

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE TOUT GAZ



- RCG 621**
- RCG 625**
- RCG 629**
- RCG 724**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Consignes de sécurité	4
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	5
Si modification du réglage gaz effectué en Usine	
Changement de gaz	6/7
Raccordement gaz	8
Installation électrique	9
Après installation définitive de la cuisinière (si changement de gaz):	
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	10
• UTILISATION	
FICHE TECHNIQUE	11
PRESENTATION DE LA CUISINIÈRE	12
LE BRÛLEUR GAZ	
. Les différents brûleurs gaz	13
. Utilisation du brûleur	14
LE FOUR	
Equipement du four	15
Le déflecteur des manettes	15
Eclairage du four	16
Le minuteur sonore	16
LE FOUR GAZ A SECURITE	
. Allumage du brûleur de four	17
. Utilisation du grilloir et du tournebroche	18
. Conseils de cuisson	19/20
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	
. Recommandations	21
. La table de cuisson	21
. Le tiroir	21
. Le four	22-23
Les accessoires	22
La porte du four	22
Le four catalyse	23
Le four émaillé	23

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la cuisinière, vous trouverez un sachet composé :

- . d'une notice,
- . d'un **sachet** constitué :
 - d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en Butane (G30 28-30 mbar) ou Propane (G31-37 mbar),
 - d'un about Gaz Naturel, et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc,
- . de pieds réglables pour une parfaite mise à niveau de la cuisinière.

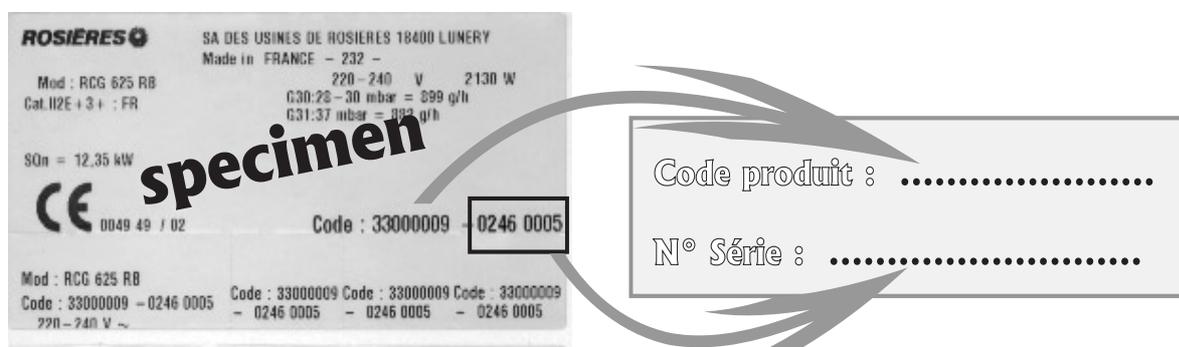
RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure.

Avant installation de la cuisinière, il faut relever le numéro de série de l'appareil sur la plaque signalétique et le noter ci-dessous, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

- . **Plaque signalétique** située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière



NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- **La porte ainsi que toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière.** Eloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Pour une bonne utilisation du couvercle, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
 - Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être en position relevée.
 - Avant de refermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
 - Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

- **Avant installation, le technicien doit :**

- . Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau.

- . Effectuer, si nécessaire, le changement gaz

en adaptant les brûleurs gaz de table et de four avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (page 6/7) et en corrigeant l'aspect de la flamme du brûleur de four par le réglage de la bague d'air (page 7).

- **Pour l'installation, le technicien doit :**

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

- . Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.

- . Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.

- . Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, page 8,

- . Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées en page 9.

- . Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 10.

TOUTE MODIFICATION APPORTEE SUR LE REGLAGE GAZ DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MISE A JOUR DE L'ETIQUETTE APPOSEE SUR L'APPAREIL.

INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	G25	G 30	G 31	Raccord cylindrique 228-1
		Pression	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
France	FR	II2E + 3 +	∅	∅	X	X	∅

∅ = Réglage d'origine : Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Réglage gaz possible selon l'installation,
Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

CHANGEMENT DE GAZ :

le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz.
Lors du changement, l'installateur doit successivement :

- * **changer l'injecteur de chaque brûleur (table et four)**, voir tableau pour le choix des injecteurs,
- * **corriger l'aspect de la flamme du brûleur de four** voir page 7,
- * **remplacer le raccord gaz**, si nécessaire, voir page 8,
- * **et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur (table et four)** , voir page 10.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Chaque injecteur est identifié par un repère.

		BRÛLEURS DE TABLE									BRÛLEUR DE FOUR	
		semi-rapide		rapide		ultra-rapide		auxiliaire				
		arrière gauche		avant gauche		arrière droit		avant droit				
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	101	1,75	118	2,50	144	3,50	76	1,00	140	3,60
*	G 25	25	101	1,60	118	2,30	144	3,20	76	0,90	140	3,40
	G 30	29	66	1,75	80	2,50	94	3,50	50	1,00	95	3,60
	G 31	37	66	1,75	80	2,50	94	3,50	50	1,00	95	3,60
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur												
*	Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar											

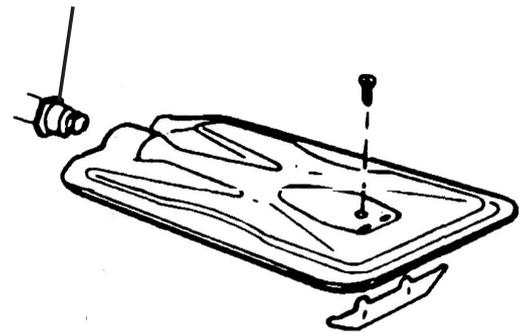
INJECTEUR BRULEUR DE TABLE

Injecteur du brûleur gaz de la table de cuisson
Pour accéder aux injecteurs des brûleurs de table, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
Prendre une clé à pipe et dévisser les injecteurs, placés dans le corps du brûleur.
En fonction des indications mentionnées sur le tableau page 6, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.
Les visser à fond.
Pour le remontage, replacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

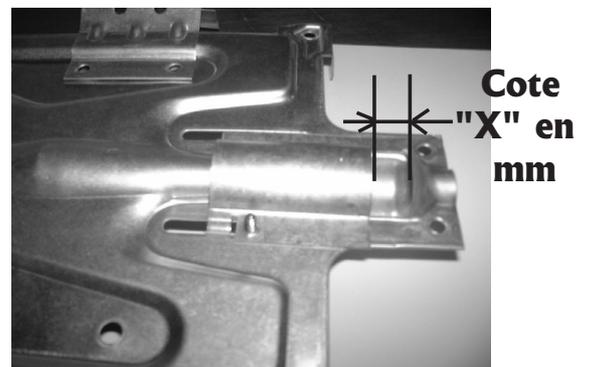


INJECTEUR BRULEUR DE FOUR

Injecteur du brûleur gaz du four
Pour accéder au brûleur de sole, il est nécessaire de :
. ouvrir la porte du four,
. retirer la sole fond de four : la pousser en arrière et lever.
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.
Après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur et le coucher sur la droite.
En fonction des indications mentionnées sur le tableau, retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.
Après avoir changé l'injecteur, il est nécessaire de corriger l'aspect de la flamme en procédant au réglage de la bague d'air.



Correction de l'aspect de la flamme du brûleur de four
Le réglage de la bague d'air est très important car il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum du brûleur de four. Il peut s'avérer nécessaire d'affiner le réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.
Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four, procéder comme pour l'accessibilité de l'injecteur du four.
Dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
Retourner le brûleur de sole.
Régler la bague d'air comme indiqué ci-dessous.
Rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.



Brûleur de sole

Brûleur four - Réglage de la bague d'air Cote "X" :

Gaz Naturel :	ouverture 4,5 mm
Gaz Butane :	ouverture 6 mm
Gaz Propane :	ouverture 2 mm

Le remontage s'effectue en réalisant l'opération en sens inverse.

RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

Naturel	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (3)
Butane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2)
Propane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2-3)

1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

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

1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

3 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Visser 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. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

(1) équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Visser l'about conforme (2)



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

Nous déconseillons ce type de raccordement. A réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité.

(2) Dans tous les cas, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.

INSTALLATION ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100).

Les Sociétés Groupe Rosières et Usines de ROSIERES déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

La cuisinière tout gaz est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une fiche permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

Attention, le technicien doit :

. **Avant de procéder au raccordement**, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

. **Effectuer le raccordement au réseau** 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.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

. Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

. **Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.**

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REGLAGE DU RALENTI

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position ralenti doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse.

Pour accéder à la vis bipasse des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord. Dans un premier temps amener la collerette vers l'avant, puis retirer l'ensemble collerette et manette.

vis bipasse du brûleur
de table



vis bipasse du brûleur
de table avec allumage intégré



a) en gaz naturel :

. Dévisser la vis bipasse d'un tour ↺.

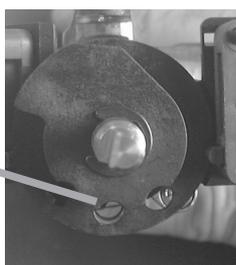
. Remettre l'ensemble collerette-manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Retirer à nouveau l'ensemble collerette-manette, visser ↻ la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer l'ensemble collerette-manette.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant ↻ à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Pour accéder à la vis bipasse du brûleur du four, retirer l'ensemble collerette-manette correspondante.

vis bipasse du brûleur
de four



a) en gaz naturel :

. Dévisser ↺ la vis bipasse d'un tour.

. Allumer le four.

. Replacer l'ensemble collerette-manette dans le cas où vous l'auriez retirée,

. La positionner en ralenti, et laisser chauffer le four 15 minutes.

. Visser ↻ la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

La flamme obtenue doit être courte et rester stable en passant de la position maximum à la position minimum.

b) en butane- propane : la vis doit être vissée ↻ à fond sans blocage.

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

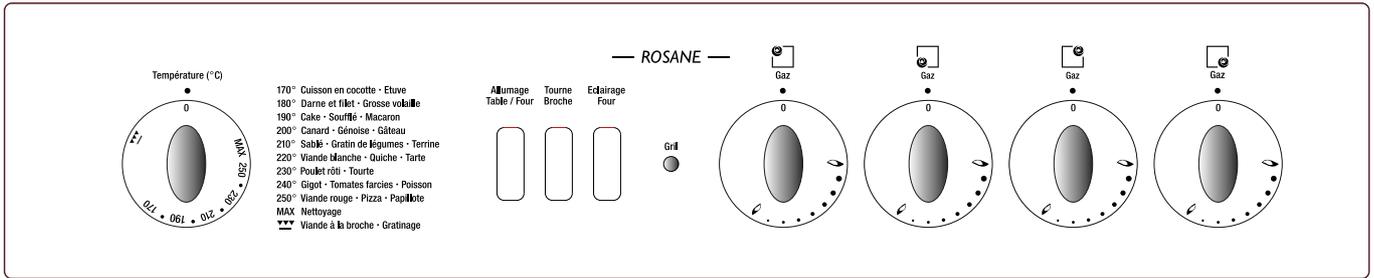


Appareils conformes aux directives 90/396/CEE,
89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

	RCG 621	RCG 625	RCG 629	RCG 724
Dimensions Hors tout				
Largeur x Profondeur x Hauteur	59,6 x 60 x 86,5 - 87,5			
Hauteur avec couvercle ouvert	142 - 143			
TABLE DE CUISSON	4 BRÛLEURS GAZ			
Avant droit	Auxiliaire 1,00 kW	Auxiliaire 1,00 kW	Auxiliaire 1,00 kW	Auxiliaire 1,00 kW
Arrière droit	Ultra-rapide 3,50 kW	Ultra-rapide 3,50 kW	Ultra-rapide 3,50 kW	Ultra-rapide 3,50 kW
Avant gauche	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW
Arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
LE FOUR				
Largeur x Profondeur x Hauteur	42,5 x 39,5 x 30			
Four à convection naturelle	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW	3,6 kW
Puissance totale (SQn)	12,35 kW	12,35 kW	12,35 kW	12,35 kW
Puissance totale électrique	2,11 kW	2,11 kW	2,11 kW	2,11 kW
Consommation four gaz				
. maintien 1 h à 200°C	1,35 kW/ 4,85 MJ	1,35 kW/ 4,85 MJ	1,35 kW/ 4,85 MJ	1,35 kW/ 4,85 MJ
Gaz utilisable selon réglage	Gaz Naturel - Butane - Propane			
SQn Naturel G20 20 mbar	1176 l/h	1176 l/h	1176 l/h	1176 l/h
SQn Butane G30 28-30 mbar	899 g/h	899 g/h	899 g/h	899 g/h
SQn Propane G31 37 mbar	882 g/h	882 g/h	882 g/h	882 g/h

PRESENTATION

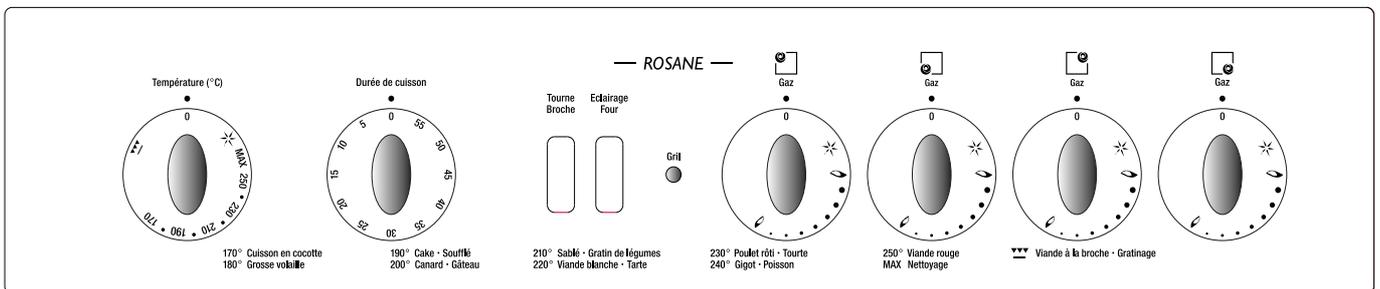
RCG 621



Thermostat four

Table : 4 brûleurs gaz

RCG 625

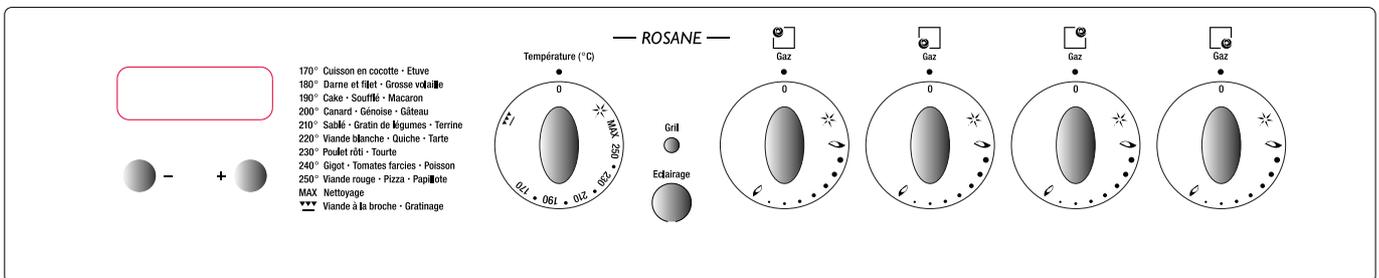


Thermostat four avec allumage intégré

Minuteur

Table : 4 brûleurs gaz avec allumage intégré

RCG 629

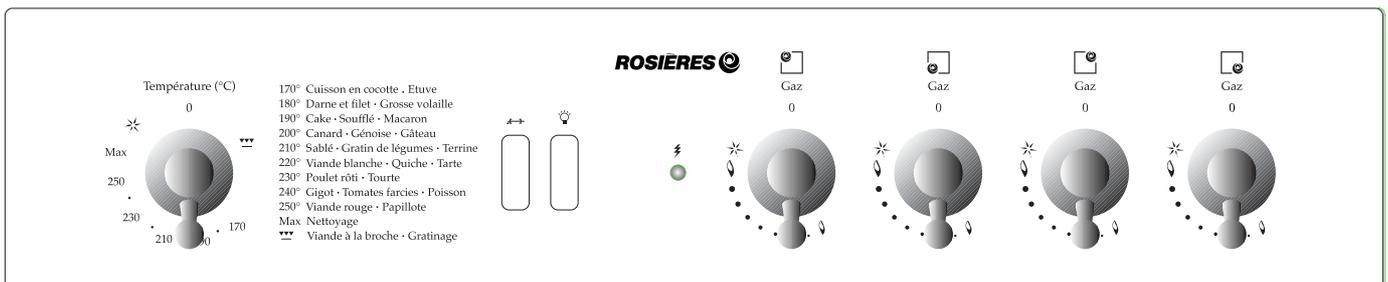


Minuteur

Thermostat four avec allumage intégré

Table : 4 brûleurs gaz à sécurité avec allumage intégré

RCG 724



Thermostat four avec allumage intégré

Table : 4 brûleurs gaz avec allumage intégré

LE BRÛLEUR GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- 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 la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

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

LES DIFFERENTS BRÛLEURS :

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

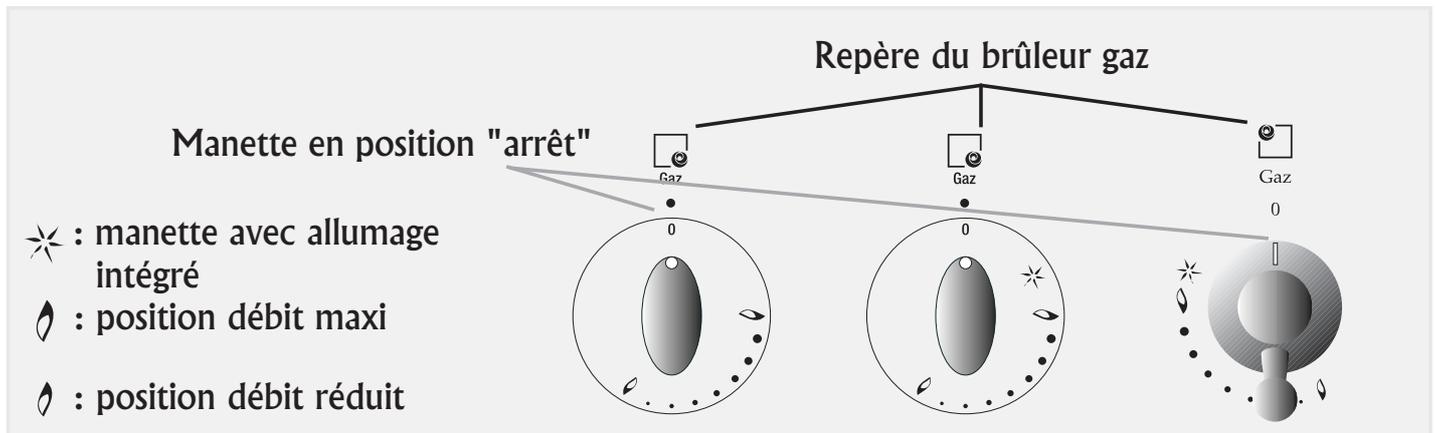
- utiliser le plus puissant des brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- utiliser le brûleur de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- utiliser le plus petit brûleur pour les casseroles de dimension réduite.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

. Ultra-rapide	Ø 22 cm	. Rapide	Ø 16 cm
. Semi-rapide	Ø 12 cm	. Auxiliaire	Ø 10 cm

LE BRÛLEUR GAZ

UTILISATION :



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Brûleurs de table avec allumage séparé par interrupteur :

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**".
- Appuyer sur le bouton d'allumage électronique  pour provoquer les étincelles.

Brûleurs de table avec allumage électronique intégré à la manette :

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclenchez les étincelles d'allumage.

Brûleurs de table à sécurité avec allumage électronique intégré :

La sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclenchez les étincelles d'allumage. **Continuer** à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.

- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "arrêt".

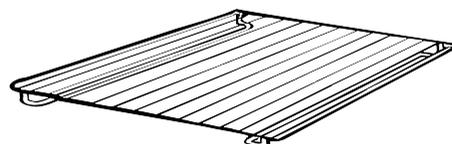
Remarque : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "**Grande flamme**".

LE FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON MODELE

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats et à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.



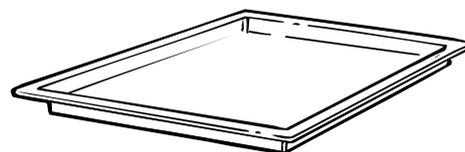
Grâce à son profil spécial, la grille reste à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.

Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir et Tournebroche. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir et Tournebroche, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

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

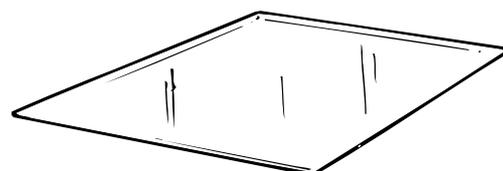


La plaque à pâtisserie

Elle sera simplement posée sur la grille.

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

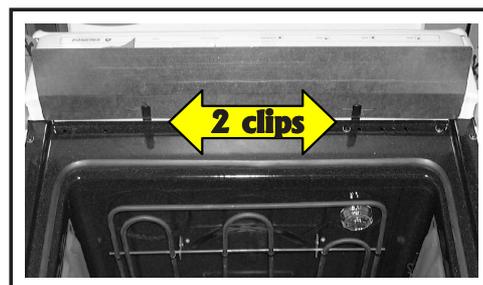
Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

L'écran de protection des manettes

Il doit être utilisé lors des cuissons en mode grilloir et tournebroche avec porte entr'ouverte. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le tableau permettent de le maintenir correctement.



LE FOUR

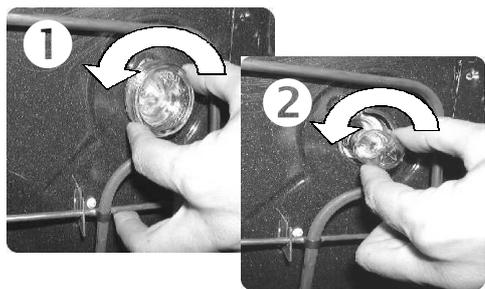
ECLAIRAGE : il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

- Eclairage du four indépendant, par bouton ou interrupteur séparé :

Appuyer sur le bouton pour le fonctionnement de l'éclairage.

L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V ~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.

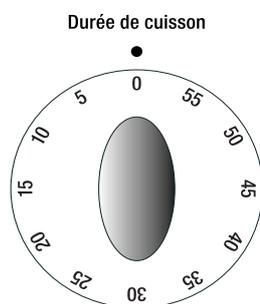


Pour la remplacer,

- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . dévisser le cache-verre de protection (fig. 1),
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer (fig. 2),
- . revisser le cache-verre de protection.

LE MINUTEUR SONORE

Il n'a aucun effet sur le fonctionnement du four ou de la table de cuisson. Son rôle est simplement de vous avertir lorsque le temps choisi pour une cuisson est écoulé.



Le minuteur sonore avec manette

Le minuteur est gradué de 5 en 5 minutes, les réglages intermédiaires sont possibles.

- Pour afficher une durée sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'en position maxi, puis la ramener jusqu'au temps choisi.
- Une sonnerie retentit à la fin du temps programmé.

Le minuteur sonore électronique

Il permet l'affichage de l'heure courante et d'une durée.

- Pour la mise à l'heure, appuyer simultanément sur les deux touches de réglage "-" et "+", relâcher les boutons et appuyer de nouveau sur la touche "-" ou "+" pour régler l'heure courante.
- Pour afficher une durée (jusqu'à 23H59 mn), appuyer sur la touche "+" et ajuster avec les touches de réglage.
- Une sonnerie retentit à la fin du temps programmé, pour la stopper appuyer sur une des deux touches.



PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation: passer une chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer l'intérieur du four avec une éponge, additionnée de produit lessiviel, rincer et sécher.

Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

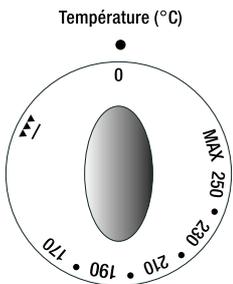
LE FOUR GAZ A SECURITE

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

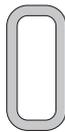
Le couvercle doit toujours être en position "relevée" pour l'utilisation du four.

La cuisinière est équipée d'une sécurité par thermocouple qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.

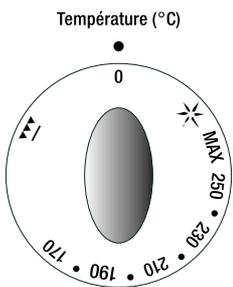


ALLUMAGE
TABLE ET FOUR



Allumage électronique du four par bouton séparé :

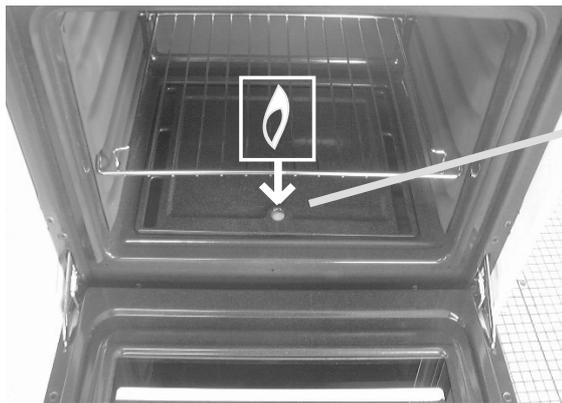
- Enfoncer et tourner la manette de commande du thermostat de four sur une température quelconque, pendant quelques secondes, et appuyer sur le bouton d'allumage électronique jusqu'à apparition de la flamme. Maintenir la manette enfoncée. Attendre quelques secondes avant de relâcher la manette pour que la sécurité s'arme.



Allumage électronique du four intégré à la manette :

- Enfoncer et tourner la manette de commande du thermostat de four sur une température quelconque, pendant quelques secondes, les étincelles d'allumage du brûleur se déclencheront. Maintenir la manette enfoncée. Attendre quelques secondes avant de relâcher la manette pour que la sécurité s'arme.

ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.



Vérifier la présence de la flamme au travers de l'orifice à l'avant de la sole.

- Régler la manette du thermostat sur la température désirée.
- Pour stopper le fonctionnement du thermostat gaz, ramener la manette en position arrêt.

Nota : éviter de refermer la porte trop brusquement, vous risqueriez d'éteindre la flamme du brûleur.

UTILISATION DU GRILLOIR ET DU TOURNEBROCHE

Les cuissons avec le grilloir ou avec le tournebroche seront réalisées porte entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

Un voyant de mise sous tension s'allume lorsque le grilloir ou le tournebroche est en fonctionnement.

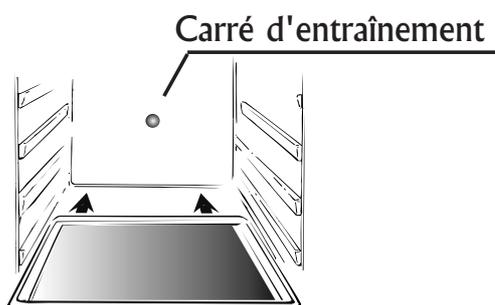
Grilloir :

- Tourner la manette de commande du four jusqu'à la position Gril  .

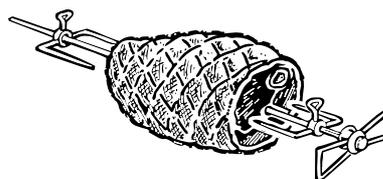
Tournebroche :

Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole du four.



- ✓ 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 deuxième gradin en partant du bas.
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

- Tourner la manette du thermostat four jusqu'à la position  et appuyer sur  .



Seul le modèle RCG 629 n'est pas équipé d'un interrupteur indépendant, le fait d'enclencher la broche dans le carré d'entraînement et le positionnement de la manette sur  actionnera le tournebroche.

Le préchauffage n'est pas utile pour les cuissons au tournebroche.

Quelque indications de temps de cuisson :

Boeuf (1 kg)	25/35 minutes
Agneau, mouton (1 kg)	35/45 minutes
Veau, volaille (1 kg)	65/75 minutes
Porc (1kg)	60/70 minutes



CONSEILS DE CUISSON

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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte du four entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

POUR LES GRILLADES

- Avant d'enfourner la grillade : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. 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. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.). Enfourner la grillade.

- Pendant la cuisson : ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflétera 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, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. 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.

Durée de préchauffage : 10 minutes pour des températures comprises entre 170 et 185°C, 15 minutes entre 190 et 225°C, 20 minutes au delà de 230°C.

Recettes	Quantité	Position de la manette	Temps de cuisson	Gratin à partir du bas
Brochet	1 kg	210	20 minutes	1
Rouget (en papillote)	8	250	15 minutes	1
Bar braisé au vin blanc	1 kg	250	20 minutes	1
Pâté pommes de terre (avec pâte et pommes de terre crues)	4 pers. moule Ø 27	230	1 h	2
Soufflé au fromage moule Ø 21 cm	4/6 personnes	190/200	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2
Quiche Lorraine moule Ø 28 cm	6 personnes	210/220	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	1
Gigot d'agneau	2 kg	240	préchauffage 5 min + 55 min de cuisson	1
Poulet rôti	1 kg 500	230	préchauffage 5 min + 65 min de cuisson	1
Rôti de Boeuf	1 kg - 1 kg 200	250	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Rôti de porc	2 kg	220/230	1 h 45	1
Canard	2 kg 500	200/210	1 h 35	1
Gratin de courgettes	4 pers.	210	30 min + 5 min au gril	1
Tomates farcies	12 pieces moyennes	240	préchauffage 5 min + 30 min de cuisson	1
Sablés (retourner à mi-cuisson)	9 pièces Ø 7	210/220	préchauffage 5 min + 10 min de cuisson	3
Cake (moule en fer) couvrir d'un papier alu à mi-cuisson	1 kg 500	190/200	préchauffage 5 min + 90 min de cuisson	2
Tarte aux poires	6 pers. Ø 30	210/220	40 / 45 minutes	1
Génoise	Ø 30 cm	190/200	25 / 30 minutes	2
Vol-au-vent	4 pièces Ø12	210/220	préchauffage 5 min + 20 min de cuisson	3
Bread pudding	12 ramequins	210/220	au bain marie préchauffage 5 min + 25 min de cuisson	1
Pommes au four	16 fruits moyens	210	préchauffage 5 min + 45 min de cuisson	2

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- de **déconnecter électriquement l'appareil.**
- d'**attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.**

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.

N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

LA TABLE DE CUISSON

• LES PARTIES EMAILLEES (TABLE - GRILLES - CHAPEAUX)

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, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

• **LES BRÛLEURS GAZ :** pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.

Au moment du remontage de chacun des éléments, s'assurer que chacun d'entre eux soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chaque élément avant de réutiliser la table de cuisson.

• **Attention :** Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE TIROIR

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir.

Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casseroles. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

LE FOUR

• LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE À PATISSERIE

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif.

Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de verser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent.

Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four.

• LE VERRE DE PORTE DU 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 nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

• LE JOINT PORTE DE FOUR

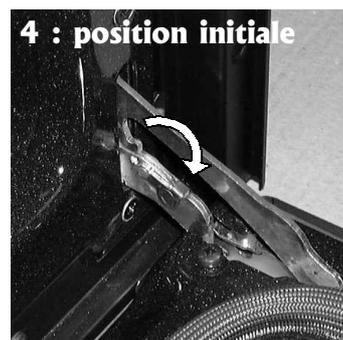
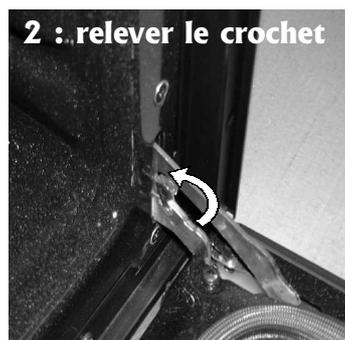
En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

• LA PORTE DU FOUR : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . l'articulation se présente comme sur photo 1,
- . relever les crochets des articulations (photo 2)
- . tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement. Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.



← — — — — — **Démontage** — — — — — → ← — — — — — **Remontage** — — — — — →

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

• LA CATALYSE

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four (côtés et pour certains modèles le fond de four) sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

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 à cet émail, il est nécessaire 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 et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé, rincer et sécher.

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 du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

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 tout à fait normal, il s'agit simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

• LE FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées.

Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes, rincer et sécher.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

USINES DE ROSIERES
SAS au capital de 4 498 375 €
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75