

## FICHE TECHNIQUE

### Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 60  
 Profondeur : 57,5  
 Hauteur avec couvercle ouvert : 139 - 140  
 Hauteur avec couvercle fermé : 85,5 - 86,5

### LA TABLE DE CUISSON

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW  
 Arrière gauche : 1 rapide 2.5 kW  
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW  
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

**Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P**

**Encastrement Type X (EN 60 335-2-6)**

**Appareil Classe 2 - Sous Classe 1 selon Norme EN30-1**

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

 Appareil conforme aux exigences des directives 89/336/CEE et 90/396/CEE.

### LES FOURS

#### Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42,5  
 Profondeur : 39  
 Hauteur : 29,5  
 Volume utile (litres) : 48

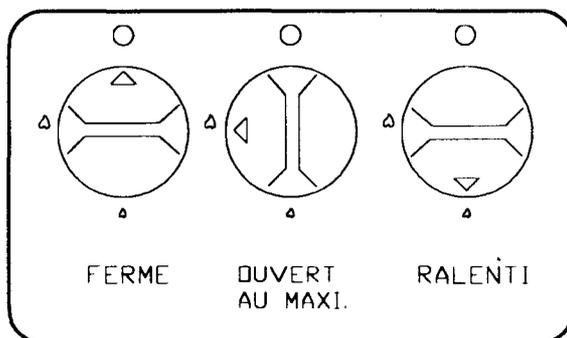
#### Puissance (kWh)

Four à convection nat. : 3,6  
 Grilloir électrique : 2,00

#### Consommation

de maintien pendant 1 h à 230°C : 1,65 kWh  
 ou 5,9 mégajoules

## LES BRÛLEURS GAZ



Allumage : Un repère situé au-dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit .

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis appuyez sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs de table  .

**ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.**

### LE CHOIX DES RECIPIENTS :

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

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

- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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

**Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.**



## UTILISATION - Le four

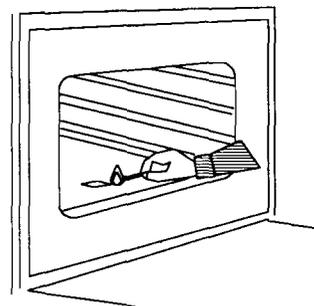
**ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.**

### Four gaz avec sécurité

- ouvrir entièrement la porte du four.
- tourner la manette de commande du four vers la gauche sur une position quelconque entre 1 et 10,
- appuyer sur la manette et simultanément allumer le brûleur de four en présentant une flamme à l'orifice de la sole.

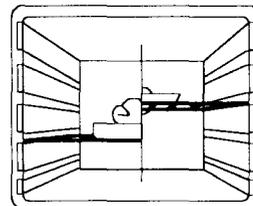
**ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.**

- maintenir la pression sur la manette pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher,
- régler la manette sur la position de cuisson désirée.



Dans tous les cas, placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four, si les dimensions de la pièce à cuire le nécessite.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. d'environ 10 à 15 minutes.



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

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

## LE THERMOSTAT FOUR GAZ

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Lorsque le préchauffage est terminé enfourner le mets à cuire.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire ; la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

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

### Correspondance approximative des Positions en Four Gaz avec les Températures en degré.

1	155°	6	230°
2	170°	7	245°
3	185°	8	260°
4	200°	9	275°
5	215°	10	285°

**Les positions ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.**

**L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.**

**DUREE DE PRECHAUFFAGE :**

- 20 min pour les positions entre 7 et 10 ,
- 15 min pour les positions entre 4 et 6,
- 10 min pour les positions entre 1 et 4.

Natures des mets	Quantité	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Niveau gradin (le 1er part du haut)
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>				
Brochet	1 kg	4	20	2
Rouget (en papillote)	8	7	10	1
Bar-Dorade-Lotte	4 pers.	7	10	2
<b>Entrées</b>				
Pâté pommes de terre	4 pers.	3/4	1 h	1
Soufflé (fromage)	4/6 pers.	5	1 h 15	2
Quiche Lorraine	6 pers.	5/6	30	1
Oeufs en cocotte	8 oeufs	8	5/6	1
<b>Vielandes-Légumes</b>				
Canard	2.5 kg	4	1 h 20	1
Rôti de Veau	2 kg	4	1 h 15	1
Rôti de Boeuf	1 kg	5	25	1
Gigot d'Agneau	2 kg	4	45	2
Poulet	1 volaille	5	1 h 15	1
Gratin de courgettes	4 pers.	5	30	1
Pommes de Terre à la Berrychonne	1 kg	3/4	1 h	1
Tomates farcies	8 grosses tomates	5	20 + 5 au grill	1
Gratin dauphinois	4 pers.	7	15 + 5 au grill	1
<b>Pâtisseries</b>				
Biscuit à la cuiller	12 pers.	1	15	3
Cake	6 pers.	2	45	2
Tarte de poires garnie	6 pers.	5	40	2
Crème - Flan	10 portions	1	15	3
Pâte à choux	10 pers.	2	30	2
Genoise	8 pers.	2	25	2

## LE GRILLOIR

**ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins.

**LES GRATINS** - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

### LES GRILLADES :

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

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

**CONSEILS POUR LES VIANDES :** la sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

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

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

**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**

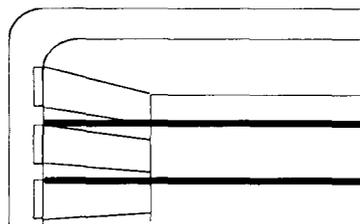
Placer l'interrupteur sur la position grilloir



Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole, ou, glisser le plat profond dans les supports de rails situés sous la grille.

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

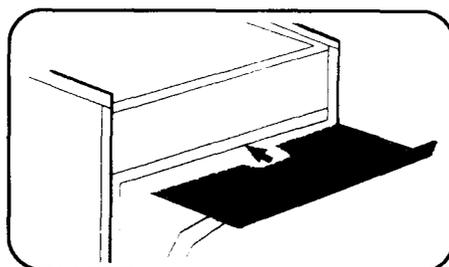
*Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.*



Steak mince bleu ou saignant

Viande épaisse bleue ou saignante, viande blanche poisson plat ou en tranche  
Viande épaisse cuite à point viande blanche, légumes

**Les cuissons avec grilloir doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord.**



## LE TOURNEBROCHE

**ATTENTION :** Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le tournebroche est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

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

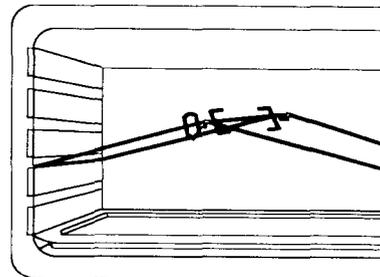
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

- retirer du four la grille, 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.

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

- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

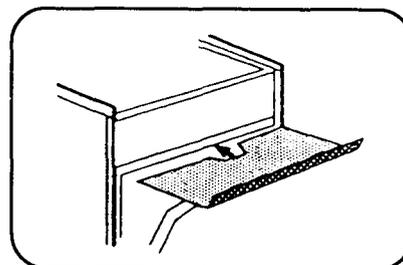
- appuyer sur l'interrupteur "Tournebroche" .



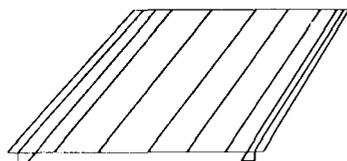
### TEMPS DE CUISSON

Boeuf	.....	20-30 min pour 1 kg
Agneau, mouton.....		30 min pour 1 kg
Veau, volaille	.....	50 min pour 1 kg
Porc	.....	55 min pour 1 kg

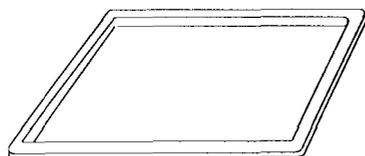
*Les cuissons avec la fonction "tournebroche" se feront porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.*



## LES ACCESSOIRES

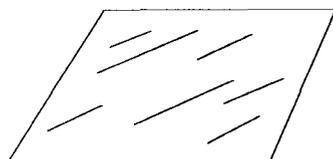


LA GRILLE PORTE-PLATS sert de support aux moules, aux plats, et à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir en positionnant le plat récolte-sauce soit sur la sole, soit glissé dans les supports de rails de la grille.



LE PLAT RECOLTE SAUCE est destiné à recevoir le jus des grillades, il doit être posé sur la sole.

**Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir**, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse, et un encrassement rapide du four.



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

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

**Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

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

## ENTRETIEN

**LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS** - Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

**LES PARTIES INOX** - Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

**LES PARTIES EMAILLEES** - Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

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

**LE COUVERCLE EN TOLE** - Le couvercle est démontable sans outils afin de faciliter son entretien.

**LE FOUR EN SUPER EMAIL** - Le four est en super émail quand les parois du four en émail catalytique sont retirées. Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

**LE FOND DE FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE** : Est fixé par deux pions d'accrochage. Soulever pour le dégager.

**LES PAROIS EN EMAIL CATALYTIQUE** - La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse 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 de cet émail, il est obligatoirement 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 sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faites sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

**EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES** ; un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.
- si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon,
- 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 normal, il s'agit tout simplement de taches grasseuses en cours d'élimination.

**NE JAMAIS EMPLOYER** : les éponges métalliques, les produits abrasifs, quels qu'ils soient, les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

### **ATTENTION :**

\* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LE TIROIR SITUÉ SOUS LE FOUR.

\* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERAIT LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

\* LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR LA CUISSON EN COURS DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

## INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

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 d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance.

Avant l'installation assurez-vous que les conditions de distribution locale, nature et pression du gaz, sont compatibles avec le réglage.

**RACCORDEMENT GAZ** : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ": tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

**RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE** : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

**RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE** : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez 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.

**RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -**

**Butane G30** - Après avoir démonté l'about G20 équipant l'appareil vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part, et sur le détendeur d'autre part.

**Naturel G20** - Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part, et sur le robinet d'arrêt équipant la canalisation d'autre part.

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

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, des éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. Encastrement Type X (EN 60 335-2-6).

CARACTERISTIQUES DES BRÛLEURS						
	Emplacement	Avant Gauche	Arrière Gauche	Arrière Droit	Avant Droit	Four
	Puissance (kW)	1.45	2.50	3.50	2.50	3.60
<b>NATUREL G20 20 mbar</b>	Repère Injecteur	96	122	145	122	140
	Débit principal (l/h)	138	238	333	238	344
	Réglage bague d'air (mm)	19	7.5	19	7.5	ouverture 4.5
<b>BUTANE G30 28-30mbar</b>	Repère Injecteur	61	80	97	80	95
	Débit principal (g/h)	107	185	258	185	265
	Réglage bague d'air (mm)	0	sans bague	sans bague	sans bague	ouverture 6
<b>PROPANE G31 37 mbar</b>	Repère injecteur	61	80	97	80	95
	Débit principal (g/h)	104	179	249	179	257
	Réglage bague d'air (mm)	18	7	13	7	ouverture 2

## INSTALLATION - REGLAGE

### MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - *Injecteurs de table* - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs, de prendre la clé fournie avec l'appareil, alors vous pouvez dévisser les injecteurs. De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

2 - *Injecteur de four* - 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. Pour démonter ce brûleur :

- enlever la sole du four,
  - après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur.
  - retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.
- Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

Changement de gaz : Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), mettre en place ou supprimer les bagues d'air et régler le ralenti.

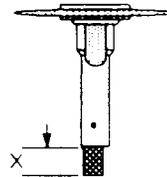
Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

### CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - *Réglage de la bague d'air de table.*

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

Le tableau mentionne la cote théorique "x".  
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 de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

3 - *Réglage de la bague d'air de four.*

Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four, vous devez le démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

### REGLAGE DU RALENTI :

#### 1 - Brûleur de table :

Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

#### 2 - Brûleur de four :

Pour accéder au by-pass du four, il faut enlever la manette du four,

Ensuite, régler le by-pass en agissant sur la vis située à l'avant du thermostat à l'aide d'un tournevis.

a) en gaz naturel : pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante

- \* allumer le four, la manette à la position maximum, et laisser chauffer 15 minutes
- \* ouvrir la porte, et ramener la manette à la position minimum.
- \* la flamme obtenue doit être correcte et rester stable en passant de la position 10 à la position 1.

b) en butane-propane : visser la vis à fond sans blocage.

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation avec prise.

Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre (10 / 16 A).

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT CONSECUTIF  
A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.

**Attention :** Avant d'opérer sur des parties électriques équipant l'appareil, il est indispensable de retirer la prise de courant.

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