

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Cuisinière

Simple Service

2014 d SB

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

# FICHE TECHNIQUE

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

Largeur : 60  
Profondeur : 60  
Hauteur avec dossier : 95  
Hauteur sous dossier : 84

## LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :  
- brûleur semi-rapide :  
1.45 kW x 2  
- brûleur rapide : 2.9 kW

Gaz utilisable selon réglage :  
GN + B/P

Puissance du foyer  
thermostatique : 2 kW

## LE FOUR

### Dimensions utiles du four (en cm)

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

### Puissance

Four 2.8 kW  
Grilloir 2.6 kW

## Consommation en convection naturelle

de montée à 200°C	0.6 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200°C	0.8 kWh
Total	1.4 kWh

## Consommation en chaleur pulsée

de montée à 175°C	0.4 kWh
de maintien pendant 1 heure à 175°C	0.8 kWh
Total	1.2 kWh

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

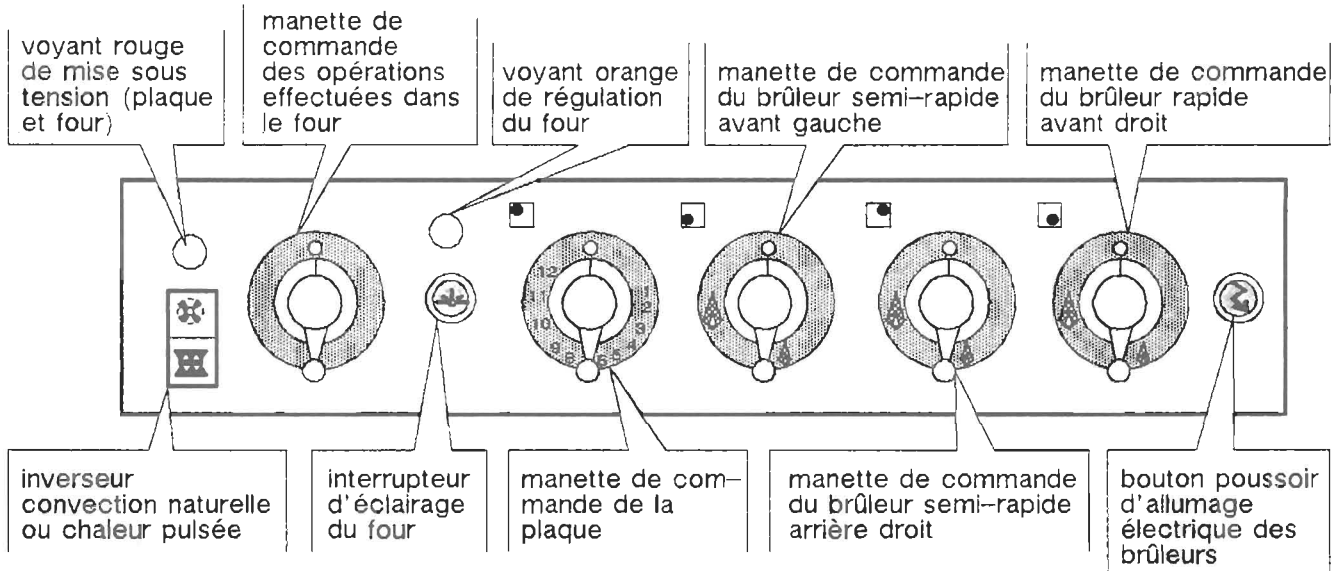
Cet appareil portera les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
La plaque électrique	6-7
Les commandes du four	
- convection naturelle	8
- chaleur pulsée	9
- grilloir	10
Les accessoires du four	11
Quelques conseils	12
Le thermostat	13-14
ENTRETIEN	15-17
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	18-19
Changement de gaz	20-22
Raccordement électrique	23-25
GARANTIE	26
PIECES DE RECHANGE	27

# PRESENTATION

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



Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils

des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

# UTILISATION

## Les brûleurs gaz

### Allumage :

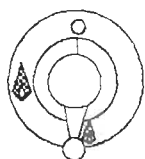
Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer avant gauche

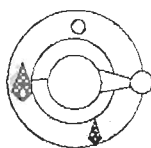


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité.

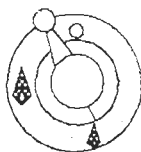
- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder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



Fermé



Ouvert au maximum



Ralenti

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



bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs

### Recommandation importante

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

# UTILISATION

## Les brûleurs gaz

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

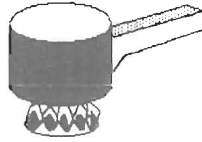
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

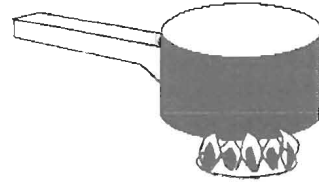
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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

### CHOIX DES RECIPIENTS



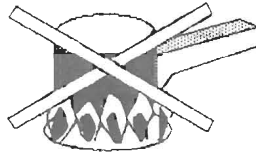
Petit brûleur = petit récipient  
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient  
casserole de 14 cm et plus

### HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS  
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON  
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

# UTILISATION

## La plaque électrique

La plaque est commandée par un commutateur thermostatique ayant douze positions de chauffe.

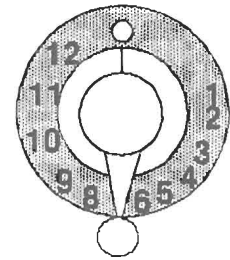
### Utilisation

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.

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

La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement.

La régulation de la température est assurée automatiquement grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur, doit se trouver en contact avec le fond du récipient.



manette de commande de la plaque

Positions		
1-2	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5-6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition 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, cuire et rotir.

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

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

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

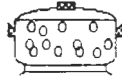
## UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)

FONDS DEFORMES



MAUVAIS

FOND PLAT



BON

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

## VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



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

MAUVAIS



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.

BON



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.

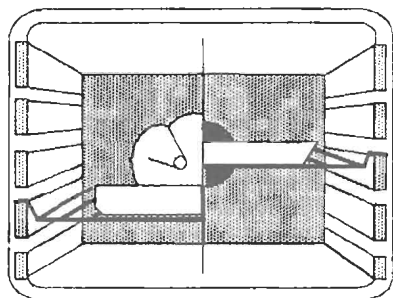
# UTILISATION

## Les commandes du four

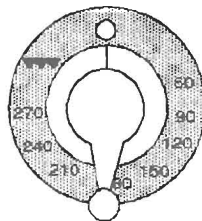



### CONVECTION NATURELLE

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



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



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

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

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

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

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



# UTILISATION


## Les commandes du four

### CHALEUR PULSEE



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.

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

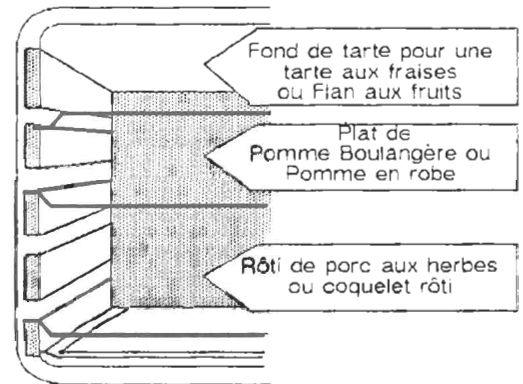
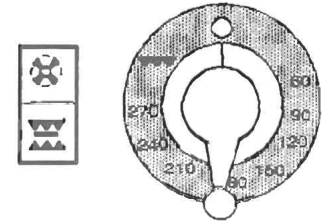
Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument.

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

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

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

**Attention : en chaleur pulsée, ne pas utiliser les températures entre 240 et 270° C. Ces températures sont réservées à la convection naturelle.**





Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

# UTILISATION

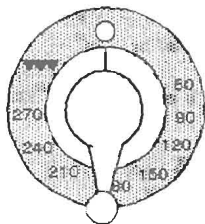
## Les commandes du four

### GRILLOIR

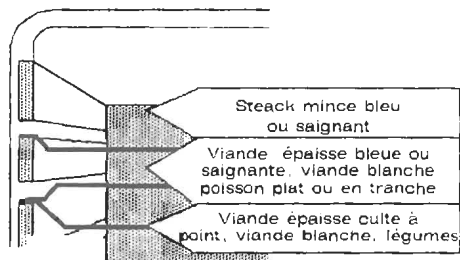
Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat.

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

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



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte fermée.



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat récolter la sauce sur la sole du four.

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

**Laisser chauffer environ 5 min avant d'enfourner les plats**

### CONSEIL DE CUISSON :

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

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saier qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat.

Souffler ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...). Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

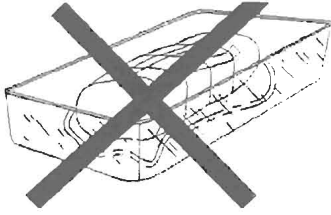
### Les gratins

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

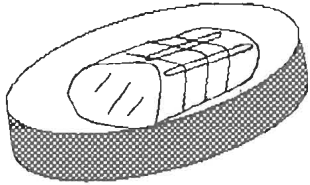
Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

## UTILISATION

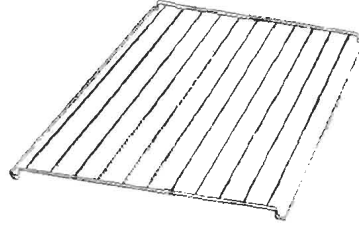
### Les accessoires de four



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

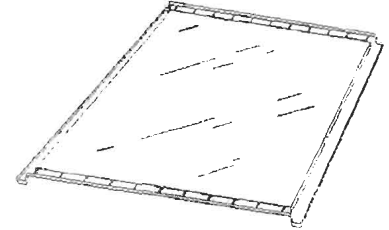


*Utiliser des plats creux en terre de préférence*



#### 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 récolte-sauce

Est destiné à recevoir le jus des grillades. (à poser sur la soie).  
**NE JAMAIS UTILISER LE RECOLTE-SAUCES COMME PLAT A RÔTIR.**

# UTILISATION

## Conseils de cuisson

### 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 une feuille de papier sulfurisé ou bien avec 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, biscuit de Savoie, etc... retomberaient aussitôt. Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

### LA DECONGELATION

( EN CHALEUR BRASSEE)

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

Au début, le four doit être porté à une température relativement basse, la manette du thermostat sur 60-90 °C. Dans le premier quart d'heure, la commande doit être amenée sur 120 °C pour les viandes blanches, et sur 150-180 °C pour les viandes rouges.

Le réchauffage des viandes cuites et décongelées se fait sur 60-90 °C pendant 35 minutes environ. Le produit atteindra alors au centre une température de 65 °C environ.

Mais celle-ci dépend tout de même :

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

### 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.

## UTILISATION Le thermostat

*Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les positions 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 position de cuisson indiquée dans le tableau.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 240 et 270 °C
- 15 min pour les températures entre 150 et 210 °C
- 10 min pour les températures entre 60 à 120 °C

Les positions de la manette 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. Utiliser des températures basses pour des mets épais et des températures plus élevées pour des petits volumes.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau) les poissons, peuvent être placés dans le four froid, la cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

# UTILISATION Le thermostat



## Convection naturelle

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar - Dorade - Lotte	170	170-200	selon grosseur
<b>Viandes - Légumes</b>			
Boeuf aux carottes	230	170-200	4 h environ
Bœuf bourguignon	230	170-200	4 h environ
Canard	230	170-200	1 h - 1h 30
Choux braisés	230	170-200	1 h environ
Flamiche poireaux	200	150-170	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	170-200	15 min par livre
Oie - Dinde	200	150-170	60 à 80 min
Pâté en croûte	200	170-200	1 h par kilo
Pâté en terrine	230	170-200	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	230	170-200	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	230	170-200	30 à 40 min
Rôti de bœuf	270	200-230	15 min par livre
<b>Pâtisseries</b>			
Cake	170	120-150	50 à 60 min
Ciafoutis aux fruits	200	170-200	35 à 40 min
Crème renversée	120	60-90	45 min au B.M.
Quatre-quarts	230	170-200	35 à 45 min
Sablés	210	170-190	18 min
Tarte garnie	250	200-230	35 à 40 min

## Chaleur pulsée



Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauf- fage	cuisson	
<b>Poissons en filet</b>			
Darne de saumon	170	130-155	5 à 8 min
Filet de soie	170	130-155	5 min environ
<b>Viandes - Légumes</b>			
Choux farcis braisés	210	170-190	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	190	150-170	25 à 30 min
Gratins	210	170-200	15 à 20 min
Lapin roti	210	170-200	50 à 60 min
Pigeon rôti	190	170-190	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	210	170-190	1 h environ
Rôti de viande blanche	210	170-200	15 à 20 min p/livre
Soufflé salé-sucré	190	155-170	35 à 45 min
Tomates farcies	210	170-200	30 à 40 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	210	190-200	10 à 15 min
Brioche	210	190-200	40 à 45 min
Flan	190	170-190	30 min
Gâteau de Savoie	190	160-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	210	170-200	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	170-200	20 à 30 min
Pâte feuilletée	210	170-190	15 à 20 min

### 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 abîmeraient définitivement l'émail.

### Les parois du four en émail catalytique

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

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

### Entretien régulier

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail.

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est **obligatoire**, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois ce qui permet d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 270 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 10 du thermostat.
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

# ENTRETIEN

## Le verre de porte de four

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

## 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.

Pour l'entretien du couvercle :  
-démonter le dossier situé à l'arrière de la table de travail.

## Les parties inox

Utiliser des produits usuels du commerce.

## 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.

## 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.

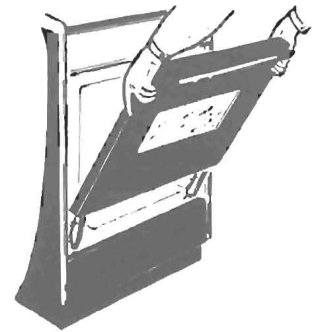
Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

## La porte du four

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

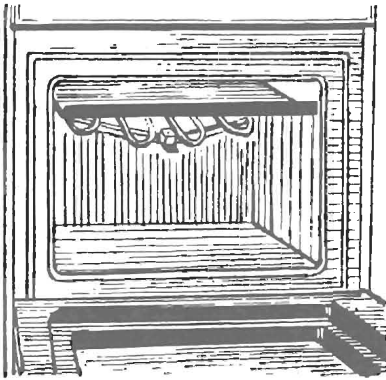
Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte,
  2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.
- La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.

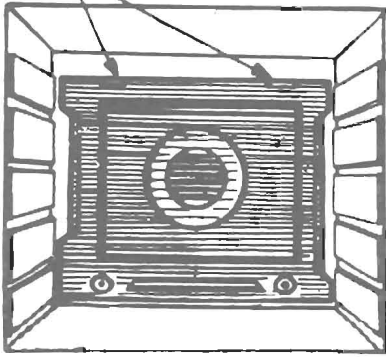




## ENTRETIEN



Pattes d'accrochage



### Démontage de l'écran de voûte :

Il suffit :

- de dévisser la vis centrale de fixation de la résistance de grilloir.

La résistance s'incline et dégage l'écran de voûte qui sort vers l'avant.

### Pour le remontage :

- remplacez l'écran :
- relevez l'ensemble et vissez la vis de fixation ;

### Démontage du fond de four et entretien de la turbine :

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

### Démontage de la sole de four :

- poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- soulevez la partie avant pour la dégager de la façade,
- tirez la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

### Démontage des côtés de four :

- retirez la sole de four.
- enlevez les gradins en les soulevant pour les décrocher des pions.

# INSTALLATION RACCORDEMENT

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 :

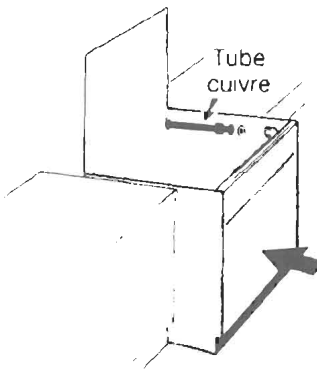
Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre Technique et Scientifique du Bâtiment, 4 avenue de Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

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

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

## Raccordement rigide :

Les appareils peuvent être raccordés en rigide à l'aide de l'écrou situé sous la table de travail. Dans ce cas, supprimer la rampe arrière.

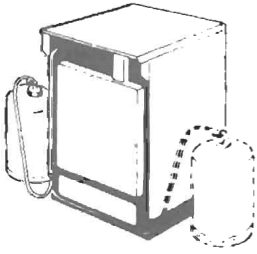


A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse. (contrôle à la flamme interdit)

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

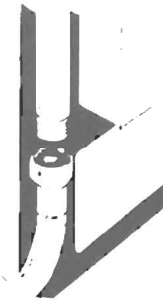
## INSTALLATION RACCORDEMENT

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.



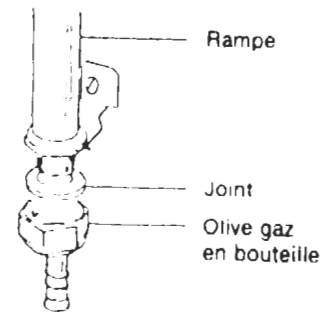
### Raccordement souple : (par flexible à embout mécanique "NF GAZ")

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 "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 tube souple "NF GAZ" de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimensions 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).



# INSTALLATION REGLAGE

## Changement de gaz :

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal).
- 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.

## MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

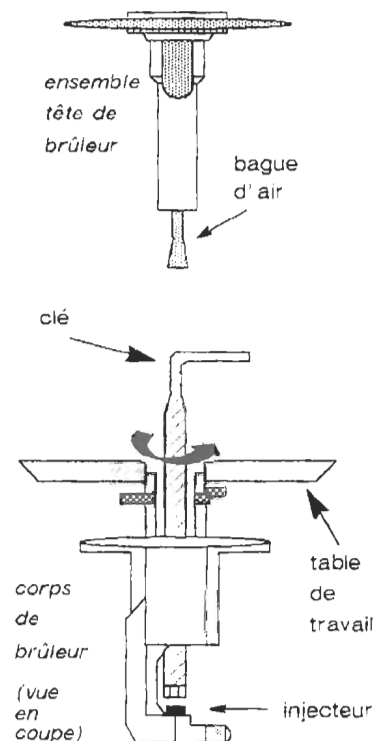
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- 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.

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



# INSTALLATION REGLAGE

## CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

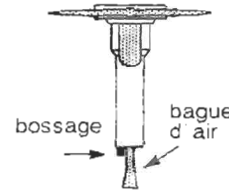
### 1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

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.

### 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.



La bague d'air est correctement positionnée lorsqu'elle est en butée. (jusqu'au bossage)

Brûleur	Pré-réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi-rapide	sans bague	en butée	sans bague
Rapide	sans bague	en butée	en butée

# INSTALLATION REGLAGE

## REGLAGE DU RALENTI

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

### A) en gaz naturel :

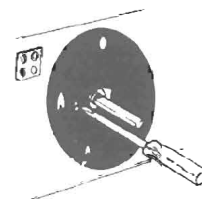
Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours.

– allumer le brûleur.

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

### B) en butane-propane :

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



vis du by-pass

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière 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.

### **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.

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 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.

# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

## Raccordement aux bornes de la cuisinière :

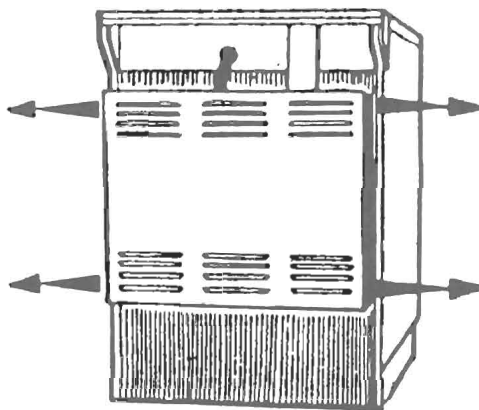
- enlever le capot arrière de la cuisinière fixé par 4 vis.
- passer le câble à travers le serre-câble.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- remonter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

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

## Câble d'alimentation :

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

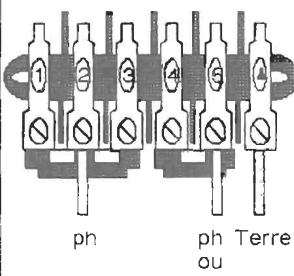
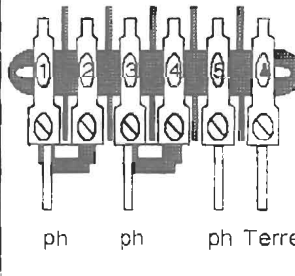
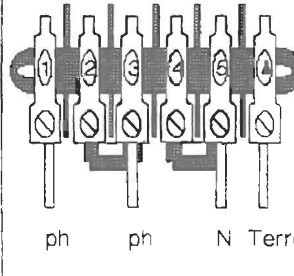
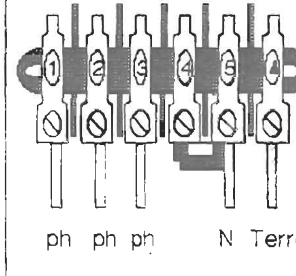
Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide de des barettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.



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



# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	20 A	16 A
section câble type	3 x 4 mm <sup>2</sup> H 07 RNF	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> H 07 RNF	4 x 2.5 mm <sup>2</sup> H 07 RNF	5 x 1.5 mm <sup>2</sup> H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	 <p>ph      ph Terre ou neutre</p>	 <p>ph    ph    ph Terre</p>	 <p>ph    ph    N Terre</p>	 <p>ph    ph    ph    N Terre</p>

# 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 :

**2014 d SB**

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

# PIECES DE RECHANGE

CACHET DU REVENDEUR

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1 - LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMERO DE SERIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

2 - LA DESIGNATION DE LA PIECE.

OU VOUS ADRESSER ?

- Pour commander une pièce de rechange :

**A VOTRE REVENDEUR**

en exigeant des

**"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"**



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

- En cas de réclamation

**S.A. DES USINES DE ROSIERES**

Service Assistance Technique

ROSIERES - 18400 SAINT FLORENT SUR CHER

TEL. 48 55 78 00

**Ou pour la région parisienne**

31 avenue de la Gare

93307 AUBERVILLIERS

TEL. (1) 48 33 59 50

## ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse.*
- *Des fours à encastrer.*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier s'harmonisant à la couleur des fours.*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration.*
- *Des lave-vaisselle.*
- *Des poêles et des cuisinières bois-charbon.*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude...*

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX - N° SIRET 553 720 053 00014

Capital : 18.000.000 de F

1A0 566720