NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Cuisinière électrique dessus vitro

3161

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 : 855–865

La table de cuisson en vitro-céram

Foyers :

– foyer halogène	1800 W	Ø 180 mm
– foyer radiant	2100 W	Ø 210 mm
– foyer radiant	1200 W	Ø 145 mm
– foyer radiant	1200 W	Ø 145 mm

Le four

Dimensions utiles des fours (en cm)

Largeur :	42.5
Profondeur :	39
Hauteur :	29.5
Volume utile :	48 litres

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

Puissance

Four convection naturelle	2.39 kW
Grilloir	2.11 kW
Puissance totale nominale	8.71 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

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

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 repectant les conditions fixées à l'article n° 78-464 du 24 mars 1978.

Sommaire

pages

Partie destinée à l'utilisateur

PRESENTATION 3

UTILISATION
Les foyers de cuisson 4–6

Les commandes du four
– la convection naturelle 7
Le grilloir 8
Le tournebroche 9
Le thermostat 10
Les accessoires du four 11
Conseils de cuisson 12

ENTRETIEN 13–14

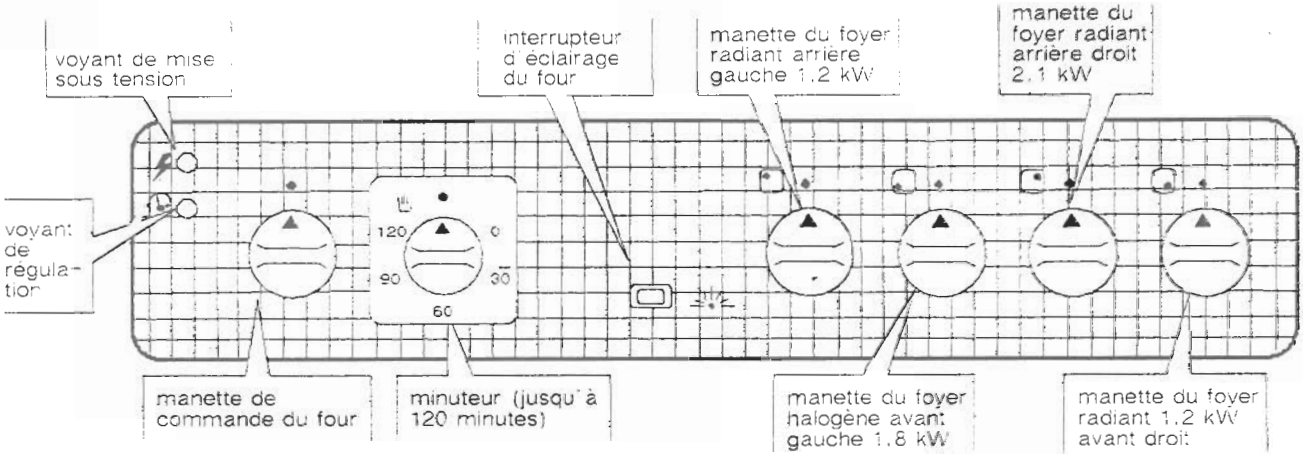
Partie destinée à l'installateur

Raccordement électrique 15–17

GARANTIE 18
PIECES DE RECHANGE 19

PRESENTATION

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



UTILISATION
Les foyers de cuisson

Le foyer halogène
(à régulateur d'énergie)

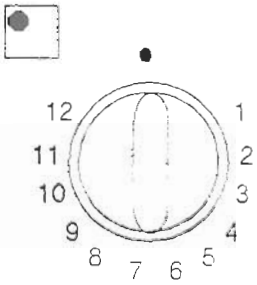
Le foyer halogène est commandé par une manette à doseur d'énergie de 12 positions + la position arrêt.

Au départ, il faut placer la manette sur une position élevée puis ramener sur une position intermédiaire. Le foyer ne chauffe pas constamment mais par séquence prédéterminée, en fonction de la position de la manette.

Le temps d'interruption est plus court dans les graduations supérieures que dans les graduations inférieures.

Utilisation :

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

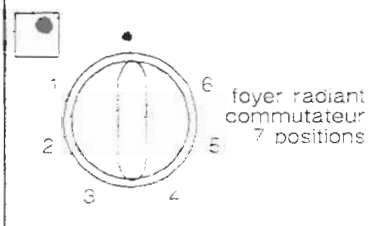


manette de commande

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous (pour foyer halogène et radiant)

Positions		
1 - 2	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3 - 4	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
5 - 6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
7 - 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
9 - 10	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
11 - 12	VIF	Steacks, escalopes, fritures...

UTILISATION
Les foyers de cuisson



Les voyants de chaleur résiduelle s'allument dès que le foyer correspondant est chaud
Ils ne s'éteindront pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.

Le foyer radiant

Avec commutateur 7 positions :
Le foyer radiant est commandé par une manette à 6 positions + la position arrêt.
Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Utilisation :

Tourner la manette jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

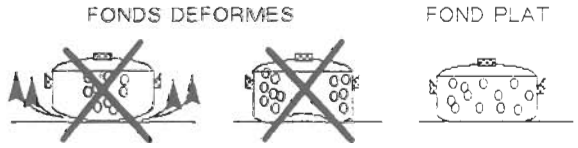
Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

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

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

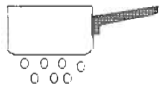
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT



Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



MAUVAIS

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 salissure sur le plan de cuisson.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LE FOYER

Il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

EVITER LES DEBORDEMENTS

En cas de débordement, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficile à nettoyer.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est suceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre.

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

ENTRETIEN

Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud. Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent.
Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale.
Un produit usuel du commerce, pour l'entretien des vitres conviendra parfaitement.
NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide.
Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

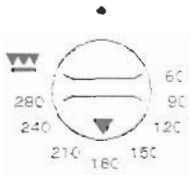
ATTENTION

Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

UTILISATION

Les commandes du four

CONVECTION NATURELLE

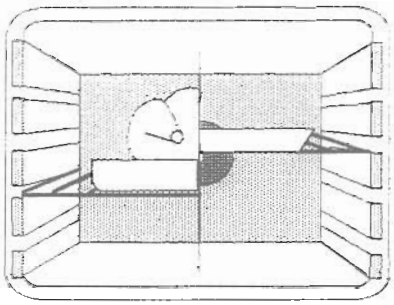


Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

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

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

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



placer la pièce à cuire au centre du four

UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

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

Tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir et régler une durée de cuisson sur la minuterie (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.

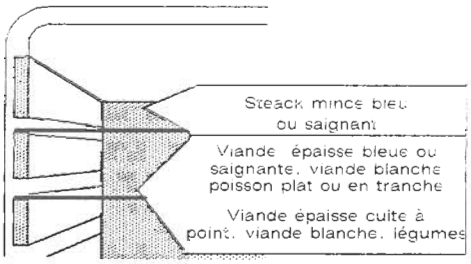
Il est recommandé d'utiliser le plat profond pour recevoir le jus des grillades.

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

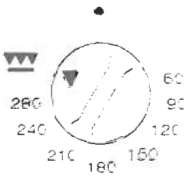
Conseils...

Les gratins

Les aliments déja 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.



Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats



UTILISATION
Le tournebroche

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

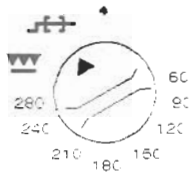
Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

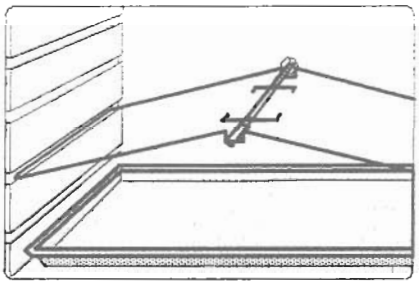
- retirer du four la plaque à patisserie.
- poser le plat profond sur la sole.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- poser la broche sur le support.
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.

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

- enfoncer la broche dans le carré d'entrainement.
- tourner la manette sur la position tournebroche et régler un temps de cuisson sur la minuterie (jusqu'à 120 minutes).

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





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.

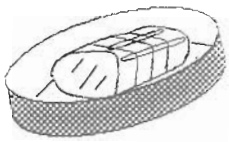
DUREE DE PRECHAUFFAGE
- 20 min pour les températures entre 250 à 280° C.
- 15 min pour les températures entre 150 à 220° C.
- 10 min pour les températures entre 60 à 120 ° C.

Nature des mets	Manette Température préchauf.	Manette Température cuisson	Durée de cuisson
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
Viandes - Légumes			
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
Patisseries			
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

UTILISATION

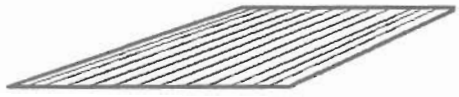
Les accessoires de four

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



Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à patisserie 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.

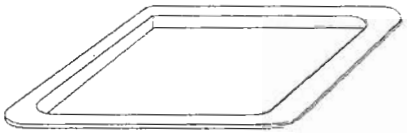


La grille porte-plats

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.)



Le plat profond

Est destiné à recevoir le jus des grillades :

- à poser sur la grille ou 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.

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 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.

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 bons sens : la face brillante doit être face au met à cuire . Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénètrera 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 patisseries, 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

Les parois du four

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

Le fond du four

Il est fixé par 2 pions d'accrochage :
- soulever et déboiter.

Le tiroir

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

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.

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.

Le four en super émail

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

ENTRETIEN

L'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.

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 ammoniaqué.

– 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.

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

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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 réenclanché par un tiers pendant le travail.

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.

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 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 caractérisitiques 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 fixées sur la borne terre.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 230 V 3 phases	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	45 A	32 A	16 A
section câble type	3x4 H 07 RN-F	4x2.5 H 07 RN-F	5x2.5 H 07 RN-F ou H 05 RR-F
branchement sur la plaque à bornes	ph ph Terre ou neutre	ph ph ph Terre	ph ph ph N Terre

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 quelques 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 :

3161

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