûleur
Mijorose

• Brûleur Rapide 2,5 kW ou Rapide Mijorose 2,5 kW ou 1,8 kW :

Utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces.

Certains modèles sont équipés du brûleur mijorose :

A allure modérée, la flamme est uniquement en contact avec le chapeau de brûleur en fonte. Idéal pour les mijotages, la chaleur est répartie de façon homogène sous le récipient. Les aliments ne collent pas et il n'y a pas d'effet de couronne dans le fond du récipient.

• Brûleur Semi-Rapide 1,45 kW :

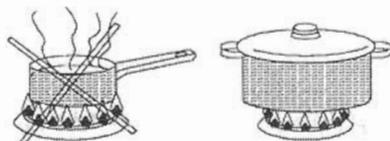
Utiliser le plus petit brûleur pour les petites casseroles. Eviter les casseroles dont le diamètre est inférieur à 12 cm.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

1,45 kW	1,8 kW ou 2,5 kW	3 ou 3,5 kW
Ø 12 cm	Ø 16 cm	Ø 22 cm

Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.

Les flammes ne doivent pas dépasser le fond des récipients.



Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros" bouillons ne cuisent pas plus vite, et les aliments qui subissent une violente agitation risquent de perdre une partie de leur saveur.

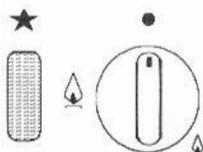
LA TABLE DE CUISSON : " LE BRÛLEUR GAZ "

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

• Allumage électronique par bouton poussoir :

Un interrupteur situé sur le tableau de bord, repérable par le symbole ★, permet d'effectuer l'allumage des brûleurs.

Enfoncer et tourner la manette du brûleur, puis appuyer sur l'interrupteur.



• Allumage électronique intégré à la manette :

L'allumage s'effectue d'une seule main, par train d'étincelles. Il permet par exemple, d'allumer les brûleurs gaz tout en tenant de l'autre main un ustensile de cuisine.

Enfoncer et tourner la manette du brûleur jusqu'au repère ★ tout en la maintenant enfoncée pendant quelques secondes.



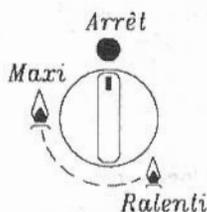
• Allumage électronique intégré avec sécurité sur le brûleur :

L'allumage s'effectue d'une seule main, par train d'étincelles.

Enfoncer et tourner la manette du brûleur jusqu'au repère ★ tout en la maintenant enfoncée pendant quelques secondes. Les étincelles d'allumage du brûleur se déclencheront, et le système de sécurité s'armera dès que la flamme sera allumée.

Remarque : En l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère grande flamme.

REGLAGE DE LA FLAMME



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui permet d'obtenir une plage de réglage plus précise et plus longue, de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin.

Régler la couronne de flamme en fonction :

- de l'allure souhaitée pour la cuisson,
- du récipient.

Attention :

Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé. Attendre le refroidissement des brûleurs gaz avant de rabattre le couvercle.

LA TABLE DE CUISSON : " LA PLAQUE ELECTRIQUE "

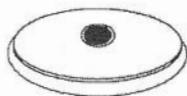
LES DIFFERENTES PLAQUES

Il existe différentes plaques électriques :



• Plaque électrique standard

C'est une plaque en fonte commandée par un commutateur 7 positions. Chaque position correspond à une température permanente et progressive suivant le repère 1, 2, 3, 4, 5 et 6.



• Plaque électrique rapide auto-protégée (avec point rouge au centre)

C'est une plaque en fonte commandée par un commutateur 7 positions. Comme la plaque précédente, chaque position correspond à une température permanente et progressive suivant le repère 1, 2, 3, 4, 5 et 6.

Un thermostat interne coupe une partie de sa puissance en cas d'échauffement anormal (fonctionnement à vide par exemple).

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

• Sur certains modèles de cuisinière, un voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque électrique est en fonctionnement.

ATTENTION

• Certaines plaques électriques sont commandées par le programmeur horloge, le programmeur électronique ou encore le minuteur coupe-circuit.

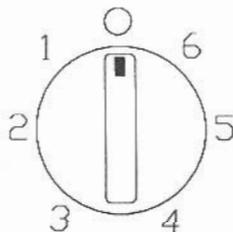
Il est dans ce cas nécessaire d'afficher :

. soit la position manuelle, représentée par le symbole 

. soit un temps de cuisson.

Pendant le cycle pyrolyse, pour les cuisinières qui en sont équipées, tous les foyers électriques sont coupés dès la mise en route du cycle pyrolyse, ou après une certaine élévation de température. Toutefois, nous déconseillons l'utilisation de ce foyer.

UTILISATION DE LA PLAQUE ELECTRIQUE



• Pour le fonctionnement de la plaque électrique

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Si la plaque électrique est commandée par le programmeur ou le minuteur, afficher soit la position manuelle, soit un temps de cuisson.

LA TABLE DE CUISSON : " LA PLAQUE ELECTRIQUE "

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE

0	-	Arrêt
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat ...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat ...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau ...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes ...
6	Vif	Steaks, escalopes, fritures

Ces indications sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

CUISINER AVEC LA PLAQUE ELECTRIQUE

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

- Utiliser des récipients épais et à fond plat :
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.
- Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :
cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque :
sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)
- Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" :
elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson.
Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.
- Attention : Attendre le refroidissement de la plaque électrique avant de rabattre le couvercle.

LA TABLE DE CUISSON : " LE FOYER VITROCERAMIQUE "

LES DIFFERENTS FOYERS

Il existe différents foyers "vitrocéramiques" :

• Foyer high light

C'est un foyer dont la densité des enroulements actifs (résistances) est importante, ce qui assure un échange foyer/récepteur sur la totalité de la zone du foyer.

Il est efficace en trois secondes.

Il offre la possibilité d'un départ à allure vive et également de cuissons rapides aux positions maximum. Grâce à sa répartition, il assure mijotages ou cuissons longues en toute sécurité.

• Foyer halolight

Ce nouveau foyer combine la puissance de l'halogène (ébullition rapide des liquides, saisie des viandes et visualisation de la chaleur par le rougissement) avec la précision, la souplesse et l'homogénéité du foyer high light.

Ce foyer dégage une lumière assez forte, ne pas regarder fixement les lampes.

- Le voyant de chaleur résiduelle : il s'allume dès que la température de surface est supérieure à 60°C. Il reste allumé même si le foyer est éteint, et ce, tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en dessous de 60°C environ.
- Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque le foyer "vitrocéramique" est en fonctionnement.

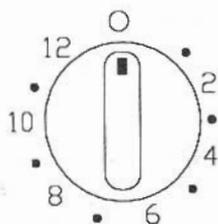
ATTENTION

• Sur certaines cuisinières, le foyer vitrocéramique dont la puissance est la plus élevée (ex : 2200 W) peut être commandé par le programmeur électronique.

Il est dans ce cas nécessaire d'afficher :

- . soit la position manuelle, représentée par le symbole 
- . soit un temps de cuisson.

UTILISATION DU FOYER



• Pour le fonctionnement du foyer "vitrocéramique"

Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

Si le foyer "vitrocéramique" est commandé par le programmeur, afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

LA TABLE DE CUISSON : " LE FOYER VITROCERAMIQUE "

0	-	Arrêt
1-2	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat ...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat ...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau ...
7-8	Moyen	Cuissons pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes ...
11-12	Vif	Steaks, escalopes, fritures ...

Ces indications sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

PRECAUTIONS D'EMPLOI DU VERRE "VITROCERAMIQUE"



Ne jamais cuisiner sur la table, employer des récipients.



Il faut toujours placer la casserole au milieu du foyer utilisé.



Ne pas utiliser la surface "verre" comme planche à découper.
Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.



Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
Ne pas entreposer sur la table d'objets quels qu'ils soient.



Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail.

- Lorsque les surfaces deviennent chaudes, retirer du contact de la table tout récipient en matière plastique ou papier aluminium.

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, suivre également les précautions d'usage citées pour la plaque électrique (page 7).

LE CHOIX DES RECIPIENTS

- **Inox** : *conseillé, spécialement avec fond "Sandwich"*. Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).
- **Aluminium** : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.
- **Fonte** : *utilisable mais déconseillée*. Faible performance. Peut rayer la table en verre.
- **Fond en cuivre** : *fond épais recommandé*. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.
- **Porcelaine / Acier émaillé** : *bonne performance*. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse. Eviter de faire bouillir jusqu'à évaporation car la porcelaine peut fondre et adhérer à la surface.
- **Vitrocéramique** : *déconseillé. Faible performance*. Peut rayer la surface.

LE FOUR : " LE FOUR GAZ "

Tous les fours gaz de la gamme Rosières sont équipés d'une sécurité par thermocouple qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

• **Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.**

• **Allumage électronique par bouton poussoir :** un interrupteur situé sur le tableau de bord, repérable par le symbole ★, permet d'effectuer l'allumage du brûleur gaz du four.

. Enfoncer et tourner la manette du brûleur, vers la gauche, jusqu'à une position quelconque.

Tout en maintenant la pression sur la manette pendant quelques secondes, appuyer sur l'interrupteur d'allumage électronique. Dès lors, les étincelles d'allumage du brûleur de four se déclencheront, et le système de sécurité s'armera dès que la flamme s'allumera.

• **Allumage électronique intégré à la manette du brûleur :** l'allumage s'effectue d'une seule main, par train d'étincelles.

. Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère ★ tout en maintenant la pression pendant quelques secondes, les étincelles d'allumage du brûleur se déclencheront, et le système de sécurité s'armera dès que la flamme s'allumera.

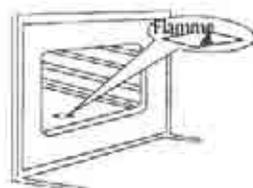
Remarque : En l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère grande flamme.

REGLAGE DE LA FLAMME

. Régler la manette de commande du four sur la position souhaitée pour votre cuisson.

Éviter de refermer la porte brusquement, vous risqueriez d'éteindre la flamme du brûleur.

VERIFICATION DE L'ALLUMAGE DU FOUR



Ouvrir la porte du four et s'assurer du bon allumage du brûleur du four. Si la flamme n'apparaît pas, cessez d'actionner la manette ou l'interrupteur :

- . ouvrir la porte du four et attendre quelques minutes.
- . renouveler l'opération d'allumage.

UTILISATION DU GRILLOIR ET DU TOURNEBROCHE

Les cuissons seront réalisées porte entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes. Pour le montage du tournebroche, du déflecteur et les temps de cuisson, se reporter à la page 15.

• **POUR LE FONCTIONNEMENT DU GRILLOIR**

- 1 Tourner la manette de commande du four jusqu'à la position Grill 

• **POUR LE FONCTIONNEMENT DU TOURNEBROCHE**

- 1 Tourner la manette de commande du four jusqu'à la position Grill 
- 2 Appuyer sur l'interrupteur 

Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque le grilloir ou le tournebroche est en fonctionnement.

Correspondance approximative des positions de 1 à Max. avec les températures en degré : 1/165° - 2/175° - 3/185° - 4/195° - 5/205° - 6/215° - 7/225° - 8/235° - 9/245° - 10/255° - Max./270°.

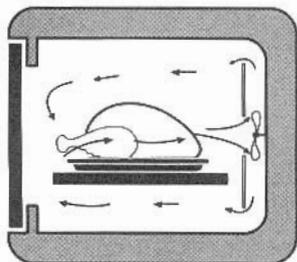
Durée de préchauffage : 20 minutes pour les positions entre 7 et Max., 15 minutes entre 4 et 6, et 10 minutes pour les positions entre 1 et 4.

Recettes	Quantité	Position de la manette	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Brochet	1 kg	5/6	20 minutes	1
Rouget (en papillote)	8	9/10	15 minutes	1
Bar braisé au vin blanc	1 kg	9/10	20 minutes	1
Pâté pommes de terre (avec pâte et pommes de terre crues)	4 pers. moule Ø 27	7/8	1 h	2
Soufflé au fromage moule Ø 21 cm	4/6 personnes	4/5	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2
Quiche Lorraine moule Ø 28 cm	6 personnes	6/7	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	1
Gigot d'agneau	2 kg	8/9	préchauffage 5 min + 55 min de cuisson	1
Poulet rôti	1 kg 500	7/8	préchauffage 5 min + 65 min de cuisson	1
Rôti de Boeuf	1 kg - 1 kg 200	9/10	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Rôti de porc	2 kg	7/8	1 h 45	1
Canard	2 kg 500	5/6	1 h 35	1
Gratin de courgettes	4 pers.	5/6	30 min + 5 min au grill	1
Tomates farcies	12 pieces moyennes	8/9	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Sablés (retourner à mi-cuisson)	9 pièces Ø 7	6	préchauffage 5 min + 10 min de cuisson	3
Cake (moule en fer) couvrir d'un papier alu à mi-cuisson	1 kg 500	4/5	préchauffage 5 min + 90 min de cuisson	2
Tarte aux poires	6 pers. Ø 30	6/7	40 / 45 minutes	1
Génoise	Ø 30 cm	4/5	25 / 30 minutes	2
Vol-au-vent	4 pièces Ø 12	6	préchauffage 5 min + 20 min de cuisson	3
Bread pudding	12 ramequins	6	au bain marie préchauffage 5 min + 25 min de cuisson	1
Pommes au four	16 fruits moyens	6	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2

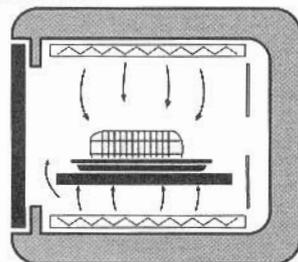
LE FOUR : " LE FOUR ELECTRIQUE "

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

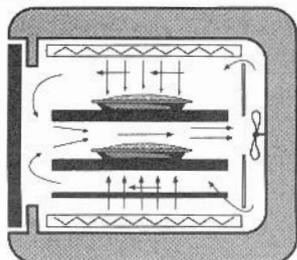
Décongélation à froid



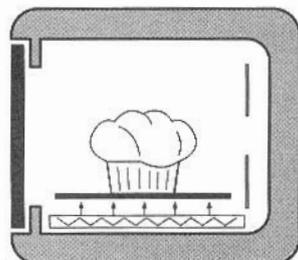
Convection Naturelle



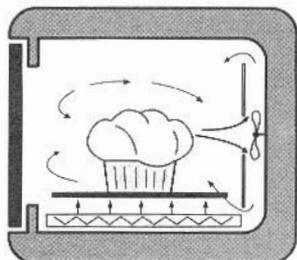
Chaleur tournante



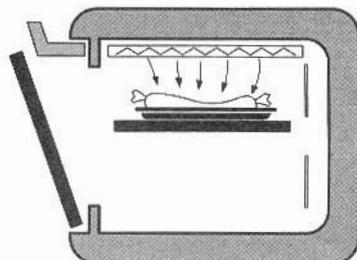
Sole seule



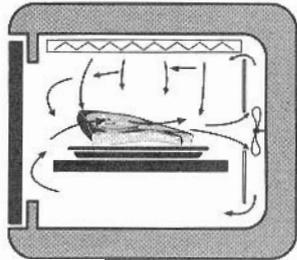
Sole brassée



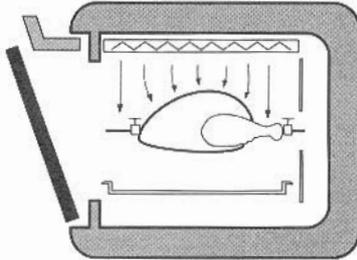
Grilloir



Turbogril



Tournebroche



LES MODES DE CUISSON

- **Décongélation à froid** : seule la turbine fonctionne.

L'air à température ambiante est brassé sur la pièce à décongeler, ce qui accélère considérablement sa vitesse de décongélation, sans action de cuisson.

- **La Convection Naturelle** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte.

Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.

Un préchauffage de 10 minutes est conseillé. Placer le mets à cuire dans son plat sur une grille porte-plats et positionner le tout sur le gradin du milieu.

- **La Chaleur brassée** : utilisation simultanée des résistances de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les légumes ... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non, sur un ou deux gradins.

- **La Sole seule** : utilisation de la résistance de sole, résistance inférieure.

Cette fonction est idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte, dans un moule. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent.

A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.

- **La Sole Brassée** : utilisation de la résistance de sole et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres. Cuisson par le dessous. Placer la grille au niveau inférieur.

- **Le Gril** : Utilisation de la résistance de voûte uniquement.

C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins.

Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte entr'ouverte.

- **Le Turbo-Gril** : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches.

Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir.

Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson. L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.

- **Le Tournebroche** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire.

Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.

L'utilisation du tournebroche se fait porte entr'ouverte.

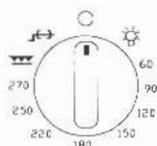
LE FOUR : " LE FOUR ELECTRIQUE "

Le couvercle doit toujours être en position relevée pour l'utilisation du four.

La porte ainsi que les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU FOUR "3 fonctions"

- 1 Tourner la manette de commande du four sur la fonction la plus adaptée à votre cuisson.

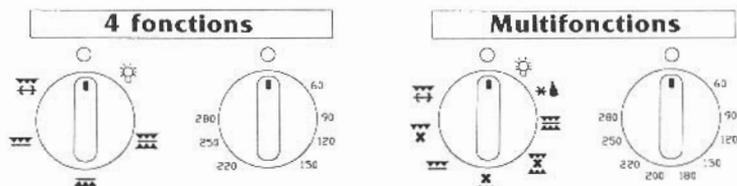


Modes de cuisson	Convection naturelle	Grilloir	Tournebroche
Position	de 60°C à 270°C	☑☑	☑☑☑

- 2 Afficher sur le programmateur ou le minuteur coupe-circuit soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

NB. : pour l'utilisation du grilloir préchauffer le four cinq minutes avant d'enfourmer.

UTILISATION DU FOUR "4 fonctions" ou "Multifonctions"



- 1 Tourner la manette du sélecteur sur la fonction la plus adaptée à votre cuisson
- 2 Positionner la manette du thermostat sur la température nécessaire à votre cuisson, en vous aidant des indications citées ci-dessous.

Chaque mode de cuisson a une température idéale pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.

Modes de cuisson	Décongélation	Convection naturelle	Chaleur brassée	Sole seule	Sole brassée	Grilloir	Turbogrill	Tournebroche
Thermostat	0	de 60°C à 280°C	de 60°C à 240°C	de 60°C à 240°C	de 60°C à 240°C	280°C	de 60°C à 240°C	280°C

- 3 Afficher sur le programmateur ou le minuteur coupe-circuit soit la position manuelle, soit un temps de cuisson avec ou sans départ différé.

NB. : pour l'utilisation du grilloir préchauffer le four cinq minutes avant d'enfourmer.

LE FOUR : " LE FOUR ELECTRIQUE "

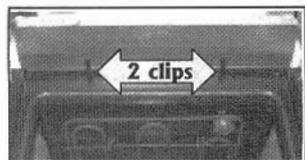
LE DEFLECTEUR DE MANETTES

Les cuissons avec le grilloir ou le tournebroche doivent être réalisées porte ouverte ou entr'ouverte, avec mise en place du déflecteur de manettes.

Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.

Pour la mise en place du déflecteur de manettes, insérer une partie du déflecteur sous le tableau des commandes ; deux clips vous permettront de le maintenir correctement.

La deuxième partie doit se diriger vers le haut voir photo ci-contre.



LES VOYANTS

. **Le voyant de mise sous tension** s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson (excepté pour la cuisinière BM 731).

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

LE TOURNEBROCHE

Le Tournebroche est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons avec le tournebroche.

. Retirer tous les accessoires du four,

. Poser le plat profond sur la sole,

. Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,

. Poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin. Pour le tournebroche transversal, respecter le placement du bossage à l'arrière avant de l'insérer dans le four (voir photo 2).

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.

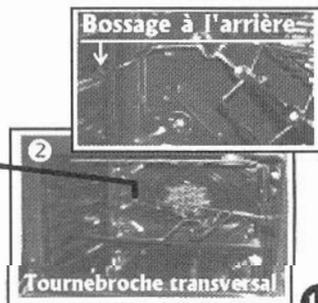


TEMPS DE CUISSON :

	<u>FOUR GAZ</u>	<u>FOUR ELECTRIQUE</u>
Boeuf (1kg)	25/35 minutes	20/30 minutes
Agneau, mouton (1 kg)	35/45 minutes	30/40 minutes
Veau, volaille (1 kg)	65/75 minutes	60/70 minutes
Porc (1 kg)	60/70 minutes	55/65 minutes



Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement



LE FOUR : " LES CONSEILS DE CUISSON "

Durée de préchauffage pour les cuissons en convection naturelle :

20 minutes pour les positions entre 250 et 280°C,

15 minutes pour les positions entre 150 et 220°C,

10 minutes pour les positions entre 60 et 120°C.

CONVECTION NATURELLE				
Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons entiers rotis ou braisés				
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes	1
Viandes - Légumes				
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ	1
Boeuf bourguignon	6 pers.	220	4 h environ	1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ	1
Flamiche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Gigot de mouton		200 / 220	15 min par livre	1
Oie - Dinde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Paté en croûte		200 / 220	1 h par kilo	1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h	1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min	1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min par livre	1
Pâtisseries				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes	1
Clafoutis aux fruits	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1
Crème renversée	moules indivi.	80 / 90	45 min au bain marie	1
Pâte à chou		200	40 minutes	3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 1 heure	1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes	1

LE FOUR : " LES CONSEILS DE CUISSON "

CHALEUR BRASSEE

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Poissons en filets				
Dame de saumon	6 pièces	140 / 160	8 / 10 minutes	1
Filet de sole	6 pièces	140 / 160	5 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gruyère	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Gratinage"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre en robe	6 pièces	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé ou sucré	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Brioche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moules individuels	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de savoie	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	selon grosseur	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Soufflé citron	Ø22- 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tarte sucré	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte feuilletée (bouchée à la reine,...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

LE FOUR : " LES CONSEILS DE CUISSON "

Ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

Nous vous donnons ci-dessous quelques conseils. Bien évidemment, il conviendra par la suite de les ajuster à votre convenance, suivant vos goûts personnels.

• LA DECONGELATION

Pour la décongélation de viande, il convient de placer les aliments directement sur la grille avec rails et de glisser le plat récolte-sauce dessous.

Pour les fruits ou légumes, les répartir de façon homogène dans un plat pour faciliter la décongélation, ce plat sera posé directement sur la grille.

Pour les produits congelés, ou surgelés avec emballage, nous conseillons de retirer l'emballage avant la cycle décongélation pour obtenir une meilleure pénétration de l'air ambiant dans l'aliment.

• LES VIANDES BLANCHES

Les rôtis de viande blanche (porc, veau etc...) et l'agneau 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 le la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

• LES VIANDES ROUGES

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

Lorsque le préchauffage est terminé, à température maximale, enfourner et ramener la manette de commande du four sur la température de cuisson souhaitée (vous pouvez vous aider des tableaux pages 11, 16 et 17).

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions plus réduites.

LES PATISSERIES

Éviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20/25 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 en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

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

Attention : pour les pâtisseries, utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens. La face brillante doit être face au mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Éviter d'utiliser les moules à pâtisserie démontables. Ils ne sont pas étanches et laisseraient passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caraméliseraient et s'enlèveraient avec difficulté.

• LE GRILLOIR

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

A la fin de la cuisson, vous pourrez les rapprocher de la résistance afin de les griller en surface.

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 gratins : placer le plat à gratin directement sur la grille. Pour accélérer ou ralentir le "gratinage", rapprocher ou éloigner le plat à gratin de la résistance de grilloir.

Nous vous conseillons de cuire au préalable le gratin en convection naturelle et de terminer la cuisson par un gratinage avec le grilloir.

Les grillades :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller et la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les grillades très grasses :

Saucisses, merguez : Ne pas enduire de matière grasse car les graisses contenues dans ces aliments suffisent pour la cuisson. Piquer ces aliments avant cuisson pour éviter les projections.

Retourner les saucisses ou merguez à mi-cuisson.

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

Les poissons :

Enduire au préalable les poissons de corps gras (huile, beurre ou margarine) excepté les poissons dits "gras" : sardines, maquereaux, harengs.

Pour parfumer le poisson, faire mariner 20 minutes dans de l'huile additionnée de jus de citron, d'herbes et d'aromates.

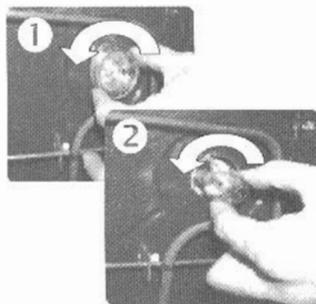
Avec un couteau, inciser en biais. La peau n'éclatera pas et le poisson cuira plus régulièrement. Faire un bon préchauffage avant d'enfourmer.

Les gros poissons peuvent être rôtis au tournebroche (saumon, colin ...) c'est une autre façon de les déguster et toute aussi délicieuse.

ECLAIRAGE DU FOUR

Il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

- **Eclairage du four indépendant, par bouton séparé :**
Appuyer sur le bouton pour le fonctionnement de l'éclairage.
- **Eclairage du four par la manette du sélecteur de fonctions :** fonctionne sur toutes les positions sauf en cycle pyrolyse.
Tourner la manette du sélecteur fonction sur la position  pour le fonctionnement de l'éclairage seul.
- **Remplacement de l'ampoule de four : déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de remplacement.** L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures. Pour la remplacer, attendre le refroidissement des parties chaudes et opérer de la façon suivante :



- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . dévisser le cache verre de protection (Fig. 1),
- . retirer l'ampoule défectueuse (Fig. 2) et la remplacer par une du même type,
- . revisser le cache verre de protection.



Caractéristiques de l'ampoule de four :

- 220/240 V ~ - Culot E 14 -
- 15 W - Température 300°C.

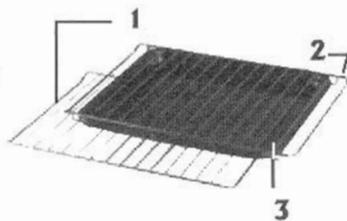
ACCESSOIRES DU FOUR (selon modèle)

• Les grilles porte-plats :

1 : Elle sert de support aux moules et aux plats.

2 : Elle sert à recevoir les viandes pour les cuissons avec utilisation du grilloir. Elle est équipée de rails permettant de glisser le plat récolte-sauce.

Grâce à son profil spécial, la grille reste toujours à l'horizontale, même lorsqu'elle est tirée au maximum vers l'extérieur. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

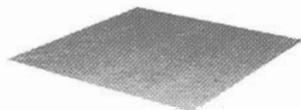


3 - **Le plat récolte-sauce :** il est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

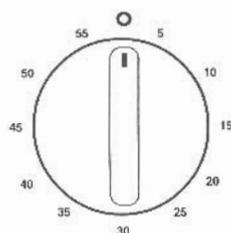
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir. Il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four. Ne jamais pyrolyser le plat récolte-sauce.

4 - **La plaque à pâtisserie :** elle sera placée directement sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc...

Elle doit être retirée du four si elle n'est pas utilisée.



LE MINUTEUR SONORE



Un minuteur sonore de 0 à 60 minutes, équipe certaines cuisinières. Il n'a aucun effet sur le fonctionnement du four ou de la table de cuisson.

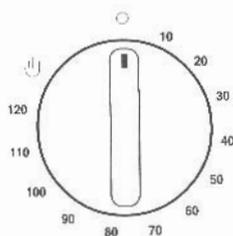
Son rôle est simplement de vous avertir lorsque le temps choisi pour une cuisson est écoulé.

Le minuteur est gradué de 5 en 5 minutes. Les réglages intermédiaires sont possibles.

- Pour afficher une durée sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'en position maxi, puis la ramener jusqu'au temps choisi.

LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

Il prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes, avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four.



Pour cela, il vous suffit de positionner :

- la manette du minuteur sur un temps,
- la manette des commandes du four sur une température ou une position.

Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement tous les circuits électriques du four.

Cependant, vous pouvez également utiliser le four, sans l'aide du minuteur. Dans ce dernier cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole "☞".

Dès la fin de cuisson, ramener la manette de la minuterie sur la position arrêt "0".

Nota : pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi.

LA PROGRAMMATION

LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

• PRESENTATION

Aiguille "C"
(programmation différée)

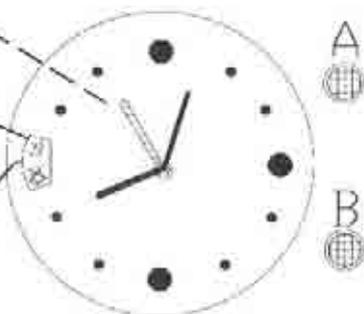
Fenêtre qui permet de visualiser :

 : arrêt de la sonnerie de fin de cuisson

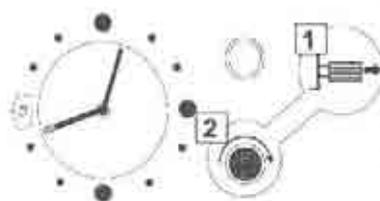
 : position manuelle

I à 180 : durée de cuisson en minutes

Index



• HORLOGE



Mise à l'heure :

elle doit être effectuée avant l'utilisation du four.

- Tirer puis tourner le bouton "B" vers la droite ;
- Positionner les aiguilles des heures et minutes en face de l'heure du moment.

• MINUTEUR

Si vous n'utilisez pas le four ni la plaque électrique pour une cuisson, vous pouvez utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

- Tourner le bouton "A" vers la droite pour afficher une durée.
- Laisser les manettes de commandes sur la position arrêt.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, tourner le bouton "A" jusqu'à visualiser le repère  dans la petite fenêtre, sinon elle s'arrêtera d'elle-même au bout de 3 minutes.

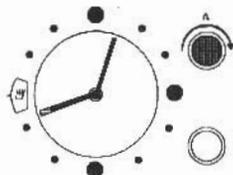
AVANT DE REALISER UNE CUISSON AVEC LA PLAQUE ELECTRIQUE, OU AVEC LE FOUR :

• AFFICHER SUR LE PROGRAMMATEUR SOIT LA POSITION MANUELLE, SOIT UN TEMPS DE CUISSON.

POUR REALISER UN CYCLE PYROLYSE, IL FALUT OBLIGATOIREMENT AFFICHER UN TEMPS DE NETTOYAGE.

LORSQUE L'OPERATION DE CUISSON OU DE NETTOYAGE EST TERMINEE, AFFICHER DANS LA FENETRE D'AFFICHAGE LA POSITION MANUELLE 

UTILISATION MANUELLE (sans programmation) : Départ immédiat et arrêt manuel.



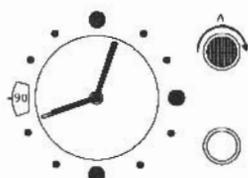
- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".
- Placer l'aiguille "C" sous l'aiguille des heures (si tel n'est pas le cas) : tirer et tourner le bouton "A".
- Faire apparaître dans la fenêtre d'affichage le repère  face à l'index : tourner  le bouton "A".

Utilisation avec la plaque électrique : positionner la manette de la plaque sur la position choisie.

Utilisation avec le four : régler la manette du thermostat et/ou du sélecteur de fonctions.

Le four ou la plaque démarre alors immédiatement. Pour stopper leur fonctionnement, ramener la ou les manettes de fonctions du four ou celle de la plaque électrique sur arrêt.

UTILISATION AVEC UNE DUREE : Départ immédiat et arrêt automatique.



- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".
- Placer l'aiguille "C" sous l'aiguille des heures (si tel n'est pas le cas) : tirer et tourner le bouton "A".
- Afficher un temps face à l'index de la fenêtre d'affichage : tourner  le bouton "A".

Utilisation avec la plaque électrique : positionner la manette de la plaque sur la position choisie.

Utilisation du four : régler la manette du thermostat et/ou du sélecteur de fonctions.

Utilisation avec un cycle pyrolyse : positionner la manette des commandes du four sur "P" (voir page 30).

Le four ou la plaque s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé. La fin du temps programmé sera signalée par une sonnerie qui s'arrêtera automatiquement après quelques minutes. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index de la fenêtre. Ramener les manettes de fonctions du four ou la plaque électrique sur arrêt.

UTILISATION AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE : Départ différé et arrêt automatique



- Placer la cloche  en face de l'index de la fenêtre (si tel n'est pas le cas) : tourner  le bouton "A".

1 - Régler une heure de début de cycle :

Tirer le bouton "A" et le tourner pour placer l'aiguille "C" en face de l'heure de départ.

2 - Afficher une durée :

Tourner le bouton "A" , sans le tirer, pour placer le temps choisi face à l'index sur la fenêtre d'affichage.

Utilisation avec la plaque électrique : positionner la manette de la plaque sur la position choisie.

Utilisation avec le four : régler la manette du thermostat et/ou du sélecteur de fonctions.

Utilisation avec le cycle pyrolyse : positionner la manette des commandes du four sur "P" (voir page 30).

Le four ou la plaque débutera son cycle à l'heure programmée et s'arrêtera de fonctionner automatiquement, une fois le temps écoulé. La fin du temps sera signalée par une sonnerie qui retentira pendant environ trois minutes. Elle peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton "A" dans le sens horaire pour placer  en face de l'index. Ramener les manettes de fonction du four ou de la plaque électrique sur arrêt.

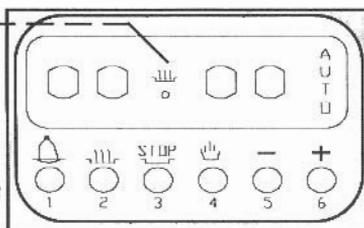
LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

• PRESENTATION

Symbole cuisson :

- . Lorsqu'il est allumé, le four est en position cuisson.
- . Lorsqu'il est éteint, la cuisson est terminée.

- 1: minuterie sonore indépendante
- 2: durée de cuisson
- 3: fin de cuisson
- 4: position manuelle
- 5/6: réglage de toutes les fonctions ("-" et "+")



Symbole auto :

- . Lorsqu'il est éteint, le programmeur est en position manuelle.
- . Lorsqu'il est allumé, il indique qu'une programmation a été effectuée, et qu'elle est en cours.
- . Lorsqu'il clignote, le programme affiché est terminé, le programmeur se trouve donc encore en position automatique - remettre sur la position manuelle ou effectuer une nouvelle programmation.

• HORLOGE

La mise à l'heure doit être effectuée dès la mise sous tension du four.

Lors du premier branchement du four, ou après une coupure de courant, le symbole Auto clignote.

- . Appuyer sur les touches "1" et "2" en même temps, puis relâcher,
- . Appuyer sur les touches de réglage "5" ou "6" pour afficher l'heure du moment.

• MINUTEUR

Vous pouvez utiliser le minuteur seul, comme aide-mémoire, un bip retentira à la fin du temps programmé.

- . Appuyer sur la touche "1" puis sur les touches de réglage "5" ou "6" pour programmer le temps souhaité.

Le symbole  s'affiche. Dès que les touches sont relâchées, l'heure du moment s'affiche.

A la fin du temps programmé, une sonnerie retentira. Pour la stopper, appuyer sur n'importe quelle touche.

Avant de réaliser une cuisson sur la plaque électrique ou dans le four, il faut afficher sur le programmeur soit la position manuelle, soit une durée de cuisson.

• UTILISATION MANUELLE

La cuisson réalisée dans le four ou sur la plaque débute immédiatement. Dès que vous le souhaitez, arrêter le fonctionnement du four ou de la plaque en ramenant les manettes sur arrêt.

- . Appuyer sur la touche "4" de façon à faire disparaître le symbole "Auto".
- . Régler le thermostat sur une température.
- . Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Les voyants s'allument. La cuisson démarre alors immédiatement.

Pour stopper le fonctionnement du four, ramener la manette du sélecteur et celle du thermostat sur arrêt.

LE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (suite)

. PROGRAMMATION AVEC UNE DUREE

Programmation pour une durée de cuisson, ou de pyrolyse, avec départ immédiat et arrêt automatique du fonctionnement du four ou de la plaque électrique.

① Sur le programmateur, régler une durée :

. Appuyer sur la touche "2" puis relâcher.

. A l'aide des touches de réglage "5" ou "6", afficher une durée.

Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'allument.

② Régler la manette du thermostat sur une température.

③ Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Les voyants s'allument. Le four chauffe.

Il s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour l'arrêter appuyer sur n'importe quelle touche.

Le symbole "Auto" clignote ; pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle.

. PROGRAMMATION AVEC UNE DUREE ET DEPART DIFFERE

Le programmateur prend en charge la totalité de la cuisson réalisée sur la plaque ou le four, ou du cycle pyrolyse (page 31), avec départ et arrêt automatiques.

① Régler un temps de cuisson :

. Appuyer sur la touche "2" puis relâcher.

. A l'aide des touches de réglage "5" ou "6" afficher une durée.

Les symboles "Auto" et "Cuisson" s'affichent.

② Afficher une heure de fin de cuisson :

. Appuyer sur la touche "3" puis relâcher.

. Avec les touches de réglage "5" ou "6" régler une heure de fin de cuisson.

Le symbole "Cuisson" disparaît, il ne s'affichera que lorsque la cuisson débutera.

③ Régler le thermostat sur une température.

④ Positionner le sélecteur sur le mode de cuisson choisi.

Le programmateur calcule l'heure de début de cuisson en fonction de l'heure de fin de cuisson et de la durée de cuisson programmée. Il déclenchera automatiquement la cuisson et s'arrêtera une fois le temps écoulé.

Pendant la cuisson les voyants s'allumeront.

La fin du temps de cuisson sera signalée par une sonnerie, pour arrêter cette dernière appuyer sur n'importe quelle touche.

Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre le programmateur sur la position manuelle.

LA TABLE DE CUISSON

Pour procéder au nettoyage, attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

• LES PARTIES ÉMAILLÉES (table de cuisson - carrosserie)

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• LES BRÛLEURS GAZ

Pour le nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse. Attention à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur des brûleurs gaz. Pour les taches tenaces, ajouter une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincer à l'eau claire.

Les chapeaux de brûleurs sont simplement posés. Les retirer pour 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 ne provoque la rupture de l'émail. Les produits abrasifs sont interdits car ceux-ci rayent l'émail et le rendent terne. Si les trous sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre. Dès la fin du nettoyage, veiller à bien les repositionner.

• LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

• LES GRILLES (en acier émaillé)

Elles sont simplement posées. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

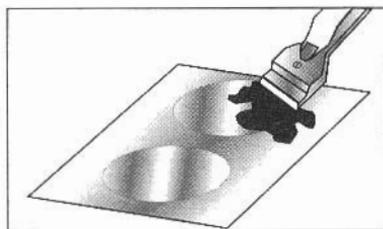
- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce, dans le rayon droguerie.
- Éviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
- Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour les surfaces vitrocéramiques.
- . frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- . gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



CONSEILS :

Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure. S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NOTA :

- . Éviter d'employer une éponge trop humide.
- . Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
- . L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.
- . Ne pas laisser le rasoir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
- . Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ENTRETIEN GENERAL

• LA PORTE DU FOUR :

Le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- ouvrir la porte entièrement,
- l'articulation se présente comme sur photo 1,
- relever les crochets des articulations (photo 2)
- tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement.

La remise en place s'effectue en replaçant les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 1.

Photo 1 :
position initiale



Photo 2 :
relever crochet



Photo 3 :
encoche articulation



• **LE VERRE DE PORTE DU FOUR** : nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et un produit détergent.

• **LA GRILLE DU FOUR** : ne pas nettoyer la grille avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

• **LE PLAT RECOLTE-SAUCE** : après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau avec un détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

• LA PLAQUE A PATISSERIE

Laver et rincer la plaque à pâtisserie avec un tampon à récurer légèrement savonné.

• **LE TIROIR** : Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casserolierie. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

• ECLAIRAGE DU FOUR :

Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de remplacement.

Pour le remplacement de l'ampoule de four, se reporter en page 20 "équipement du four".

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE : " LA CATALYSE "

Quel que soit le mode de nettoyage, nous vous recommandons de ne pas laisser s'accumuler les résidus gras dans l'enceinte du four. Un nettoyage doit être effectué régulièrement.

. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer votre four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.

. N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

. Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier d'aluminium ; l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

LA CATALYSE

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Entretien régulier : 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 à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération dans l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi, et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum 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, frottez-les avec une brosse nylon.

. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat.

. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

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 tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

Pendant le fonctionnement du four, la porte devient chaude, éloigner les jeunes enfants.

• LE FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées. La sole du four est également revêtue d'émail. Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et de l'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes. Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

LA PYROLYSE

La pyrolyse est un système de destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité.

Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

La pyrolyse peut être stoppée à tout moment en ramenant la manette du sélecteur sur la position arrêt. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que la température "centre four" ne sera pas redescendue à environ 320°C.

La turbine de refroidissement fonctionne quand le four atteint des températures élevées. Elle continue de fonctionner même si le sélecteur est en position arrêt, car elle est directement liée aux températures.

Nota : Ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou la plaque électrique pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord de la cuisinière.

Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce pour le nettoyage du four à pyrolyse !

Pendant le cycle pyrolyse, la porte du four de la cuisinière devient chaude, nous recommandons la prudence, surtout en présence de jeunes enfants. Si la cuisinière est équipée d'un couvercle, Il est impératif de le relever pendant le cycle de nettoyage.

• Avant de réaliser une pyrolyse :

- . Relever le couvercle de la cuisinière.
- . Retirer du four tous les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- . Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, toute accumulation ou autre coulure importante de graisse sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

• Mise en route d'une pyrolyse avec le programmeur horloge :

- . Tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P" (Pyrolyse).
- . Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
- . Sur le programmeur, afficher un temps de nettoyage :

Four peu sale : 1 h 30 min, moyennement sale : 1 h 45 min, très sale : 2 h

Pour la programmation d'une durée de pyrolyse, avec ou sans départ différé, reprendre les étapes décrites dans le chapitre "Le programmeur horloge" (page 23).

LA PYROLYSE (suite)

• Mise en route d'une pyrolyse avec le programmeur électronique :

- . Tourner la manette de sélection vers la gauche jusqu'au repère "P" (Pyrolyse).
- . Laisser la manette du thermostat sur la position arrêt.
- . Dès lors, le programmeur affiche un temps de pyrolyse pré-programmé (1 h 30 min) ; il correspond au temps minimum pour un cycle pyrolyse, et permet de réaliser un nettoyage parfait pour un degré de salissure normal.

Il est toutefois possible de modifier cette durée :

Four peu sale : 1 h 30 min, moyennement sale : 1 h 45 min, très sale : 2 h

Pour cela, appuyer sur la touche durée du programmeur électronique "2", et tout en maintenant la pression sur celle-ci régler le temps nécessaire avec les touches de réglage "5" et "6".
Les symboles  et "Auto" s'affichent.

Pour une pyrolyse avec départ différé :

- . dans un premier temps, afficher une durée (procéder comme décrit précédemment).
 - . dans un deuxième temps, afficher une heure de fin de cycle : appuyer sur la touche "3" et avec les touches de réglage "5" et "6", régler une heure de fin de programme.
- Le symbole "Auto" s'affiche et le symbole  ne s'affichera que lorsque le cycle pyrolyse débutera.

Le voyant de mise sous tension s'affiche. Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la porte du four est bloquée, et reste allumée jusqu'à la fin du cycle.

Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le rodage au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment de la journée et même de la nuit pour profiter du tarif "heures creuses", grâce au programmeur.

• Dès la fin du cycle pyrolyse :

- . Ramener la manette du sélecteur de fonction sur arrêt,
- . Afficher la position manuelle sur le programmeur.

A partir de ce moment, la température va redescendre et lorsqu'elle sera inférieure à 320°C, patienter quelques secondes pour pouvoir ouvrir la porte.

La turbine continue de tourner jusqu'au refroidissement du four.

Attention : à la fin du nettoyage on constate sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four, puis les éliminer avec une éponge humide.

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

RACCORDEMENT GAZ

Ces instructions techniques concernent les installateurs.

La cuisinière est incorporable. L'encastrement de la cuisinière est du type "X" (selon norme électrique EN 60.335.2.6) en classe 2 sous classe 1 (selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

Avant installation, vous devez :

❶ vous assurer de la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Gaz Naturel (G 20-20 mbar)	: gaz distribué par le réseau
Gaz Butane (G 30 28-30 mbar)	: gaz distribué par bouteille
Gaz Propane (G 31 37 mbar)	: gaz distribué par bouteille ou réservoir

❷ réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué.

En fonction du gaz distribué, choisir le raccordement gaz approprié.

❸ effectuer, si nécessaire, le changement gaz.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter la cuisinière.

Cette adaptation consiste :

- . à mettre en place les injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal,
- . à corriger l'aspect de la flamme en réglant la bague d'air,
- . à ajuster le ralenti des robinets en agissant sur la vis bipasse,
- . et à mettre à jour l'étiquette avec le nouveau réglage réalisé.

Dans l'appareil vous trouverez une clé pour démonter les injecteurs, un sachet contenant ces derniers avec le tableau correspondant, et des embouts.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)
Propane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)
Naturel	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

Appareil libre

Butane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)
Propane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1-3)
Naturel	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (3)

(1) sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés aux extrémités.

(2) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

(1) (2) Les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

(3) Réservé uniquement à des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

- . Raccordement par tuyau rigide
- . Raccordement par tuyau flexible à embout mécanique
- . Raccordement par tube souple caoutchouc

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

Nous conseillons ce type de raccordement.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, ROSIERES recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

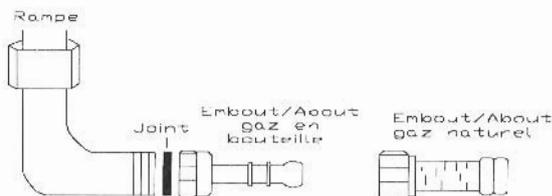
* Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC:

Visser l'embout conforme. Monter le tube souple correspondant sur l'embout d'une part, et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

Nous déconseillons ce type de raccordement. (à réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité).



Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit.

• CHANGEMENT DE GAZ :

Le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la distribution du gaz. Le réglage des brûleurs doit être obligatoirement contrôlé lorsque l'installation et le raccordement sont réalisés.

Brûleur	Semi-rapide	Rapide	Rapide	Rapide	Ultra-rapide	Four
Puissance en kW	1,45	1,80	2,50	3	3,50	3,6
GAZ NATUREL : G 20 20 mbar						
Repère injecteur	96	105	122	142	145	140
Débit principal l/h	138	171	238	285	333	344
Réglage bague d'air Cote "X"	19 mm	sans réglage	7,5 mm	sans réglage	19	4,5
GAZ BUTANE : G 30 28-30 mbar						
Repère injecteur	61	71	80	87	97	95
Débit principal g/h	106	131	182	218	255	262
Réglage bague d'air Cote "X"	0 mm	sans réglage	sans bague	sans réglage	sans bague	ouverture 6
GAZ PROPANE : G 31 37 mbar						
Repère injecteur	61	71	80	87	97	95
Débit principal g/h	104	129	179	214	250	257
Réglage bague d'air Cote "X"	18 mm	sans réglage	7 mm	sans réglage	13	ouverture 2

INSTALLATION : "LE RACCORDEMENT GAZ"

Lors du changement de gaz vous devez successivement :

- **changer les injecteurs**, vous pouvez vous aider du tableau récapitulatif qui se trouve dans le sachet avec les injecteurs.
- **corriger l'aspect de la flamme**, en agissant sur le réglage de la bague d'air,
- **et régler le ralenti**, en agissant sur la vis bipasse.

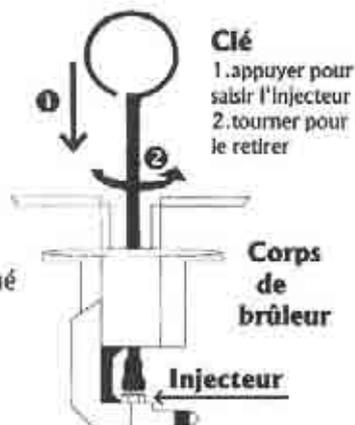
• LES INJECTEURS

Vous trouverez page 35 un tableau récapitulatif avec les injecteurs correspondants au gaz distribué. Chaque injecteur est identifié par un repère. Une clé fournie avec l'appareil permet le changement d'injecteur ; elle est dotée d'un système de verrouillage qui maintient l'injecteur dans son logement, une fois retiré de son emplacement.

• Injecteurs de table (brûleurs gaz)

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- relever le couvercle de la table de cuisson,
- retirer la grille de table,
- enlever le chapeau et la tête de brûleur
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser l'injecteur,
- placer l'injecteur correspondant au type de gaz distribué et le visser à fond,
- replacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



• Injecteurs des brûleurs de table de la cuisinière BM 846 :

- retirer la grille support du récipient ainsi que le chapeau de brûleur.

Brûleur rapide : insérer la clé dans l'orifice du corps de brûleur (fig.2) et remplacer l'injecteur par celui qui convient.

Brûleur semi-rapide : avant d'insérer la clé, il faut retirer la bague pré-venturi maintenue par une vis (fig.1). Dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui convient (fig.2). Revisser la bague pré-venturi. Lorsque l'injecteur est mis en place replacer le chapeau de brûleur et la grille support.

Fig. 1



Fig. 2



INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

• Injecteurs de four (four gaz)

Pour accéder au brûleur de sole, il est nécessaire de :

- ouvrir la porte du four,
- retirer la sole fond du four : la pousser en arrière et lever

Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur.

A l'avant, il repose sur un support.

Une vis centrale le fixe sur le support du four.

- Après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur et le coucher sur la droite.

- Retirer l'injecteur et placé celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue en réalisant l'opération inverse.



• CORRECTION DE L'ASPECT DE LA FLAMME

1. Réglage de la bague d'air des brûleurs de table :

Lorsqu'elle est nécessaire (voir tableau page 35), sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Le tableau mentionne la cote "X" en mm ; il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

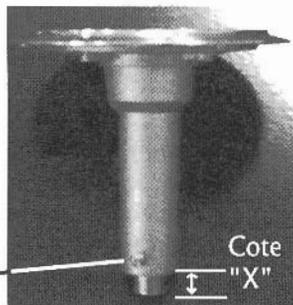
2. Pour accéder aux bagues d'air du brûleur de table :

Retirer la grille, le chapeau de brûleur, et la tête de brûleur du brûleur de table concerné.

La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur, celle-ci est fixée par une vis.

Si nécessaire,

- Dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- Régler la bague comme indiqué sur le tableau en page 35.
- Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.

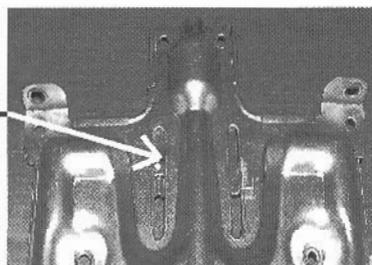


3. Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four :

Procéder comme pour l'accessibilité à l'injecteur du four.

- Dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- Régler la bague d'air comme indiqué sur le tableau en page 35.

Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.



INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

• REGLAGE DU RALENTI

"Accessibilité à la vis bipasse"

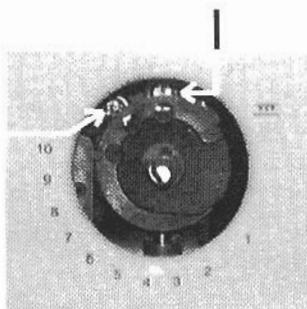
Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table ou du four, procéder comme suit :

- retirer les manettes du tableau de bord, y comprise celle du thermostat du four.

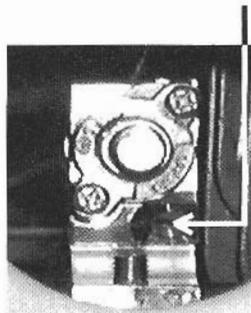


En aucun cas,
ne desserrer
cette vis

Vis bipasse
du brûleur du four



Vis bipasse
du brûleur de table *

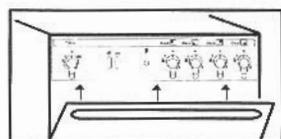


* **A noter:** la vis de réglage du bipasse qui équipe les brûleurs de table avec système d'allumage électronique intégré est masquée par ce dernier. Toutefois, son accessibilité reste identique à celle décrite ci-dessus puisqu'elle est située au même endroit. Si besoin, utiliser une lampe de poche, pour l'accessibilité à la vis de réglage.

Deux autres cas de figure peuvent se présenter :

. La cuisinière **RUSTIQUE BG 520**

Avant d'accéder au bipasse des brûleurs de table, ou du four, il faut retirer les manettes du tableau de bord, y comprise celle du thermostat, retirer le tableau de bord en dévissant les trois vis qui le maintiennent par le dessous, et extraire le tableau de bord en faisant pivoter la partie basse vers soi.

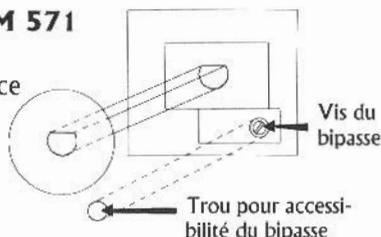


Ne pas exercer de traction sur les raccordements électriques.

. La cuisinière **RUSTIQUE BM 541 ou BM 571**

Retirer les manettes du tableau de bord. Sous chaque manette correspond un petit orifice qui vous permettra d'accéder au bipasse, au travers du bandeau.

Utiliser un tournevis plat $\varnothing 3$ à 3,5 mm. Insérer le tournevis et le manipuler pour accéder à la vis du bipasse.



INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE

a) en gaz naturel :

. Dévisser le bipasse d'un tour .

. Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Visser  la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

a) butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant  à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

REGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

a) en gaz naturel :

. Dévisser  le bipasse d'un tour.

. Allumer le four.

. Replacer la manette au cas où vous l'auriez retirée,

. La positionner en ralenti, et laisser chauffer le four 15 minutes.

. Visser  la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

La flamme obtenue doit être courte et rester stable en passant de la position maximum à la position minimum.

b) butane-propane :

la vis doit être vissée  à fond sans blocage.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

La société Rosières décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

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 obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. 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 relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

NOTA : Ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placer la prise de courant de façon à pouvoir brancher la cuisinière une fois sortie de son emplacement.

Câble d'alimentation : si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

• LES CUISINIÈRES GAZ

Les cuisinières gaz sont équipées d'un cordon d'alimentation et d'une fiche permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
- . le réglage du disjoncteur,
- . le calibre du fusible (10 A).

• LES CUISINIÈRES MIXTES, TOUTES ELECTRIQUES

Les cuisinières sont livrées sans cordon d'alimentation. Elles sont équipées d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement approprié à l'installation, par mise en place des barrettes "shunts" selon tableau page suivante après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- . le réglage du disjoncteur,
- . la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

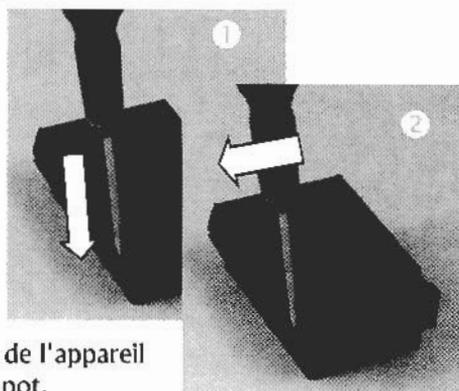
INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir la plaque à bornes avec capot intégré, suivre les étapes suivantes :

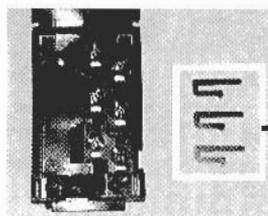
- . Repérer les deux languettes situées sur les côtés.
- . Placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser.
- . Soulever le capot.
- . Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les marquages comme indiqué sur le tableau page suivante ainsi que la mise en place des barrettes shunts.
- . Dévisser le serre-câble.
- . Passer le cordon dans le serre-câble,



Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

Nota : veiller à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

PRESENTATION DE LA PLAQUE A BORNES



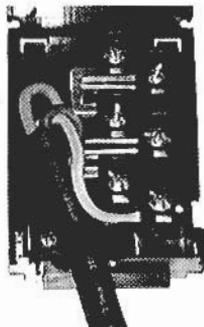
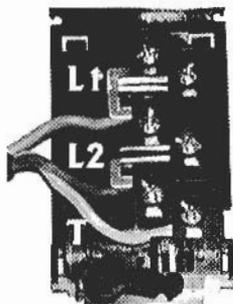
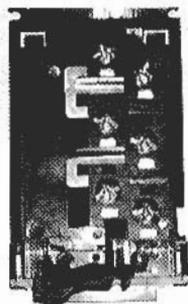
"Pontets"
(ou barrettes shunt)

EXEMPLE DE RACCORDEMENT EN MONOPHASE

1) Mise en place des pontets

2) Mise en place des fils

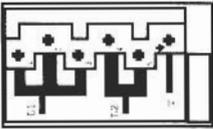
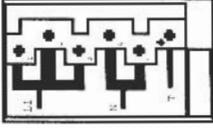
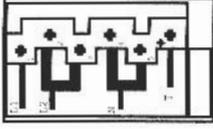
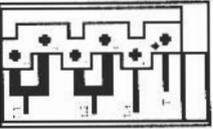
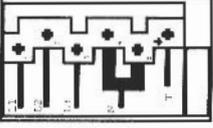
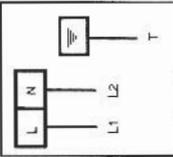
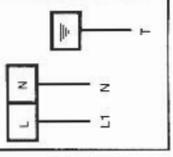
3) Passage du cordon dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

Raccordement sur la plaque à bornes

	<p>Monophasé 220 - 240 V 2 ~ <i>(exemple détaillé en page précédente)</i></p>	<p>Monophasé 380 - 415 V 1 N ~</p>	<p>Diphassé 380 - 415 V 2 N ~</p>	<p>Triphasé 220 - 240 V 3 ~</p>	<p>Triphasé 380 - 415 V 3 N ~</p>	
<p>Branchement sur la plaque à bornes (5 bornes) Type B</p>						
<p>Branchement sur la plaque à bornes (3 bornes) Type C</p>						
<p>Mise en place de 3 pontets</p>						<p>Mise en place de 3 pontets</p>
<p>Mise en place de 2 pontets</p>						<p>Mise en place de 2 pontets</p>
<p>Mise en place de 2 pontets</p>						<p>Mise en place de 2 pontets</p>
<p>Mise en place d'un pontet</p>						<p>Mise en place d'un pontet</p>
<p>L1 / L2 / L3 : Phases N : Neutre T : Terre</p>						<p>L1 / L2 / L3 : Phases N : Neutre T : Terre</p>
<p>Attention : lors de la mise en place des pontets (barrettes shunts), respecter les repères gravés sur le bornier.</p>						<p>Attention : lors de la mise en place des pontets (barrettes shunts), respecter les repères gravés sur le bornier.</p>

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

• DUREE :

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

• CONDITIONS D'APPLICATION :

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

• APRES LA GARANTIE :

Adressez-vous au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

• GARANTIE LEGALE :

Les dispositions 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.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer à votre revendeur :

- 1 • le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
- 2 • la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

ROSIERES, c'est aussi :

- Des fours à encastrer,*
- Des fours micro-ondes,*
- Des tables de cuisson émaillées, inox, vitrocéramiques et à induction,*
- Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- Des lave vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,*
- Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- Des cuisinières bois-charbon et mazout.*

93785069

USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 29 507 400 F
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75