

**NOTICE D'EMPLOI**

**ET D'INSTALLATION**

**Cuisinières**

**à pyrolyse**

**3012 - 3112-3115-3315**

**ROSIERES**   
*L'amour du travail bien fait.*

## 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 : 85.5-86.5

### La table de cuisson

Puissance des brûleurs gaz :  
- brûleur semi-rapide : 1.45 kW  
- brûleurs rapides : 2.9 kW x 2  
Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

Puissance de la plaque électrique  
- plaque Ø 180. 2 kW

### Le four

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

3012-3112 3115-3315

Largeur :	42.5	42.5
Profondeur :	39	38
Hauteur :	29.5	29.5
Volume utile :	48 l	47 l

### Puissance

Four convection naturelle	2,39 kW
Four chaleur brassée	2,42 kW
Four turbo-grill	2,14 kW
Grilloir	2,11 kW

### Consommation

#### CONVECTION NATURELLE

de montée à 200 °C :	0.55 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200 °C :	0.45 kWh

total	1	kWh
-------	---	-----

Cycle pyrolyse (80 min) :	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 n° 78-464 du 24 mars 1978.

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

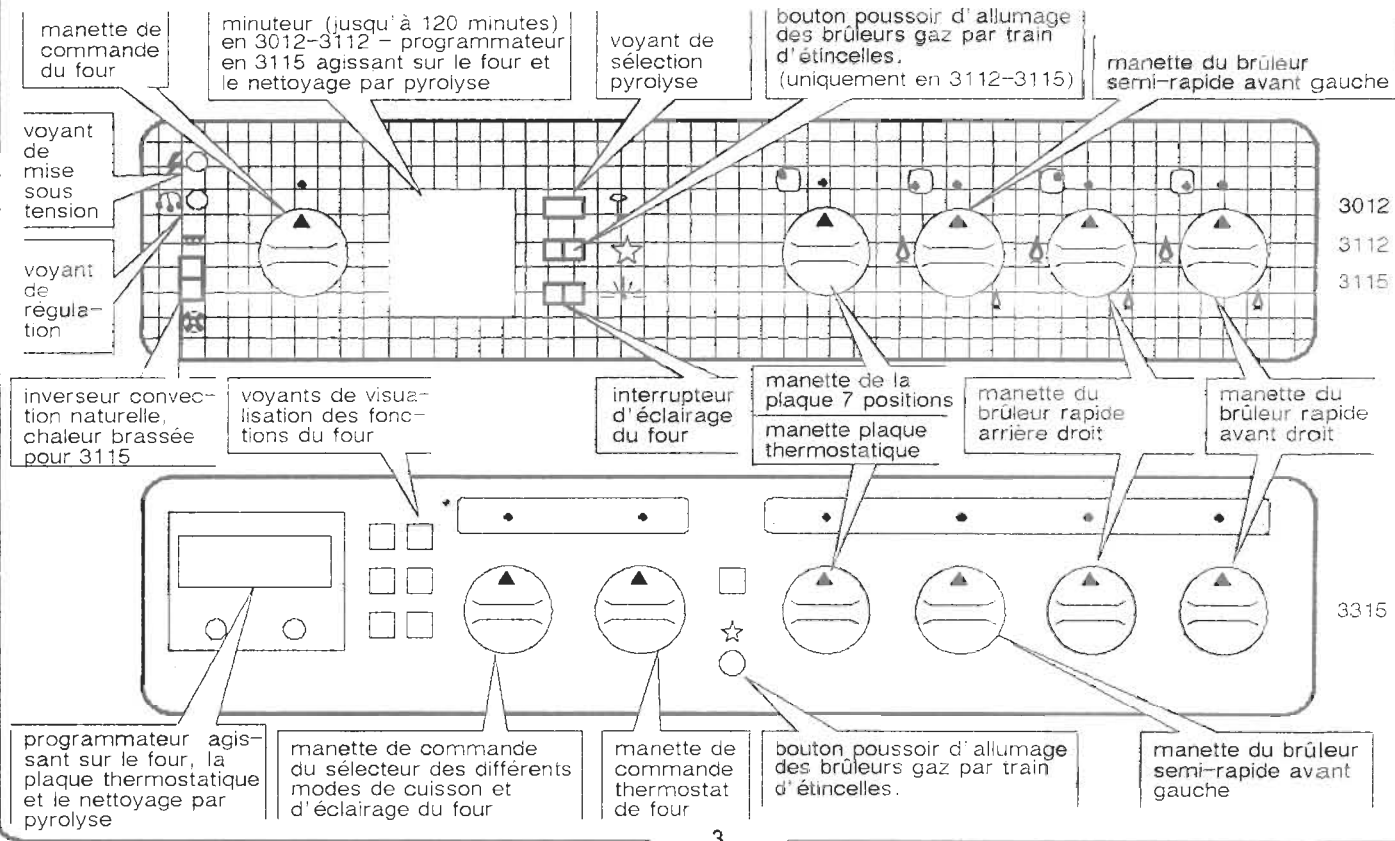
## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4
La plaque électrique	5-6
Le programmeur	7-10
Les commandes du four	
- la convection naturelle	11
- la chaleur brassée	12
- le grilloir	13
- le tournebroche	14
- le turbo-grill	15
Le thermostat	16-17
Les accessoires du four	18
Conseils de cuisson	19
ENTRETIEN	20-22
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	23
Changement de gaz	24-25
Raccordement électrique	26-27
GARANTIE	28
PIECES DE RECHANGE	29

Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

# PRESENTATION


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



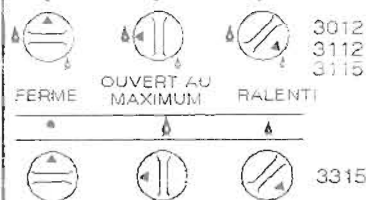
## UTILISATION Les brûleurs gaz

### ALLUMAGE

Un repère situé près 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.



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

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.

En 3012, présenter une flamme.

En 3112, 3115 et 3315, appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.



#### Recommandation importante

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

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.

## 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

## UTILISATION

### La plaque 7 positions 3012-3112-3115

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.

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.



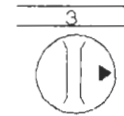
Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

### La plaque thermostatique 3315

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

#### Utilisation

Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.



manette de commande de la plaque

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

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement sans aucune intervention manuelle le maintien de la température demandée.

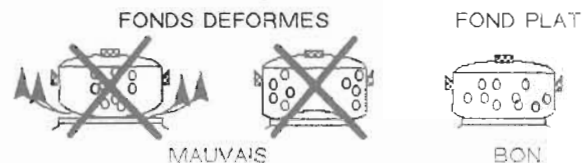
Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

3012 3112 3115	3315		
1	1-2	<b>Très doux</b>	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	3-4	<b>Doux</b>	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	5-6	<b>Lent</b>	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
4	7-8	<b>Moyen</b>	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	9-10	<b>Fort</b>	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
6	11-12	<b>Vif</b>	Steacks, escalopes, fritures.

## 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)



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



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 RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE



Dépense inutile d'une partie de l'énergie

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.



Utilisation complète de la chaleur

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

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.

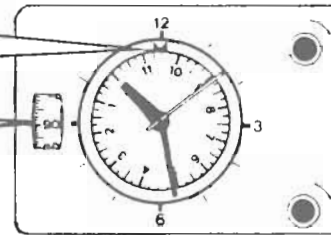
## UTILISATION Le programmateur

3115

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

b) L'index doit rester sur 12h  
(l'amener avec le bouton in-  
férieur)

a) Faire appa-  
raître la durée de  
cuisson désirée  
sur le cadran, à  
l'aide du bouton  
supérieur (ici  
90 minutes).

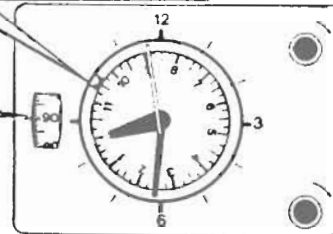


La cuisson commence dès que la manette  
du four ou de la plaque est sur la position  
choisie.  
Elle s'arrêtera automatiquement au temps  
affiché sur le cadran.

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

a) Positionner l'index face à l'heure de début de cuisson  
choisie (SUR LE DISQUE INTERIEUR) à l'aide du bouton in-  
férieur (ici, 10h30min).

b) Faire appa-  
raître la durée de  
cuisson désirée  
sur le cadran à  
l'aide du bouton  
supérieur (ici,  
90 minutes).

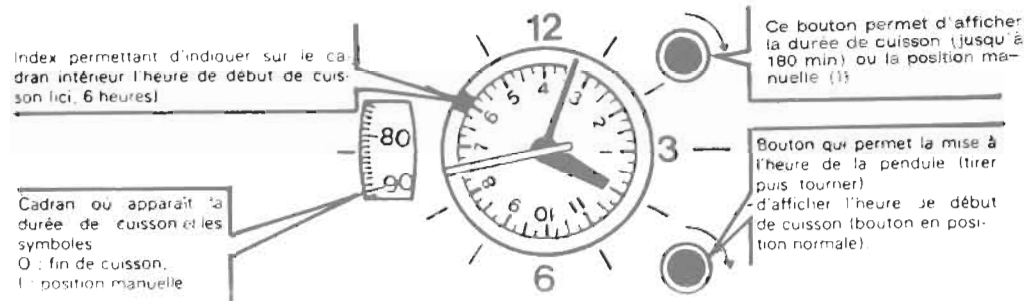


La cuisson débutera toute seule à 10h30min  
et s'arrêtera d'elle-même à 12 h après  
90 min de fonctionnement.

**RAPPEL :** en dehors du fonc-  
tionnement du four ou de la  
plaque en automatique, placer  
toujours le programmateur sur  
la position "I" et s'assurer que  
l'index blanc soit sur 12 heures  
au cadran extérieur.

## UTILISATION Le programmateur 3115

### PRESENTATION – MISE A L'HEURE

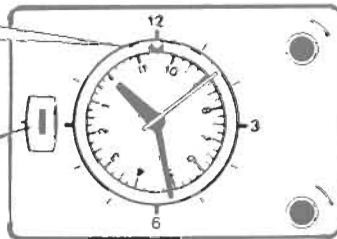


### UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmateur)

b) Amener l'index sur 12 h grâce au bouton inférieur

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur



La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.




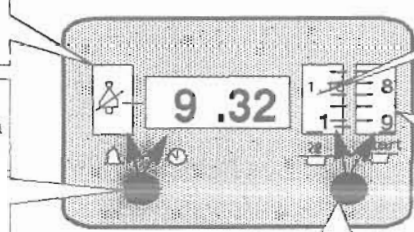
## UTILISATION Le programmateur 3315

### PRESENTATION – MISE A L'HEURE – MINUTERIE SONORE

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante... Ensuite appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole  face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson – en position manuelle ou semi-automatique. L'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

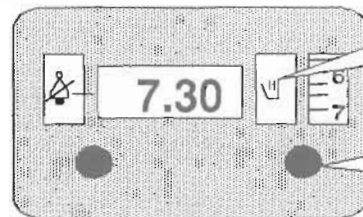
Bouton qui permet :

- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
  - de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)
- ATTENTION : le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie.

Les voyants rouge et orange s'allument, le four chauffe.



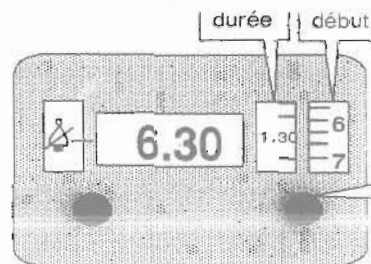
Repère manuel

Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran

## UTILISATION Le programmeur 3315

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 6h30.  
Vous désirez que votre cuisson commence immédiatement et finisse à 8h. vous devez donc afficher une durée de cuisson.



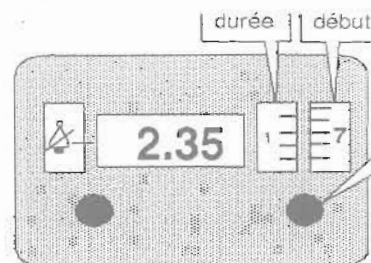
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici 1h.30min).

La cuisson commence dès que la manette du four est sur la position choisie. Les voyants s'allument, le four chauffe. Il s'arrêtera automatiquement à 8 h après écoulement du temps indiqué pour la durée de cuisson.

### UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 2h35.  
Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8 h.  
Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée

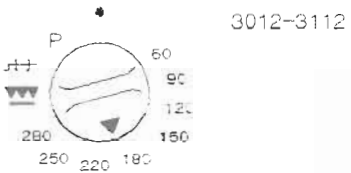


Afficher l'heure de début de cuisson.  
Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" Ensuite tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

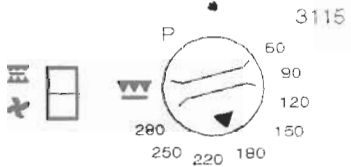
Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h)

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle-même à 8h après 1h de fonctionnement.

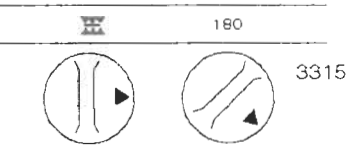
**RAPPEL :** en dehors du fonctionnement du four en automatique, placer toujours le programmeur sur la position manuelle.



3012-3112



3115



3315


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...

**en 3012 -3112**

Tourner la manette de commande jusqu'à la position choisie, régler une durée de cuisson sur la minuterie (jusqu'à 120 minutes), ou choisir la position manuelle.


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

**en 3115**

Placer l'inverseur de fonction sur  et la manette de thermostat sur la position choisie.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

**en 3315**

Placer le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur la température désirée pour la cuisson.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

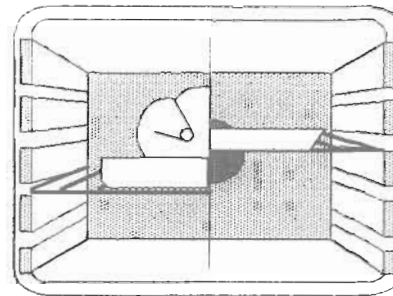
## UTILISATION

### Les commandes du four

#### CONVECTION NATURELLE

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

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



placer la pièce à cuire au centre du four

## UTILISATION

### Les commandes du four

#### CHALEUR BRASSÉE

(uniquement en 3115 et 3315)

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.

en 3115 : placer l'inverseur de fonction sur ✖ et la manette de thermostat sur la position choisie.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

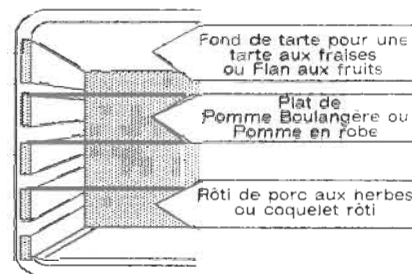
en 3315 : placer le sélecteur sur ✖ et la manette de thermostat sur la température désirée pour la cuisson.

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

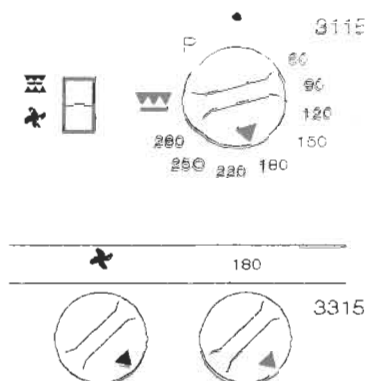
Exemple de 3 menus complets réalisés en une seule cuisson.

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

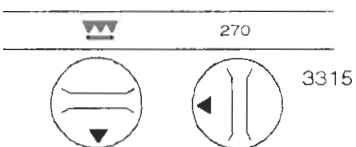
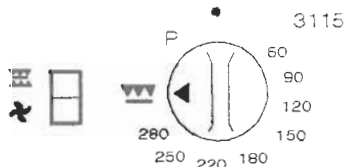
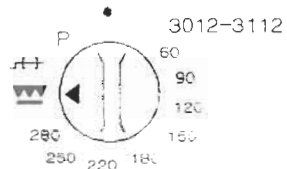
Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



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



Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats





### LES CUISSONS AU GRILLOIR SE FONT PORTE FERMÉE


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

en 3012 : tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir et régler une durée de cuisson sur la minuterie (jusqu'à 120 minutes), ou choisir la position manuelle.

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

en 3115 : placer l'inverseur de fonction sur  et la manette de thermostat sur .

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

en 3315 : placer le sélecteur sur  et la manette de thermostat sur 280 °C

Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

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.

## UTILISATION

### Les commandes du four

#### LE GRILLOIR

Placer la grille du four à la bonne hauteur, poser le plat récolte-sauce sur la sole du four en 3012, et glisser le plat sous la grille, sur les rails, en 3112 - 3115 et 3315.

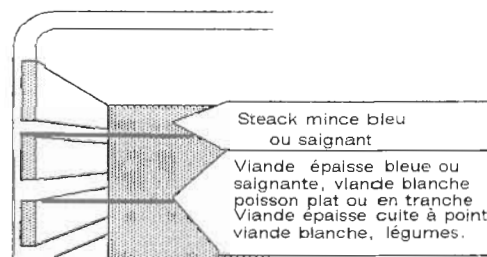
*Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.*

#### Conseils...

##### Les gratins

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

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



## UTILISATION

### Les commandes du four

#### LE TOURNEBROCHE en 3112 (option uniquement sur la 3012)

*Les cuissons avec le tournebroche doivent être faites porte fermée.*

- retirer du four la plaque à pâtisserie.
- poser le plat profond sur la sole.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- poser la broche sur le support.
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.

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

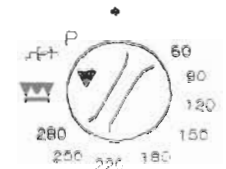
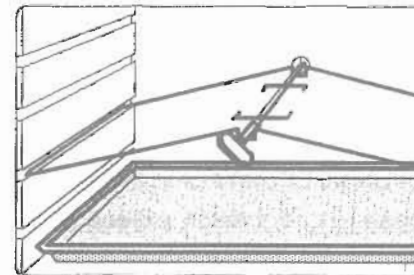
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

Tourner la manette de commande jusqu'à la position désirée et soit vous réglez un temps de cuisson sur la minuterie (jusqu'à 120 minutes), ou vous choisissez la position manuelle.

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

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

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



3012  
3112

#### 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

Attention : En turbo-grill, ne pas dépasser la position 210° C. En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

*Les cuissons au turbo-grill doivent être faites portes fermées*

Le turbo-grill est **préférable** pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat entre 180 et 210 °

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

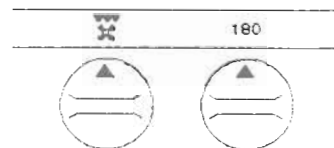
Le voyant de mise sous tension reste allumée pendant toute la cuisson.

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

## UTILISATION

### Les commandes du four

LE TURBO-GRILL  
(uniquement en 3315)



Placer la pièce à cuire au centre du four directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur les rails de la grille.

## 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 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.

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

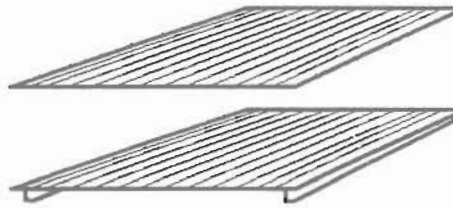
 Chaleur brassée 

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	Température cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
<b>Viandes - Légumes</b>			
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ
Canard	220	180-210	1 h - 1h 30
Choux braisés	220	180-210	1 h environ
Flamiche poireaux	205	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre
Oie - Dinde	205	150-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	220	180-210	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-210	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	220-250	15 min par livre
<b>Pâtisseries</b>			
Cake	180	130-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35 à 40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au B.M.
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min
Sablés	220	180-210	18 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température préchauffage	Température cuisson	
<b>Poissons en filet</b>			
Darne de saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
<b>Viandes - Légumes</b>			
Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	205	150-180	25 à 30 min
Gratins	220	180-210	15 à 20 min
Lapin roti	220	180-210	50 à 60 min
Pigeon roti	180	150-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	180-210	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	205	150-180	35 à 45 min
Tomates farcies	220	180-210	30 à 40 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	220	180-210	10 à 15 min
Brioche	220	180-210	40 à 45 min
Flan	205	180-210	30 min
Gateau de Savoie	205	150-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	220	180-210	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	180-210	20 à 30 min
Pâte feuilletée	220	180-210	15 à 20 min

## UTILISATION

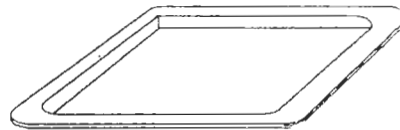
### Les accessoires de four



#### 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.

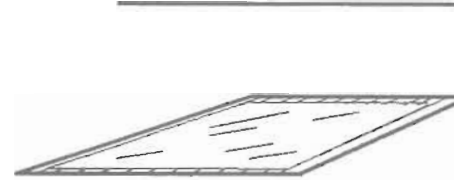
**ATTENTION : les deux grilles ont un sens de mise en place (avant-arrière).**



#### Le plat profond

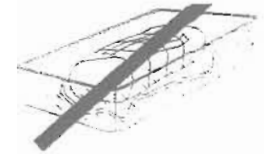
Est destinée à recevoir le jus des grillades :  
- à poser sur la grille ou glisser sous les rails (3115 - 3112 - 3315) ou à poser sur la sole.

**NE JAMAIS UTILISER LE PLAT PROFOND COMME PLAT A RÔTIR.** Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.

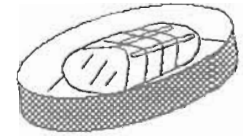


#### La plaque à pâtisserie

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.)



*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.

## 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.

## 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 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.

## CONSEILS DE CUISSON

### POUR LES PÂTISSERIES

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.

# ENTRETIEN

## LE FOUR

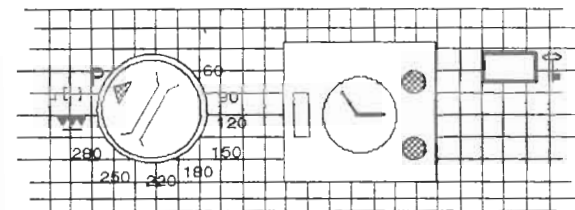
### MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

- relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail ;
- retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;

- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
  - fermer la porte du four.
- Ensuite :

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est à dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur.



Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette est sur "P"

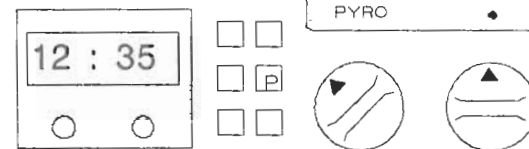
Amener la manette sur le repère "P" (pyro)

Afficher une durée de nettoyage sur le programmeur ou le minuteur

### Durée de nettoyage

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

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 300° C il est impossible de déverrouiller la porte.



Laisser la manette de thermostat sur arrêt

Afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

Le voyant de pyrolyse s'allume dès que le sélecteur est sur "PYRO"

Placer le sélecteur sur "PYRO"

#### REMARQUES :

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

Pendant le nettoyage, la température du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

#### DEROULEMENT DU NETTOYAGE

– au début de l'opération de nettoyage, les trois voyants sont allumés (mise sous tension, régulation, visualisation pyro) :

– lorsque la température de 320 °C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte.

– quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant de régulation s'éteint et se rallume selon la régulation de la température :

– quand la durée de nettoyage est écoulée, les voyants de régulation et de mise sous tension s'éteignent :

Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

*Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position manuelle.*

## ENTRETIEN

#### LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI :

- ramener la manette sur la position arrêt :
- replacer le programmeur sur manuel.

La minuterie sera automatiquement sur arrêt.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

**NOTA :** *Il n'est pas possible de se servir de la plaque, ni des brûleurs gaz tant que la manette du four est sur la position "pyro".*

## 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 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 tiroir

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

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 détérioration de l'émail.

### Le couvercle

(verre ou tôle)

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

## INSTALLATION REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs

### 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.

### 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 du 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 rigide :

Les appareils peuvent être raccordés en rigide.

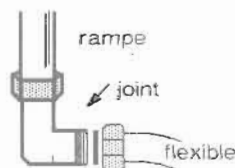
*Si vous utilisez la cuisinière sans l'encasturer, vous pouvez raccorder un tuyau caoutchouc sur l'about livré avec l'appareil.*

*Par contre, si l'appareil est encastré*

*entre deux meubles, vous devez démonter cet about pour raccorder, soit en tuyau rigide, soit avec le tuyau flexible à embout mécanique conformément au DTU n° 51-1 du CSTB (si le tuyau est visitable sur toute sa longueur)*

### Raccordement souple : (par flexible à embout mécanique "NF GAZ")

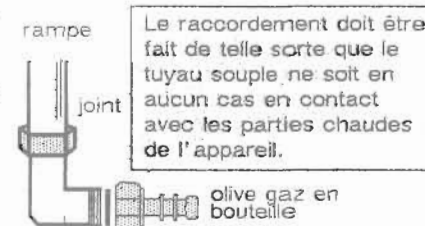
Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité filetée de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt gaz "NF GAZ" d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.



### Par tube souple caoutchouc uniquement en butane propane

Le raccordement s'effectue par un

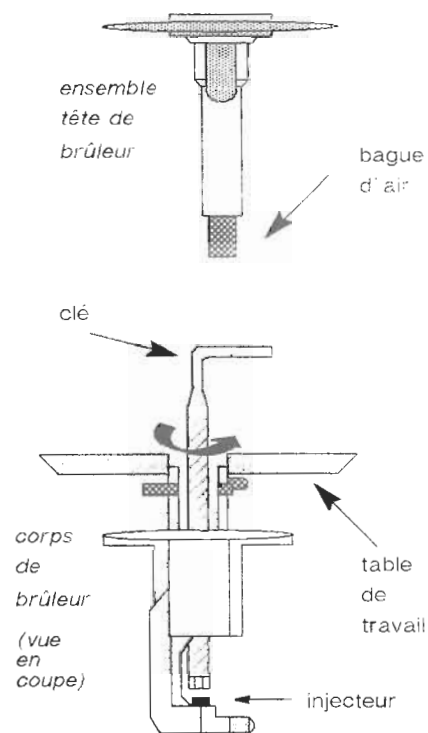
tuyau souple "NF GAZ" diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte caoutchouc de dimension correspondante, vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité. L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur "NF GAZ" adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur-déclencheur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



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.

A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse. (contrôle à la flamme interdite). 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 24.08.77) relatif aux installations domestiques de gaz, et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.

## INSTALLATION REGLAGE



### MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

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 fourni 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 ci-dessous

Nature du gaz	Butane	Gaz Naturel
	Propane	
Brûleur Rapide	84	126
Brûleur Semi-rapide	61	96

### Changement de gaz :

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée 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).
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air
- 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.



## INSTALLATION REGLAGE

### REGLAGE DU RALENTI

- enlever les manettes.
- en 3315, dévisser également les 2 vis de l'enjoliveur inférieur et le basculer vers l'avant.
- dégager le verre du tableau de bord vers le bas.

Dans ce cas, l'accessibilité au vis du by-pass se fait par les collerettes.

#### 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.

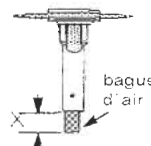
#### B) en butane-propane :

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

### 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 mentionne la cote 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.

Brûleur	Pré-réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi-rapide	sans bague	17,5 mm	17 mm
Rapide	sans bague	9 mm	9 mm

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

### Raccordement aux bornes de la cuisinière :

- enlever le capot arrière fixé par 2 vis.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- 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.

### 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 des barettes de shunt que vous trouverez dans le sachet injecteur.

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.

## 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.

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.

APPAREIL TYPE :\*

3012   
3112   
3115   
3315

\* mettre une croix dans la case correspondante

DATE DE LIVRAISON :

**Pour bénéficier de la  
garantie contractuelle  
ROSIERES  
nous vous demandons :**

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

# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 230 V 3 phases	2 phases 400 V + neutre	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	16 A
section câble	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>
type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	