

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

CUISINIÈRES



03011 - 03104 - 03114 -
3041 - 3141

ROSIERES 

FICHE TECHNIQUE

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 60
Profondeur : 57,5
pieds réglables
Hauteur couvercle ouvert : 139 - 140
Hauteur couvercle fermé : 855 - 865

La table de cuisson

03104 :
Puissance des brûleurs gaz :
- brûleurs semi-rapides : 1,45 kW
- brûleurs rapides : 2,5 kW x 2
- brûleur ultra-rapide : 3,5 kW
Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P

03011-03114 :
Puissance des brûleurs gaz :
- brûleur semi-rapide : 1,45 kW
- brûleur rapide : 2,5 kW
- brûleur ultra-rapide : 3,5 kW
Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P
Puissance de la plaque électrique :
- plaque diamètre 180, 2 kW

03141 - 03041 :

Puissance des plaques électriques :
- plaque diamètre 180, 2 kW
- plaque diamètre 145, 1 kW
- plaque diamètre 145, 1,5 kW
- plaque diamètre 220, 2 kW

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 n° 78-464 du 24 mars 1978.

SOMMAIRE

pages

Partie destinée à l'utilisateur

PRESENTATION 4-5

UTILISATION 4-5

Les brûleurs gaz 6-8

La plaque électrique 11

Les commandes du four 12

- la convection naturelle 13

- la chaleur puisée 14-15

Le grilloir 16

Le thermostat 17

Les accessoires du four 18-20

Conseils de cuisson

ENTRETIEN

Partie destinée à l'installateur

Raccordement gaz 21-22

Changement de gaz 23-25

Raccordement électrique 26-28

GARANTIE 30

PIECES DE RECHANGE 31

FICHE TECHNIQUE

Le four

Dimensions utiles des fours (en cm) :

	03041/03011	03104/	03114	03141
Largeur :	42,5	39	42,5	42,5
Profondeur :	39	29,5	38	38
Hauteur :	48 litres	47 litres	29,5	29,5
Volume utile :	48 litres	47 litres	29,5	29,5

Puissance :

Four convection naturelle	2,39 kW
Four chaleur puisée	2,42 kW
Grilloir	2,11 kW

Puissance totale nominale :

03011	4,41 kW
03104	2,43 kW
03114	4,43 kW
03141 RB - 03041	8,91 kW

Consommation

CONVECTION NATURELLE

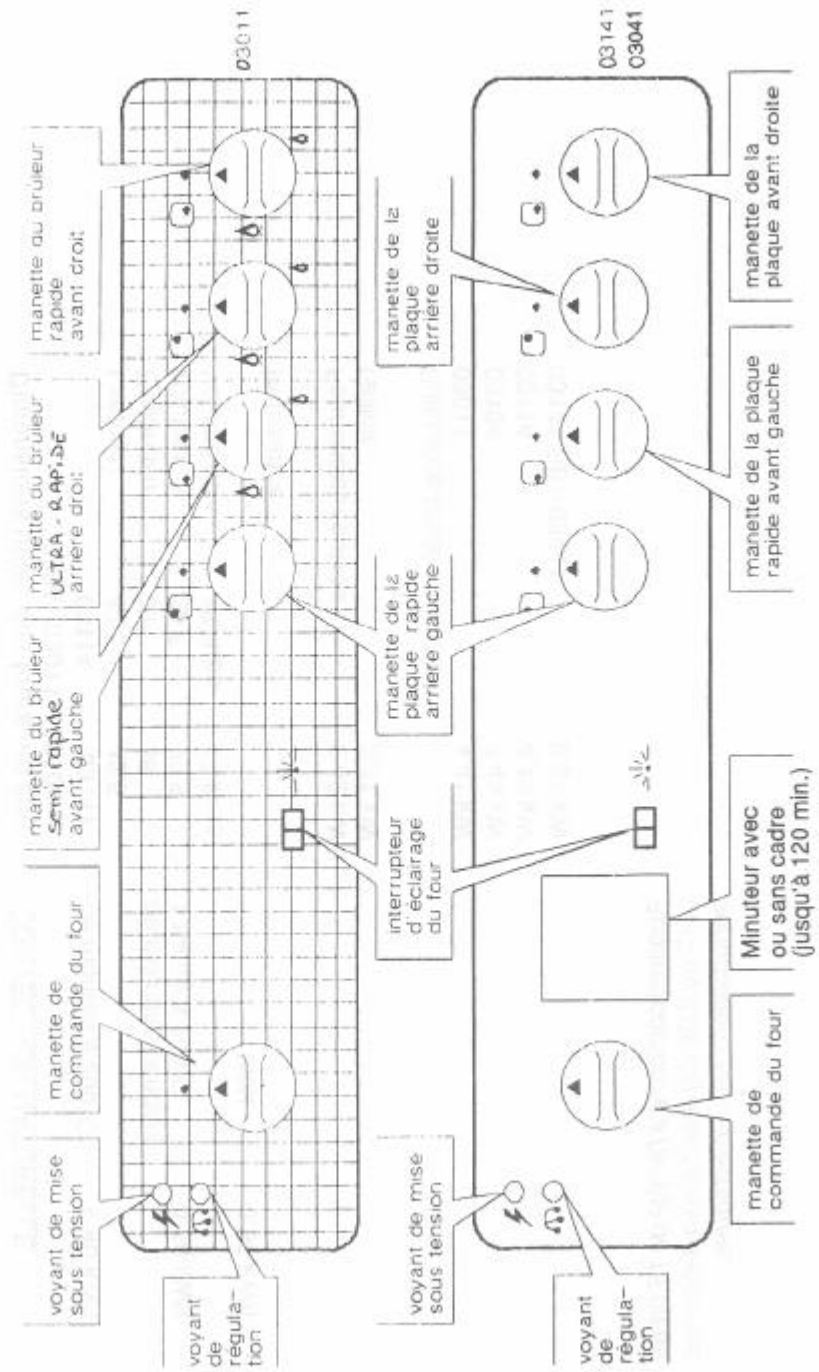
de montée à 200°C :	0,40 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200°C :	0,50 kWh
total	0,90 kWh

Appareil conforme à l'arrêté du 16.08.89
(J.O. du 2.09.89) relatif à la limitation des
perturbations radio-électriques.

5300101

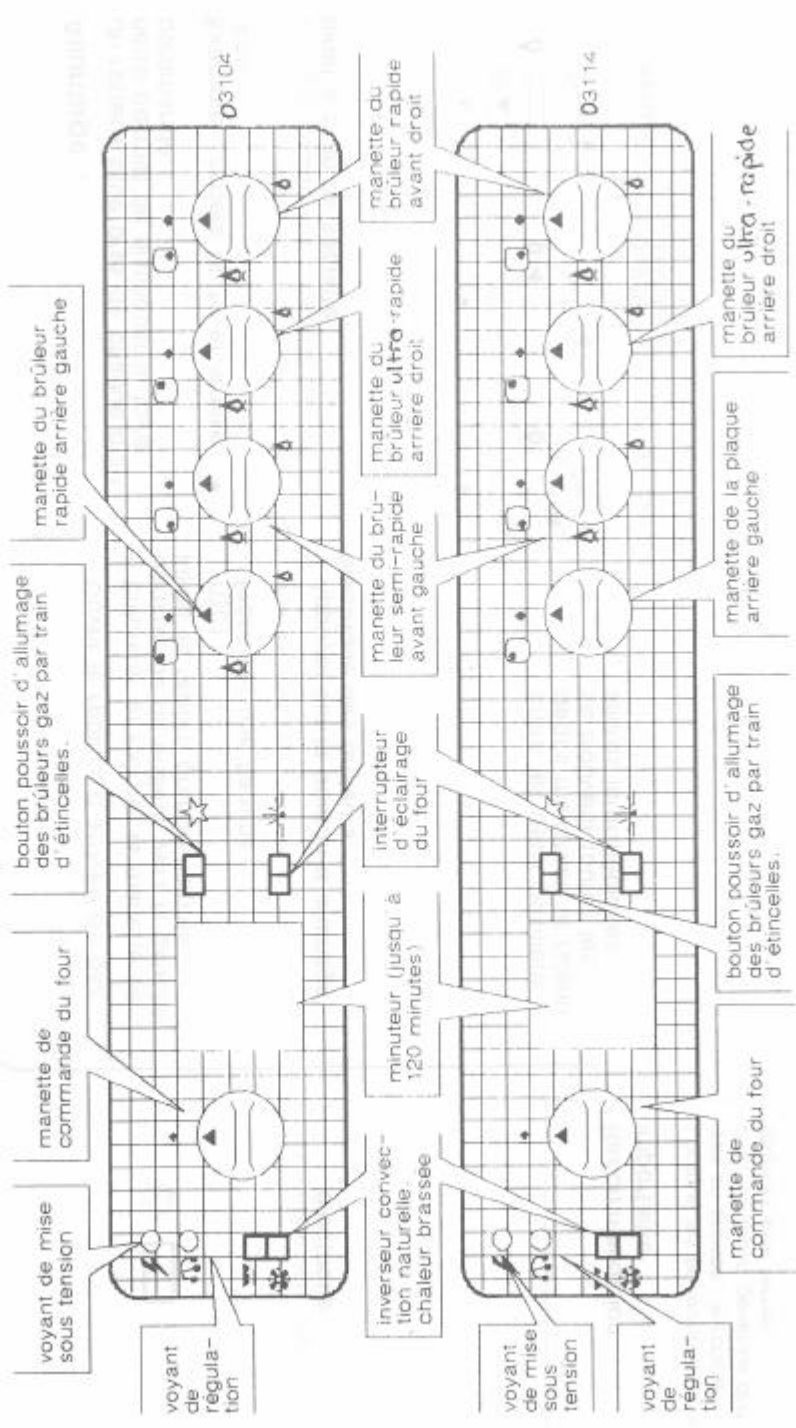
PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.




MO UTILISATION

Les brûleurs gaz

Allumage :

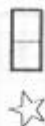
Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière 

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



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- 03011
- Présenter une flamme
- 03104 03114
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.



Bouton d'allumage électrique

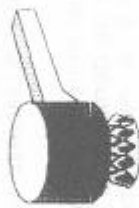
Entre les deux positions débits maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

Recommandation importante

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

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

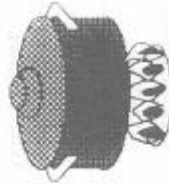
HAUTEUR DES FLAMMES

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.

UTILISATION

La plaque 7 positions

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

Utilisation

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

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Exemple : Poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

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



manette de commande de la plaque

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	DOUX	Mijotage bechamel, ragout, riz, au lait, oeufs sur le plat...
3	LENT	Legumes secs, denrees surgelées fruits, ébullition, eau...
4	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes....
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

Important :

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.

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

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

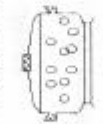
UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)

FONDS DEFORMES



MAUVAIS

FOND PLAT



BON

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 A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



BON



Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOURVIR ENTIEREMENT LA PLAQUE

MAUVAIS



BON



Depense inutile d'une partie de l'énergie En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

Utilisation complète de la chaleur En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile Le débordement sera récupéré sur la table.

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner à vide (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

UTILISATION Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE



Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

03011 : Tourner la manette de commande jusqu'à la position choisie.

03041 03141 : Tourner la manette de commande jusqu'à la position, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

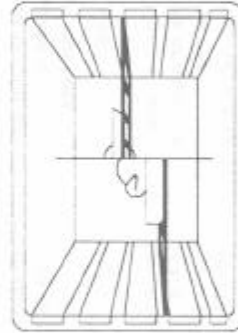
03104 03114 : Placer l'inverseur sur la position convection naturelle, puis soit vous positionnez la manette de minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

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

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

Placer la pièce à cuire au centre du four




NOTA : Pendant les périodes de régulation, la turbine tourne à faible vitesse.



Attention : En chaleur brassée ne pas utiliser les températures entre 250 et 280° C. Elles sont réservées à la convection naturelle.



Notre expérience nous fait recommander la chaleur brassée 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.

Placer l'inverseur sur  et la manette de thermostat sur la position choisie, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

Attention : pour afficher une durée tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson

UTILISATION

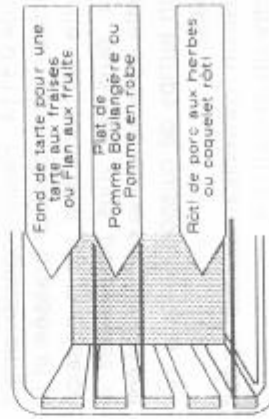
Les commandes du four

CHALEUR BRASSÉE

(uniquement 03104 03114)

Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de la cuisson.

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



UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

03011 : Tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir.

03041 03141 : Tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

03104 03114 : Placer impérativement l'inverseur sur la chaleur brassée et la manette de thermostat sur la position grilloir, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel soit sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

La position "convection naturelle" ne doit pas être utilisée en grill.

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

LAISSER CHAUFFER ENVIRON
5 min AVANT D'ENFOURNER
LES PLATS

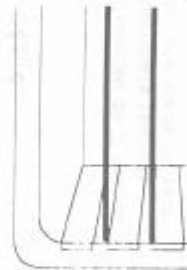
Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.
Le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

CONSEILS 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.

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



Il est recommandé d'utiliser le plat profond pour recevoir le jus des grillades.



UTILISATION Le thermostat

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.
Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôties 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.

Les températures 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.

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

DUREE DE PRECHAUFFAGE

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

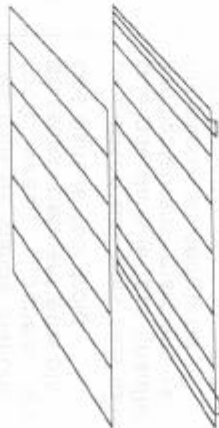
☒ Convection naturelle

☒ Chaleur brassée

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	Température cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés Bar - Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
Viandes - Légumes Boeuf aux carottes Boeuf bourguignon Canard Choux braisés Flamiche poireaux Gigot de mouton Oie - Dinde Pâté en croûte Pâté en terrine Poulet moyen roti Quiche Lorraine Roti de boeuf	220 220 226 220 205 250 205 205 220 220 220 220 280	180-210 180-210 180-210 180-210 150-180 180-210 150-180 180-210 180-210 180-210 180-210 180-210 220-250	4 h environ 4 h environ 1 h - 1 h 30 1 h environ 35 à 40 min 15 min par livre 60 à 80 min 1 h par kilo 1 h 30 à 2 h 45 min à 1 h 30 à 40 min 15 min par livre
Pâtisseries Cake Clafoutis aux fruits Crème renversée Quatre-quarts Sablés Tarte garnie	180 210 110 220 220 250	130-150 180-210 60-80 180-210 180-210 200-225	50 à 60 min 35 à 40 min 45 min au B.M. 35 à 45 min 18 min 35 à 40 min
Poissons en filet Darde de saumon Filet de sole	180 180	120-150 120-150	5 à 6 min 5 min environ
Viandes - Légumes Choux farcis braisés Endives au gruyère Gratins Lapin roti Pigeon roti Pommes de terre en robe Roti de viande blanche Soufflé sale-sucré Tomates farcies	220 205 220 220 180 220 220 205 220	180-210 150-180 180-210 180-210 150-180 180-210 180-210 150-180 180-210	1 h 30 à 2 h 25 à 30 min 15 à 20 min 50 à 60 min 15 à 25 min 1 h environ 15 à 20 min par livre 35 à 45 min 30 à 40 min
Pâtisseries Biscuit roule Brioche Flan Gateau de Savoie Meringues Pâte à choux Pâte à tarte (non garnie) Pâte feuilletée	220 220 205 205 60 220 220 220	180-210 180-210 180-210 150-180 60-80 180-210 180-210 180-210	10 à 15 min 40 à 45 min 30 min 35 à 40 min 60 à 90 min 35 à 45 min 20 à 30 min 15 à 20 min

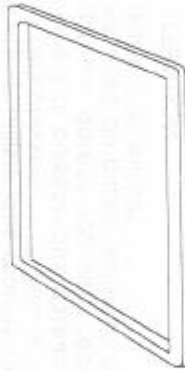
UTILISATION DES ACCESSOIRES DE FOUR

- Equipement différent selon les modèles -



La grille porte-plats

Sert de support aux moules, aux plats à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes à griller.



Le plat profond

Est destiné à recevoir le jus des grillades :
- à poser sur la grille, le glisser sous les rails, ou le poser sur la sole.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE. COMME PLAT A ROTIR, 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.



La plaque à pâtisserie

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

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.



Utiliser des plats creux en terre de préférence.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES GRILLADES

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

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

CONSEILS POUR LES VIANDES

La sortie 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 retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

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 une 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.

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) 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.

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.



ENTRETIEN

Le couvercle tôle

Il est simplement posé sur son ancrage. Le soulever pour le dégager.

Les parois du four

Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

Le fond du four

03141

Il est fixé par 2 pions d'ac-

crochage :

– soulever et déboîter.

03104 03114

Il est fixé par 4 vis cruciformes.

Le tiroir

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

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 électrique

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

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

Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

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.

Le four en super émail

Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Cet entretien peut être grandement facilité dans le cas d'un panier de four sortant ou des parois démontables que vous poserez directement sur l'évier.

ENTRETIEN

Le panier de four – les parois en émail catalytique

C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial l'émail catalytique, 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 obligatoire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer le panier ou les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier ou les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

NOTA :

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

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

Ne jamais tabasser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium.

Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

Après rinçage et remise en place du panier ou des parois dans l'appareil, faite sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTE.

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 ammoniacal.
- 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 10 du thermostat.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

INSTALLATION REGLAGE GAZ

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 20 m³/h.

RACCORDEMENT GAZ : Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. 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'utiliser que des robinets, détendeurs et tubes souples, détendeurs de la marque "NF GAZ" :

- tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 ou NF D 36-107.
- tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Raccordez directement à l'extrémité fileté.

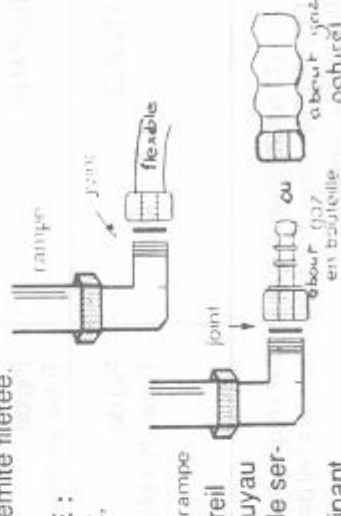
RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

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

Gaz naturel : Monter le tube souple correspondant sur les abouts, de l'appareil libre d'une part, et du robinet du réseau d'autre part. L'assujettissement du tuyau souple sur les abouts porte-caoutchouc peut être amélioré par des colliers de serrage appropriés.

Gaz butane et propane : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez l'about NF Gaz bouteille livré dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about de l'appareil d'une part et sur l'about du détendeur de bouteille, du robinet, ou du déclencheur de sécurité d'autre part.



INSTALLATION REGLAGE GAZ

ATTENTION : 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).

TABLEAU DES RACCORDEMENTS POSSIBLES

	Appareil incorporé 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 flexible à embouts mécaniques

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

ATTENTION : 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.

CONDITIONS D'ENCASTREMENT : Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

INSTALLATION REGLAGE

MISE EN PLACE DES INJECTEURS

1 - INJECTEURS DE TABLE

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
 - retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
 - prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.
- De la même façon replacer celui qui convient et le visser à fond.

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

	Butane-Propane	Gaz naturel
rapide	80	122
semi-rapide	61	96
ultra-rapide	97	145

Changement de gaz :

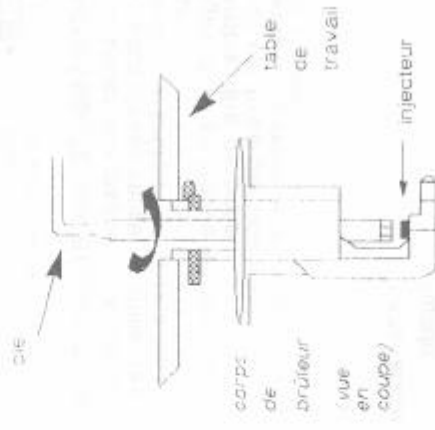
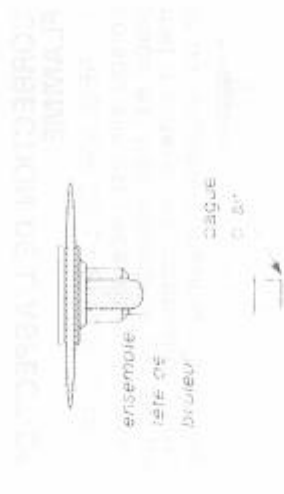
Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz naturel.

Dans le cas d'un fonctionnement avec butane-propane, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

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

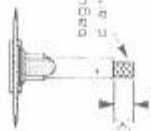
Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc est livré avec l'appareil.



INSTALLATION REGLAGE

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR
Lorsqu'elle est nécessaire, sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.



Le tableau mentionné à côté théorique x il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 0,5 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR

Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleur, 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

semi-rapide
rapide
ultra-rapide

REGLAGE DU RALENTI

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 (1) (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

visant en butée la vis du

by-pass dont l'orifice ca-

librée assure le débit réduit.

Pré-réglage de la bague

Butane	Propane	Gaz naturel
0	18 mm	19 mm
sans bague	7 mm	7,5 mm
sans bague	13 mm	19 mm

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément à la norme NFC 15-100.

Ces cuisinières sont équipées d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement.

De ce fait, elles sont livrées sans câble d'alimentation.

Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension d'utilisation 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.

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, certaines pièces sont sous tension.

Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce, 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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

- enlever le capot arrière fixé par 4 vis,
- passer le câble à travers le passe-fil du capot,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement,
- mettre les barrettes 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.

Câble d'alimentation :

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau ci-contre.

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

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	MONOPHASE 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre		TRIPHASE 230 V 3 phases		3 phases 400 V + neutre		Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase 400 V + neutre	
	03011 03114	03141 03041	03011 03114	03141 03041	03011 03114	03141 03041	03104	
FUSBLE	20A	45A	20A	32A	16A	16A	16A	
section	3X2,5	3X4	4X2,5	4X2,5	5X1,5	5X1,5	3X1,5	
câble								
type	H07RN-F		H07RN-F		H07RNF ou H05RR-F		H07RNF	
Branchement sur la plaque à bornes								

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 muni du présent certificat.

APPAREIL TYPE :

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

GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

DATE DE LIVRAISON :

Pour bénéficiaire de la
garantie contractuelle
ROSIERES

nous vous demandons :

de nous retourner sous
8 jours votre
- inscription de garantie
ROSIERES
ci-contre