

FICHE TECHNIQUE

LE FOUR

Dimensions utiles du four à chaleur pulsée (en cm)

Largeur : 43
Profondeur : 43
Hauteur : 32.5
Volume utile : 60 l

Dimensions utiles du four à convection naturelle (en cm)

Largeur : 41.5
Profondeur : 40.5
Hauteur : 31
Volume utile : 52 l

Puissance

Four à chaleur pulsée : 2.7 kW
Grilloir : 2.6 kW

Four à convection
naturelle : 2.8 kW
Grilloir : 2.6 kW

Consommation :

de montée à 175 °C : 0.5 kWh
de maintien pendant
1 heure à 175 °C : 0.8 kWh

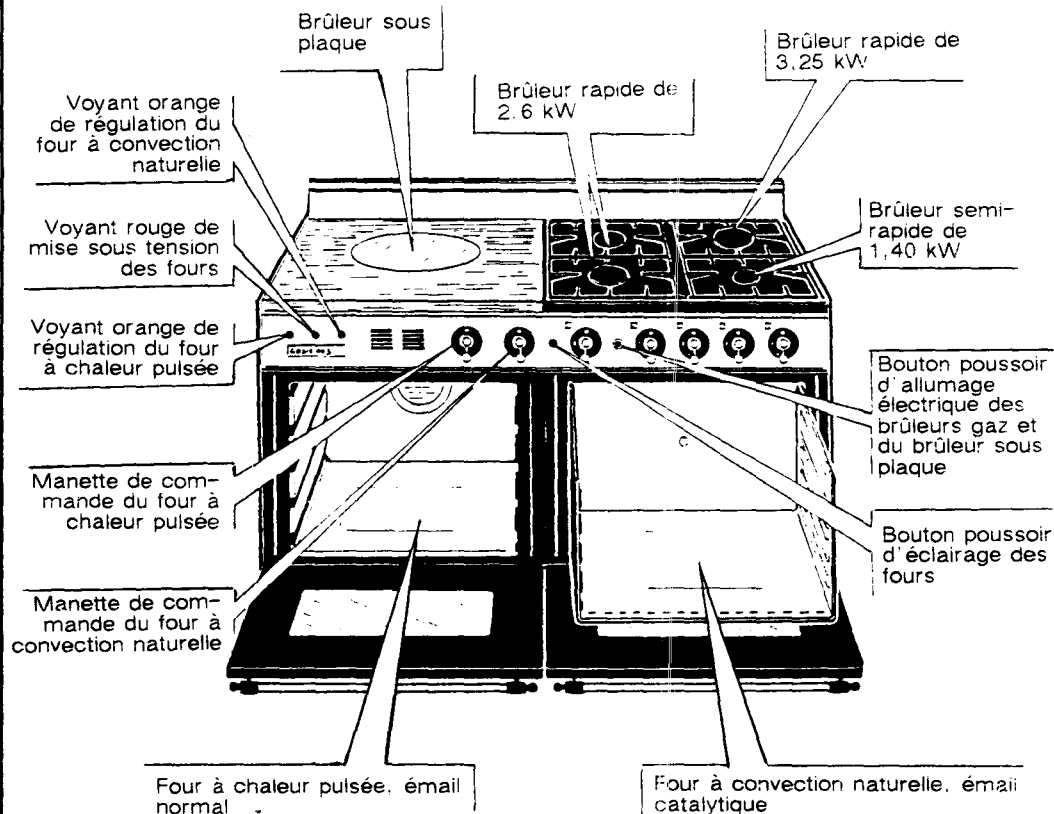
de montée à 200 °C : 0.6 kWh
de maintien pendant
1 heure à 200 °C : 0.7 kWh

total 1.3 kWh

total 1.3 kWh

*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 mars 1978.*

PRESENTATION



**Attention : les portes sont chaudes pendant le fonctionnement des fours.
Eloigner les jeunes enfants**



Bouton d'allumage électrique

Recommandation importante

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

Allumage :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

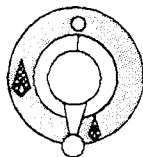
Exemple : repère du foyer arrière gauche.



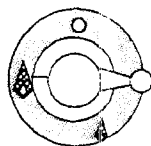
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

UTILISATION Les brûleurs gaz

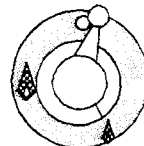
- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.



Fermé



Ouvert au maximum



Ralentí

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

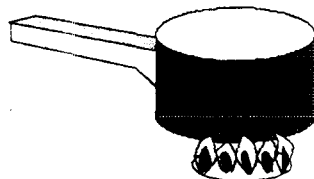
UTILISATION

Les brûleurs gaz

CHOIX DES RECIPIENTS



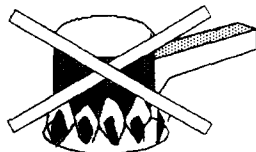
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du
couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent
pas : économie de gaz

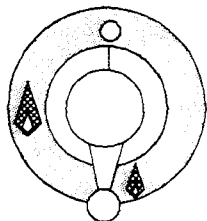
La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents.

Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

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

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.



manette du brûleur
sous plaque

UTILISATION

Le brûleur sous plaque

Le robinet est muni d'un dispositif de sécurité commandé par thermocouple, qui stoppe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'anomalie.

ALLUMAGE

- tourner la manette vers la gauche et la maintenir enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de s'enclencher, et en même temps.
- appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

UTILISATION

Le brûleur sous plaque vous permet d'utiliser de grands récipients, et de faire des cuissons simultanées. Il est plus puissant qu'un brûleur gaz normal et permet :

- les mijotages prolongés sans surveillance.
- le maintien au chaud sans brûler,

- les réalisations des sauces sans utiliser le bain-marie, etc...

Vous pouvez selon la préparation que vous êtes en train d'effectuer, jouer sur le réglage du brûleur, ainsi que sur le déplacement du récipient sur la plaque.

Exemple pour la cuisson d'une blanquette :

Huiler les morceaux de viandes et les faire revenir dans une cocotte sur le milieu de la plaque, à feu vif. Introduire le vin blanc et les aromates, et finir la cuisson à feu doux sur le côté de la plaque.

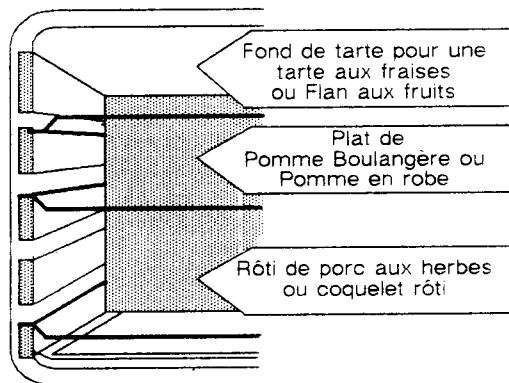


UTILISATION

Le four à chaleur pulsée

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles.

A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.



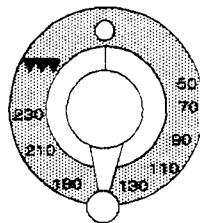
Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat.

Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 210 à 230 ° C
- 15 min pour les températures entre 120 à 180 ° C
- 10 min pour les températures entre 50 à 90 ° C

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les température de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat. Lorsque le préchauffage est terminé, à l'extinction du voyant de régulation enfourner et ramener la manette de commande du four à la température de cuisson indiquée dans le tableau.

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en mains de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	Température cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Truite en papillote	210	180-210	20 min
Vian­des - Légumes			
Choux farcis braisés	180	150-180	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	180	150-180	25 à 30 min
Epaule d'agneau	210	180-210	15 min par livre
Gratins	210	180-210	15 à 20 min
Pigeon rôti	180	180-210	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	210	180-210	1 h environ
Rable de lapin rôti	180	150-180	50 à 60 min
Rôti de porc	180	150-180	15 à 20 min par livre
Rôti de veau	180	150-180	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	180	150-180	35 à 45 min
Tomates farcies	210	180-210	30 à 40 min

UTILISATION

Le thermostat en chaleur pulsée

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

Les temps indiquée ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

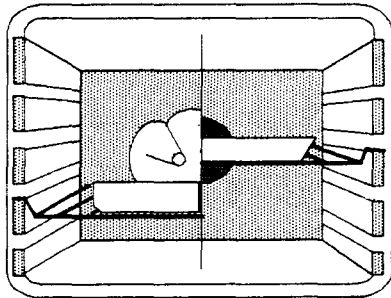
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	Température cuisson	
Pâtisseries			
Flan	210	180-210	30 min
Gateau de Savoie ou Gênoise	180	150-180	35 à 40 min
Meringues	50	50-70	60 à 90 min
Pâte à choux	210	180-210	30 à 45 min
Pâte feuilletée	210	180-210	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	180-210	30 min
Pâte à tarte sablée	210	180-210	15 min

UTILISATION

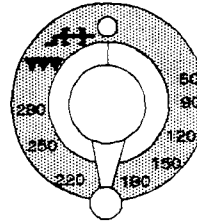
Le four à

convection naturelle

Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuisson à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tel que clafoutis, quiche, tourte...



placer la pièce à cuire au centre du four et enlever le plat récolte-sauce.



Placer la manette du thermostat sur la position choisie pour la cuisson.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat.

Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

DUREE DE PRECHAUFFAG

- 20 min pour les température entre 250 à 280 °C
- 15 min pour les température entre 150 à 220 °C
- 10 min pour les température entre 60 à 120 °C

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans tableau de thermostat. Lorsque le préchauffage est terminé, à l'extinction du voyant de régulation enfourner et ramener la manette de commande du four à la température de cuisson indiquée dans tableau.

UTILISATION Le thermostat en convection naturelle

Les positions de la manette ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, afin de faciliter la prise en mains de l'appareil. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	Température cuisson	
Poissons en filet			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	250	180-220	4 h environ
Boeuf Bourguignon	250	180-220	4 h environ
Canard	250	180-220	1h - 1h30
Choux braisés	250	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	220	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	220	150-180	60 à 80 min
Paté en croûte	220	180-220	1h par kilo
Paté en terrine	250	180-220	1h 30 à 2 h
Poulet roti	250	180-220	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	250	180-220	35 à 40 min
Rôti de boeuf	280	220-250	15 min par livre

Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets volume moins volumineux.
Les temps indiquée ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauffage	Température cuisson	
Pâtisseries			
Biscuit roulé	250	180-220	10 à 15 min
Brioche	250	180-220	40 à 45 min
Cake	180	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-90	45 min au B.M.
Petits pains	220	180-220	30 min
Quatre- quart	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	250	180-220	35 à 45 min

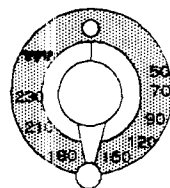


UTILISATION Le grilloir

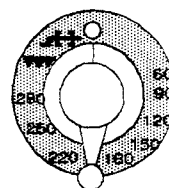
(en chaleur pulsée ou
en convection naturelle)

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

Placer la manette de thermostat sur la position grilloir 

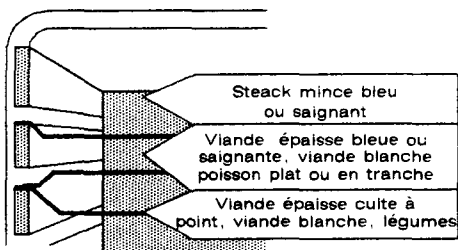


en chaleur
pulsée



en convection
naturelle

Les cuissons au grilloir doivent être faites porte fermée.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et :

- poser le plat récolte-sauce sur la sole du four en chaleur pulsée.
- ou glisser le plat lèche-frite sur un des gradins sous la grille, pour la convection naturelle.

Laisser chauffer environ
5min avant d'enfourner
les plats

CONSEIL DE CUISSON :

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

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

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile.

Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat.

Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les gratins

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage rapé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

TEMPS DE CUISSON

- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau de mouton,
- 50 min par kg de veau volaille,
- 55 min par kg de porc

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

On ne fait pas de
préchauffage pour les
cuissons au
tournebroche

Tournebrochettes
(sur demande)

Immédiatement adaptable
sur votre tournebroche.

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèche-frite en ayant soin de placer l'avant du support du côté de la gorge de récupération des sauces.

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

- poser la broche sur le support, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.

- glisser le plat lèche-frite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.

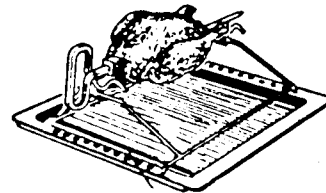
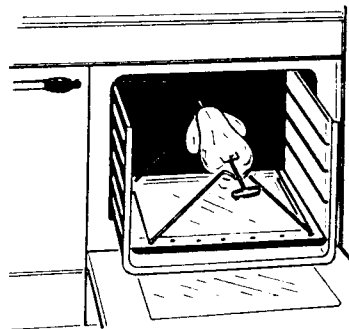
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage.

- amener la manette face au repère du tournebroche, et placer le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

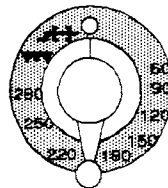
L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.

UTILISATION

Le tournebroche en convection naturelle

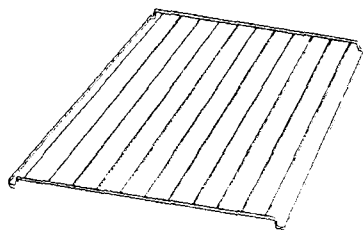


Gorge de
récupération des
sauces



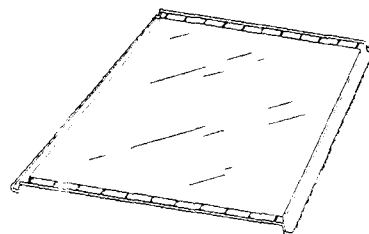
UTILISATION

Les accessoires de four



La grille porte-plats

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



La plaque à pâtisserie

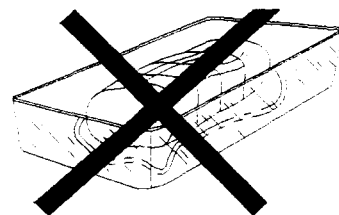
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



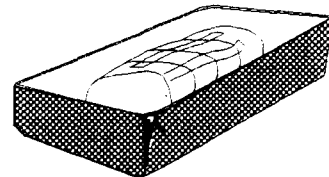
La lèchefrite (en convection naturelle)

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins).

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

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

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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.

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

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

POUR LES PATISSERIES

Eviter 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 du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

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.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, 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. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

LA DECONGELATION

(EN CHALEUR PULSEE)

La décongélation des viandes et leur cuisson s'effectuent en une seule opération. Le temps total de cette dernière est environ deux fois et demie le temps de cuisson normale.

Au début, le four doit être porté à une température relativement basse. La manette du thermostat sur 80 à 110 °C. Dans le premier quart d'heure, la commande doit être amenée sur 150° C pour les viandes blanches, et sur 170 à 190 ° C pour les viandes rouges.

Le réchauffage des viandes cuites et décongelées se fait à 80-110° C pendant 35 minutes environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65 °C environ.

Mais celle-ci dépend tout de même :

- du conditionnement (aluminium, carton polypropylène operculé ou non),
- de l'importance de la barquette qui peut être prévue pour une ou plusieurs personnes,
- de l'épaisseur de la 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 provoque la rupture de l'émail.

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

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

Les parties émaillées

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.

La plaque fonte

On peut la frotter à la toile émeri pour faire disparaître la rouille en cas de besoin, et l'essuyer avec un chiffon gras pour éviter la formation de cette rouille. En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect du dessus, mais il est impossible d'éviter le bleuissement de la plaque située au-dessus du brûleur. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis.

Si l'appareil reste inutilisé un certain temps, le graissage de la plaque fonte est nécessaire.

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 la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Le tiroir

ATTENTION : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

Les parties inox (tableau de bord et dossier)

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

ENTRETIEN

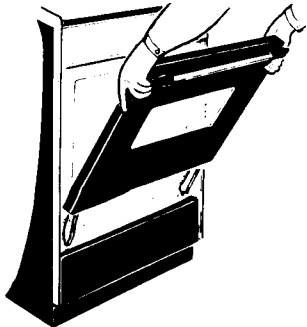
La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif. Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage peut se faire sur l'appareil ou en démontant celle-ci.

Pour démonter la porte, il suffit :

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

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



L' écran de voûte

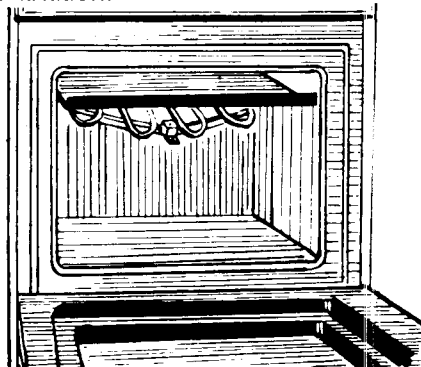
Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voûte pour le nettoyer.

Pour démonter l'écran, il suffit :

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

Pour le remontage :

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



Entretien du four en émail normal (à chaleur pulsée)

Dans le cas de projection importantes dues à l'utilisation du grilloir par exemple, utiliser les produits distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Démontage du fond de four

- dévisser les 2 vis de la partie inférieure du fond.
- soulever le fond pour le dégager des pattes d'accrochage supérieur.
- la turbine est maintenue par une vis se dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Démontage de la sole

- pousser la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- soulever la partie avant pour la dégager de la façade.
- tirer la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

Démontage des côtés

- retirer la sole du four.
- enlever les gradins en les soulevant pour les décrocher des pions.

ENTRETIEN

Le panier de four en émail catalytique (en convection naturelle)

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson.

Le four est recouvert d'un émail spécial l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique 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 **obligatoire**, **toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer le panier de four à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier de four et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place du panier de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280 °C 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 280 °C.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NOTA :

Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur le panier, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

ACCESSIBILITE

COMMENT LEVER LA TABLE DE TRAVAIL

ATTENTION : DANGER

Lorsque la cuisinière est raccordé au réseau électrique, et même si tous les commutateurs sont à l'arrêt, certaines pièces sont sous tension. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant et de couper le courant à l'interrupteur commandant la cuisinière.

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

- dévisser la vis de fixation de la table située à la partie supérieure de l'enjoliveur vertical.
- dévisser les 2 vis situées à l'avant de la table et la tirer vers soi pour la dégager des pions arrière.
- maintenir la table levée par la béquille.

COMMENT LEVER LA PLAQUE EN FONTE

- Lever la table de travail des gaz.
- dévisser la vis de fixation supérieure de l'enjoliveur de gauche.
- enlever la plaque coup de feu ronde (à l'aide d'un tournevis par exemple).
- soulever et tirer la plaque en fonte pour la désengager du dossier.

ATTENTION : au remontage, bien réengager la plaque sous le dossier.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR

Le hublot est maintenu par une patte d'accrochage vissée sur la voûte du four.

- dévisser la vis, enlever la patte d'accrochage et le hublot en le dévissant.
- sortir l'ampoule défectueuse en la dévissant; la remplacer.
- remettre en place le joint, le hublot d'éclairage, remettre la patte d'accrochage et la visser.

INSTALLATION REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Conditions d'encastrement :

Dans le cas où l'appareil est placé à proximité d'éléments de cuisine, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C.

Laisser un espace minimum de 1 cm du côté gauche de l'appareil.

Raccordement Gaz :

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre Technique et Scientifique du Bâtiment, 4 avenue de Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour gaz propane.

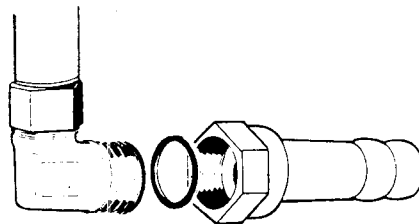
Utiliser des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque "NF GAZ".

RACCORDEMENT

1. Changement du côté de raccordement

Le raccordement peut-être effectué à droite ou à gauche, pour cela :

- dévisser l'écrou,
- effectuer une rotation du coude d'un demi-tour,
- resserrer l'écrou sur le coude.



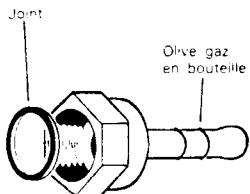
A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse. (contrôle à la flamme interdit)

Le tuyau souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur conformément aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 2 août 1977 (J.O. du 24 août 1977) relatif aux installations domestiques de gaz, et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.

2. Raccordement

Butane-Propane

Le raccordement s'effectue par un tube souple "NG GAZ" de diamètre intérieur 6 mm. sur l'about porte caoutchouc de dimension correspondante vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité. L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur "NF GAZ" adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur déclencheur 37 mbar en propane).



Gaz naturel distribué par réseau
Par flexible à embout mécanique "NF GAZ"

– visser directement les écrous du flexible, sur l'extrémité filetée de la rampe de la cuisinière d'une part, et sur le robinet d'arrêt "NF GAZ" d'autre part, en veillant à la présence des joints d'étanchéité.

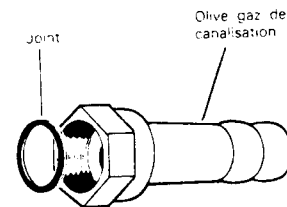
Par tube souple "NF GAZ" :

– placer l'extrémité de la rampe de la cuisinière l'about porte caoutchouc adapté (gros diamètre) et engager le tube de diamètre 15 mm.
– engager l'autre extrémité du tube sur un about identique vissé sur le robinet d'arrêt "NF GAZ" : si le robinet d'arrêt est un modèle ancien avec about de dimension différente utiliser des tubes "NF GAZ" à l'extrémité évasée :

- 12-15 mm
- 15-22 mm

INSTALLATION REGLAGE

Vous pouvez également raccorder au moyen d'une canalisation rigide.



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

INSTALLATION REGLAGE

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 :

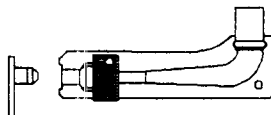
- mettre en place l'injecteur approprié. (qui assure le débit nominal).
- régler les bagues d'air.
- régler le ralenti.

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

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

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

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



Les repères marqués sur les injecteurs sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Nature du gaz \ Brûleur	Brûleur		
	Rapide	Rapide arrière droit	Semi-rapide
Butane - Propane	Q	L	P
Gaz naturel	I	N	L



Flamme bruyante
ayant tendance à décoller
EXCES D'AIR



Flamme bien tendue
REGLAGE CORRECT



Flamme molle
avec pointes jaunes
MANQUE D'AIR

INSTALLATION REGLAGE

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR.

Pour la table de travail :

- sans la rabattre, emboîter la tête et le chapeau sur le corps de brûleur.

Le pré-réglage des bagues d'air, en fonction du gaz utilisé, est indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ce réglage est très important, il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

2 - CONTRÔLE DE L'ASPECT DE FLAMME.

La mise au point se fait par observation de la flamme.

Corriger le réglage jusqu'à obtenir une flamme nette, stable à contour bleu-ciel.

Brûleur	Pré- réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi- rapide	3 mm	1 mm	1 mm
Rapide	8 mm	1,5 mm	1,5 mm
Rapide arrière-droit	13 mm	2 mm	2 mm

INSTALLATION REGLAGE

REGLAGE DU RALENTI

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

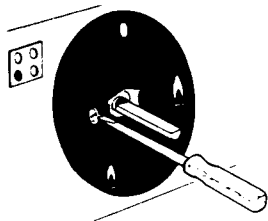
A) en gaz naturel :

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 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.



ADAPTATION DU BRULEUR SOUS PLAQUE

MISE EN PLACE DE L'INJECTEUR :

Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de relever la table de travail et la plaque fonte .

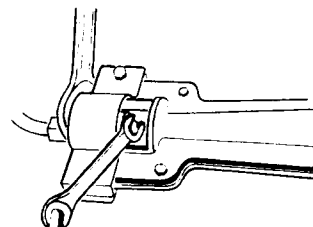
Retirer l'injecteur et placer celui qui convient à la nature du gaz, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte-injecteur.

Accès à l'injecteur :

- desserrer la bague d'air,
- la repousser vers l'arrière,
- desserre l'injecteur avec une clé de 9 mm en maintenant le porte-injecteur avec une clé de 16 mm.

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

	Butane- Propane	Gaz naturels
Brûleur sous plaque	105	160



Ce réglage est très important, il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum du brûleur. La mise au point se fait par observation de la flamme. Corriger le réglage jusqu'à obtenir une flamme nette, stable à contour bleu-ciel.



Flamme bruyante
ayant tendance à décoller
EXCES D'AIR



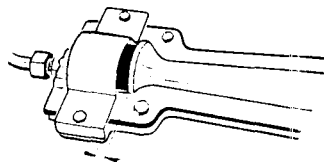
Flamme bien tendue
REGLAGE CORRECT



Flamme molle
avec pointes jaunes
MANQUE D'AIR

Réglage de l'aspect de flamme

Emboîter le chapeau sur le corps. Le pré-réglage des bagues d'air, en fonction du gaz utilisé, est indiqué dans le tableau.



	Butane	Propane	Gaz naturels
Brûleur sous plaque	ouvert à fond	1,5 mm	4 mm

Réglage du ralenti

A) en gaz naturels :

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

INSTALLATION REGLAGE

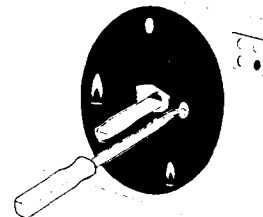
Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours :

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

ATTENTION : le brûleur sous plaque est équipé d'un thermocouple. Maintenir la manette appuyée quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher.

B) en butane-propane :

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



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipé d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement.

De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

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

Raccordement au réseau :

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

L'installation doit être protégée par des fusibles.

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

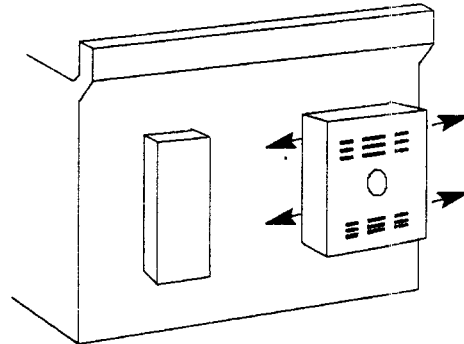
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

La cuisinière doit
obligatoirement être
raccordée à une
borne de terre

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

- enlever le capot arrière fixé par 4 vis.
- passer le câble à travers le serre-câble.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- remonter le capot arrière.

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



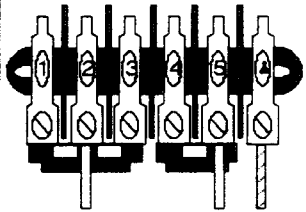
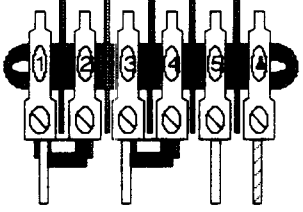
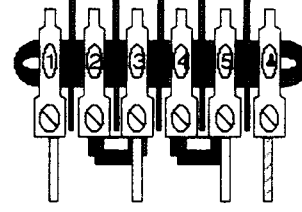
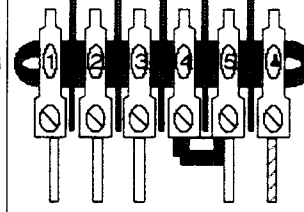
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Câble d'alimentation :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	30 A	25 A	20 A	15 A
section câble type	3 x 4 mm ² H 07 RNF	4 x 2.5 mm ² H 07 RNF	4 x 2,5 mm ² H 07 RNF	5 x 1,5 mm ² H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	 <p>ph ph Terre ou neutre</p>	 <p>ph ph ph Terre</p>	 <p>ph ph N Terre</p>	 <p>ph ph ph N Terre</p>