

**NOTICE D'EMPLOI ET
D'INSTALLATION**

**CUISINIÈRES MIXTES
ET GAZ**

- 5111 CV RB
- 5112 CV RB
- 5115 CV RB
- 5151 CVS

FICHE TECHNIQUE

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

CE Appareils conformes aux exigences des directives 90/396/CEE - 89/336/CEE et 73/23/CEE.

DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en cm)

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

DIMENSIONS UTILES DU FOUR (en cm)

	5151 CVS 5111 CV RB 5112 CV RB	5115 CV RB
Largeur	42,5	42,5
Profondeur	39	38
Hauteur	29,5	29,5
Volume utile	48 litres	47 litres

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P
 Cat. II_{2F+3s} (FR)
 Encastrement Type X selon EN 60 335-2-6
 Appareil Classe 2 - Sous classe 1 selon EN 30-1

Tension d'alimentation : 220/240 Volts

LA TABLE DE CUISSON

* 5151 CVS (4 brûleurs gaz)

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

* 5111 CV RB - 5112CV RB - 5115 CV RB (3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW
 Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 2 kW
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

PUISSANCES DU FOUR (kWh)

	5151 CVS	5111 CVRB 5112 CVRB	5115 CVRB
Convection nat.	3,6	2,41	2,41
Chaleur brassée			2,43
Grilloir	2,00	2,13	2,13
		5112CVRB	5115CVRB
Pyrolyse		2,39	2,39
Puissance totale			
	5151 CVS	5111 CVRB 5112 CVRB	5115 CV RB
Gaz (SQn) :	13,55	7,45	7,45
Electrique :	2,02	4,41	4,43

CONSOMMATION

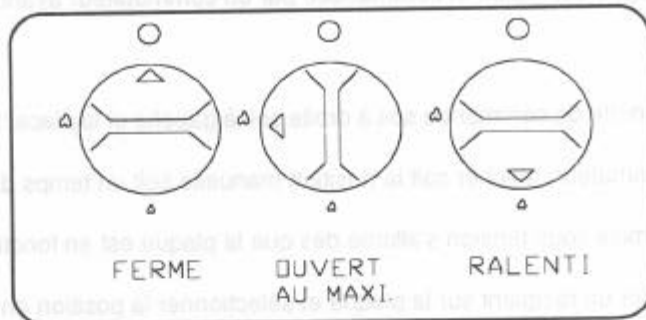
* 5151 CVS
 De maintien pendant 1 h à 230°C : 1,65 kWh ou 5,9 mégajoules

* 5111 CV RB
 Four à convection naturelle
 de montée à 200°C : 0,40 kWh
 de maintien pendant 1h à 200°C : 0,50 kWh
 Total : 0,90 kWh


* 5112 CV RB - 5115 CV RB
 Four à convection naturelle
 de montée à 200°C : 0,55 kWh
 de maintien pendant 1h à 200°C : 0,45 kWh
 Total : 1,00 kWh

* 5112 CV RB - 5115 CV RB
 Cycle pyrolyse (80 mins) : 3 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage :

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

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

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

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS :

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

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

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

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

LA PLAQUE RAPIDE 7 POSITIONS

La plaque auto protégée est rapide et 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.

Sur la programmateur, afficher soit la position manuelle soit un temps de 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.

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.

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 importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

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

- utiliser des récipients épais et à 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 à ce que le fond des récipients 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 récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque,

sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...).

- 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 satisfaisant.

- ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur 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.

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

UTILISATION EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmeur)

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

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)



Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)

UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

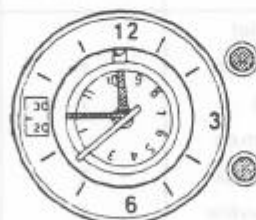
(arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

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

Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement.

Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite).



Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)

UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmeur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur



Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min)

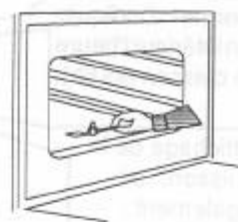
LE FOUR GAZ à SECURITE (5151 CVS)

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

Utilisation du four :

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

présentant une flamme à l'orifice de la sole



ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.

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

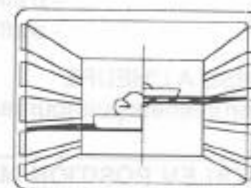
Dans tous les cas, placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four, si les dimensions de la pièce à cuire le nécessite.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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

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



LE THERMOSTAT

Lorsque le préchauffage est terminé, 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.

Correspondance d'une position par rapport à une température

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

Nature des mets	préchauff.	cuisson	Durée de cuisson
Poissons en filet			
Darne de saumon	8	7-8	5-8 min
Filet de sole	7	6-7	5 min environ
Viandes-Légumes			
Choux farcis braisés	8	6-7	1 h environ
Endives au gruyère	8	6-7	25-30 min
Gratins	10	8-9	10-15 min
Lapin rôti	9	7-8	1h30 suivant le poids
Pâté en croûte	8	6-7	1h par kilo
Pommes de terre en robe	7	6-7	1 h environ
Rôti de viande blan.	7	7-8	30 40 min/livre
Soufflé salé-sucré	9	7-8	30-40 min
Tomates farcies	10	8-9	35-45 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	9	7-8	10-15 min
Brioche	9	7-8	40-45 min
Flan	8	6-7	30 min
Gâteau de savole	7	5-6	35-40 min
Meringues	1	1-2	60-90 min
Pâte à tarte	9	7-8	30 min

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min pour les positions entre 7 et 10,

- 15 entre 4 et 6,

- 10 entre 1 et 4.

LA CONVECTION NATURELLE



ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

La convection naturelle est idéale pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbief, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

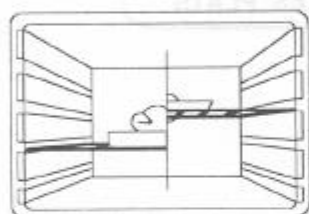
Utilisation :

Tourner la manette de commande jusqu'à la température désirée pour la cuisson.

Puis, sur le programmateur, afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson (voir indications p. 5).

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson. Sur le modèle 5111 CV RB, 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.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

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

Attention :

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

Lorsque le préchauffage est terminé, 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 dont les dimensions sont moins importantes.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

* 20 min pour les températures entre 250 et 280°C

* 15 min pour les températures entre 150 et 220°C

* 10 min pour les températures entre 60 et 120°C

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	selon grosseur
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamiche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Quiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte gamie	240	200-220	35 à 40 min



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

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

LES GRATINS - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée. Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

LES GRILLADES :

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

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

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

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes. Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

LE GRILLOIR ELECTRIQUE

* 5151 CVS

Placer l'interrupteur sur la position du grilloir 

Dès ce moment, le voyant de grilloir s'affiche et reste allumé pendant toute l'opération.


Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :

LE GRILLOIR DOIT ETRE ROUGE.

Placer la grille porte-plat à la bonne hauteur et faire glisser le plat récolte-sauce dans les rails de celle-ci ou placer le plat récolte-sauce sur la sole

Les cuissons doivent être faites porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes.

* 5111 CV RB - 5112 CV RB - 5115 CV RB

Placer la manette de commande du four sur la position du grilloir 

Afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson sur le programmeur.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole.

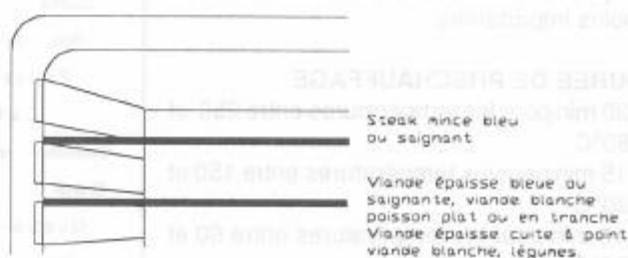
Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :

LE GRILLOIR DOIT ETRE ROUGE.

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

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

Sur le modèle 5111 CV RB, le voyant de régulation indique le fonctionnement du thermostat ; il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de cuisson.



LE TOURNEBROCHE


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

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

- UTILISATION :
- retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
 - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
 - poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.


MODELE GAZ 5151 CVS RB

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

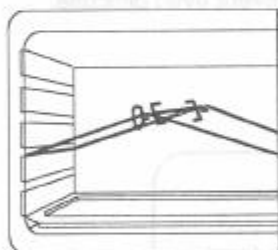
- Appuyer sur l'interrupteur de "tournebroche" .

MODELE ELECTRIQUE - 5111 CV RB - 5112 CV RB - 5115 CV RB

Les cuissons au tournebroche se feront porte fermée.

- Tourner la manette de commande jusqu'à la position "Tournebroche" .
- Afficher sur le programmateur soit la position manuelle, soit un temps de cuisson (voir indications p. 5).

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson. Sur le modèle 5111 CV RB, le voyant de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.



Sur le modèle 5115 CV RB, le tournebroche est en diagonal du fait de l'emplacement de la turbine.


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

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

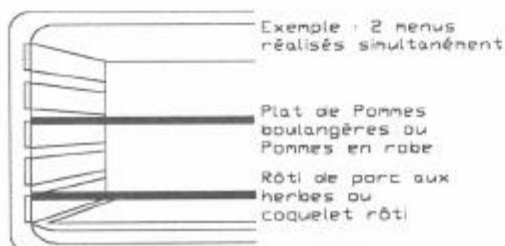
LA CHALEUR BRASSEE - 5115 CV RB

ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée  et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle. Afficher sur le programmateur soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

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

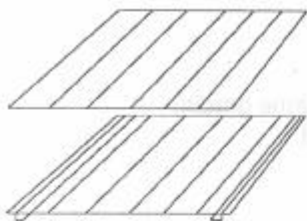


DUREE DE PRECHAUFFAGE :

20 min entre 210 et 230°C
15 min entre 120 et 180°C
10 min entre 50 et 90°C

LES ACCESSOIRES

- EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE MODELE DE CUISINIERE -

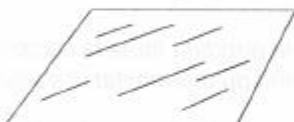


La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sur les rails ou posé sur la sole, son emplacement dépend également de l'équipement de votre cuisinière.

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



La plaque à pâtisserie 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.

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

LES PAROIS DU FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE -

La catalyse : est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

ENTRETIEN REGULIER -

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 viande de rincer les parois du four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four (démontables sans outils) et permet ainsi de réaliser cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois du four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à la position maximum pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

Un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

Essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum. 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.

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



ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS -

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

ECLAIRAGE DU FOUR -

Déconnecter le four de l'alimentation électrique avant toute opération de remplacement ou de nettoyage. L'ampoule et son cache sont réalisés dans des matériaux résistants aux très hautes températures. Pour le remplacement de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de démonter le cache en verre, de retirer l'ampoule, de la remplacer par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

LES PARTIES EMAILLÉES -

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

LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

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

LES PARTIES INOX -

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

LA PLAQUE ÉLECTRIQUE -

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

LE COUVERCLE VERRE -

Le couvercle est démontable sans outils, ce qui permet de réaliser plus facilement son entretien.

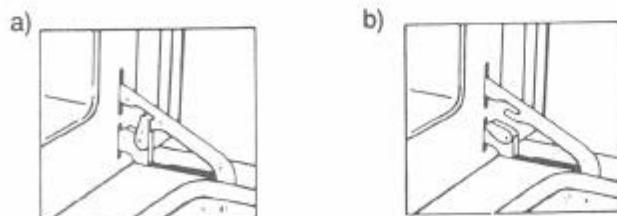
Attention : * avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un débordement sur la surface soient retirés.
* avant de rabattre le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chauffées.

DEMONTAGE DE LA PORTE -

Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant celle-ci, pour cela il vous suffit :

- 1- de mettre la porte en position ouverte,
- 2- de relever le crochet (voir fig. "a"),
- 3- de tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue en remettant le crochet comme sur la figure "b" (position normale du crochet).



ATTENTION :

* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* 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 PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'ÉMAIL.

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

ENTRETIEN PAR PYROLYSE - 5112 CV RB - 5115 CV RB

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.
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 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Remarques :

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

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- 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,

Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- fermer la porte du four.
 - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
 - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

Four peu sale : 90 minutes
Moyennement sale : 105 minutes
Très sale : 120 minutes

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

Attention : lors du fonctionnement du four en pyrolyse, les parties accessibles deviennent chaudes ; éloigner les jeunes enfants.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

- au début de l'opération de nettoyage, les voyants sont allumés (mise sous tension, visualisation pyro) ;
- lorsque la température de 320°C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte,

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 "0".

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI :

il faut ramener la manette sur la position arrêt ; le programmeur sera donc 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 est fortement déconseillé de se servir de la plaque, et des brûleurs gaz tant que la manette du four est sur la position "pyro".

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 2 m³/h par kW de puissance.

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

L'encastrement de l'appareil est du type "X" selon norme EN 60335-2-6 : les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

RACCORDEMENT GAZ :

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

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

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

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

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexible à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètres et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés aux extrémités.

(2) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, uniquement pour les modèles encastrables, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 90°C, et ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson de la cuisinière.

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - Injecteur de table

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs, de prendre la clé fournie avec l'appareil et de dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

2 - Injecteur de four

Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. A l'avant, il repose sur un support. Une vis centrale le fixe sur le support de four.

Pour démonter ce brûleur :

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

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

	CARACTERISTIQUES DES BRULEURS 5151 CVS						
	Emplacement	Avant Gauche	Arrière Gauche	Arrière Droit	Avant Droit	Four	SQn
	Puissance (kW)	1.45	2.50	3.50	2.50	3.60	13.55 kW
NATUREL G20 20 mbar	Repère Injecteur	96	122	145	122	140	1291 l/h
	Débit principal (l/h)	138	238	333	238	344	
	Réglage bague d'air (mm)	19	7.5	19	7.5	ouverture 4.5	
BUTANE G30 28-30mbar	Repère Injecteur	61	80	97	80	95	1000 g/h
	Débit principal (g/h)	107	185	258	185	265	
	Réglage bague d'air (mm)	0	sans bague	sans bague	sans bague	ouverture 6	
PROPANE G31 37 mbar	Repère injecteur	61	80	97	80	95	968 g/h
	Débit principal (g/h)	104	179	249	179	257	
	Réglage bague d'air (mm)	18	7	13	7	ouverture 2	

	CARACTERISTIQUES DES BRULEURS - 5111 / 5112 / 5115 CV RB				
	Emplacement	Arrière Droit	Avant Droit	Avant Gauche	SQn
	Puissance (kW)	3.50	2.50	1.45	7.45 kW
NATUREL G20 20 mbar	Repère Injecteur	145	122	96	709 l/h
	Débit principal (l/h)	333	238	138	
	Réglage bague d'air (mm)	19	7.5	19	
BUTANE G30 28-30mbar	Repère Injecteur	97	80	61	550 g/h
	Débit principal (g/h)	258	185	107	
	Réglage bague d'air (mm)	sans bague	sans bague	0	
PROPANE G31 37 mbar	Repère injecteur	97	80	61	532 g/h
	Débit principal (g/h)	249	179	104	
	Réglage bague d'air (mm)	13	7	18	

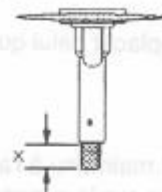
INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

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

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

Le tableau mentionne la cote théorique "x" en mm. Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.



2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table,

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

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

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

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table :

Enlever les manettes,

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

2 - Brûleur de four :

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

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

- en gaz naturel :**
pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante
* allumer le four, la manette à la position maximum, et laisser chauffer 15 minutes
* ouvrir la porte, et ramener la manette à la position minimum.
- en butane-propane :** visser la vis à fond sans blocage.

Type de gaz	Débit (l/h)		Pression (mbar)		Cote théorique (mm)
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	
Gaz naturel	0,5	1,5	10	20	1,5
	0,5	1,5	10	20	1,5
Butane propane	0,5	1,5	10	20	1,5
	0,5	1,5	10	20	1,5

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière gaz 5151 CVS est équipée de son câble d'alimentation avec prise.
Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre.

La cuisinière mixte est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Si le changement du câble d'alimentation de la cuisinière gaz ou d'une cuisinière mixte s'avère nécessaire, il est impératif de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

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, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU :

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.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE :

Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les 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.

CABLE D'ALIMENTATION :

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

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

	Monophasé 220-240V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 3 phases 220-240V	3 phases + neutre 380-415V
FUSIBLE	25 A	20 A	16 A
Câble section	3 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement la plaque 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 toute 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. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

Modèle	Modèle	Modèle	Modèle
1 phase - 230V 2 ports 230-230	2 phase - 230V 2 ports 230-230	2 phase - 230V 2 ports 230-230	2 phase - 230V 2 ports 230-230
A	A	A	A
2 0 5 2 mm	2 0 5 2 mm	2 0 5 2 mm	2 0 5 2 mm
HORRE F HORRE F	HORRE F HORRE F	HORRE F HORRE F	HORRE F HORRE F
T 2 F 1	T 2 F 1	T 2 F 1	T 2 F 1
110 12 15 15	110 12 15 15	110 12 15 15	110 12 15 15