

ROSIÈRES 

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

CUISINIÈRE MIXTE

GTM 011

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)
 Largeur : 42,5
 Hauteur : 29,5
 Profondeur : 39
 Volume du four : 48 l

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

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

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance des brûleurs gaz :

- brûleur semi-rapide : 1,45 kW
- brûleur rapide : 2,5 kW
- brûleur ultra-rapide : 3,50 kW

Gaz utilisable selon réglage :

GN + B/P

- plaque diam. 180, 2 kW

Appareil conforme à la directive CE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

Puissance du four

Convection naturelle : 2,39 kW
 Grilloir : 2,11 kW
 Tournebroche : 2,11 kW
 Totale absorbée : 4,41 kW

Consommation

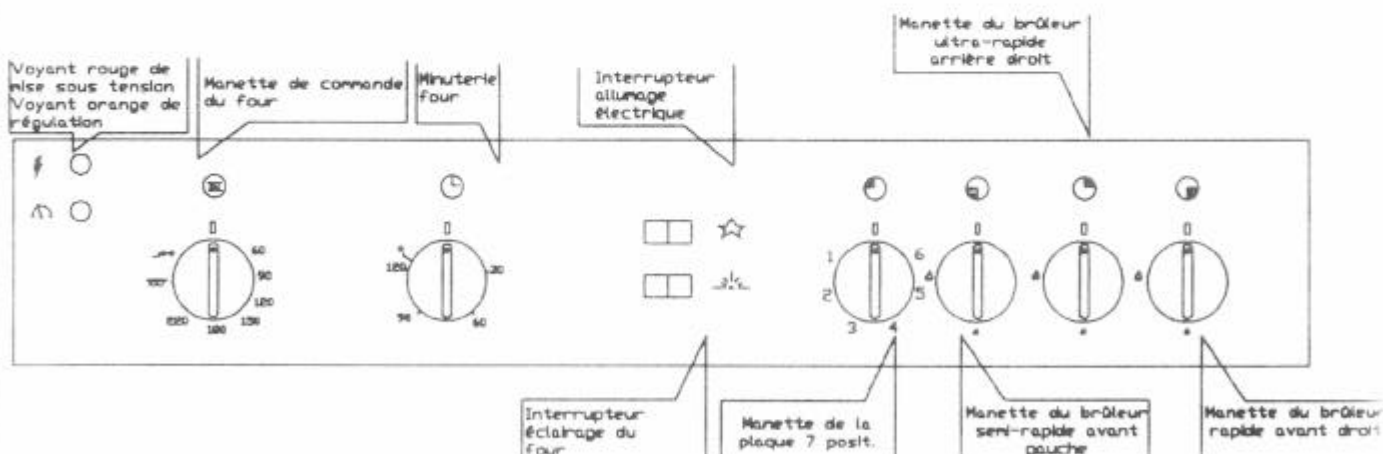
- en convection naturelle
 de montée à 200°C : 0,40 kWh
 de maintien pendant
 1 heure à 200°C : 0,50 kWh
 Total : 0,90 kWh

SOMMAIRE

| | |
|---|------|
| <i>Partie destinée à l'utilisateur</i> | |
| FICHE TECHNIQUE | 2 |
| PRESENTATION | 2 |
| UTILISATION | |
| Les brûleurs gaz | 3 |
| La plaque 7 positions | 4 |
| Les commandes du four | |
| - la convection naturelle | 5 |
| - le grilloir | 5 |
| - le tournebroche | 6 |
| Les accessoires du four | 6 |
| Le thermostat | 7 |
| ENTRETIEN | |
| | 8 |
| <i>Partie destinée à l'installateur</i> | |
| Installation réglage | 9-10 |
| Raccordement électrique | 10 |
| GARANTIE- PIÈCES | 11 |

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 N°78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION LES BRÛLEURS GAZ

Allumage :

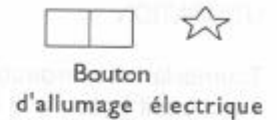
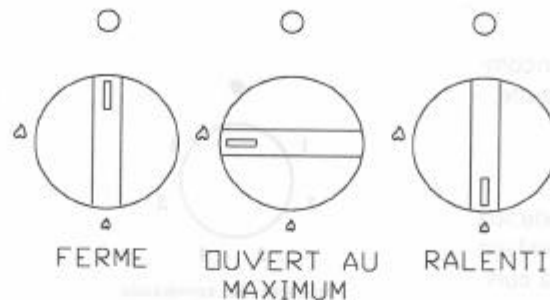
Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière droit.



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran 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.



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

RECOMMANDATION IMPORTANTE :

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

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débits 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.

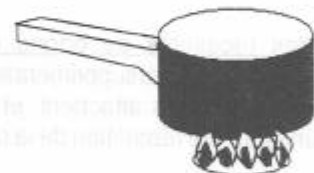
Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition.

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



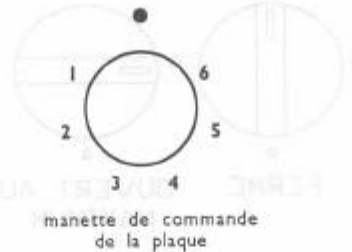
BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION LA PLAQUE 7 POSITIONS

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

UTILISATION

Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.



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.

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 en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

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

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

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

* Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat.
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

* Veiller 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 salissure sur le plan de cuisson.

* Utiliser des récipients d'un diamètre au moins aussi grand que la zone de cuisson.
Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

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

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

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

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

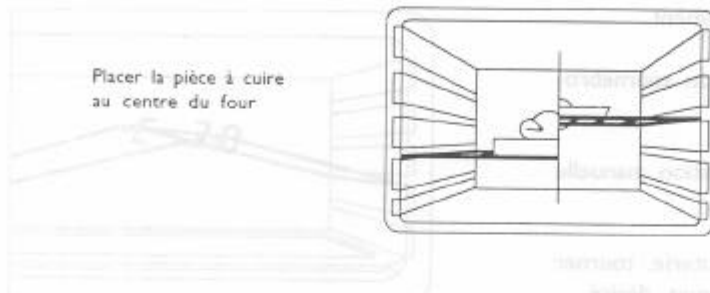
UTILISATION LE FOUR

CONVECTION NATURELLE

Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Tourner la manette de commande jusqu'à la position désirée pour la cuisson, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

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



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


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

LE GRILLOIR

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

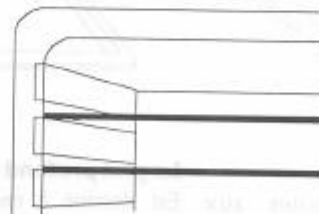
Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

CONSEILS 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.

Placer le sélecteur sur la position 

Puis, régler le minuteur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Placer la grille du four à la bonne hauteur, et glisser le plat récolte-sauce sous la grille, sur les rails.



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

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

LAISSER CHAUFFER ENVIRON
5 min AVANT D'ENFOURNER
LES PLATS

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

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

UTILISATION LE FOUR

LE TOURNEBROCHE

Les cuissons au tournebroche se feront porte fermée.

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

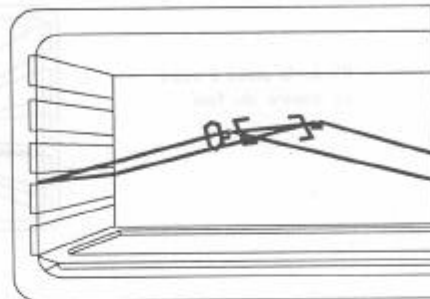
Tourner la manette de commande sur la position tournebroche.

Vous pouvez soit régler la minuterie sur la position manuelle ou sur un temps de cuisson.

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

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

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

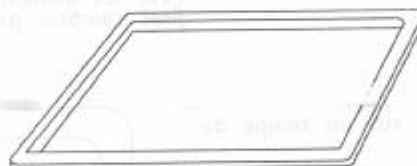


UTILISATION LES ACCESSOIRES DE FOUR



La grille porte-plats

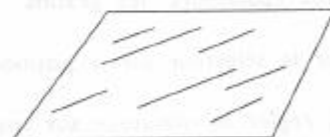
Sert de support aux moules, aux plats à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes à griller.



Le plat profond

Est destiné à recevoir le jus des grillades :
- à poser sur la grille ou le glisser sous les rails.

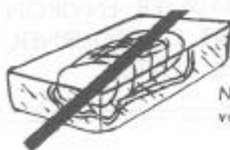
NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE-SAUCE COMME PLAT A ROTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



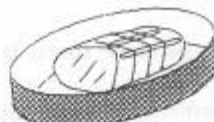
La plaque à pâtisserie

Elle 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.



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence.

UTILISATION LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Lorsque le préchauffage est terminé soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, 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 volume moins important.

DURÉE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 250 à 270° C
- 15 min pour les températures entre 150 à 220° C
- 10 min pour les températures entre 60 à 120° C

| Nature des mets | Manette | | Durée de cuisson | Nature des mets | Manette | | Durée de cuisson |
|-----------------------------------|--------------|---------|------------------|-------------------------|--------------|---------|------------------|
| | Température | | | | Température | | |
| | préchauffage | cuisson | | | préchauffage | cuisson | |
| Poissons entiers rôtis ou braisés | | | | Poissons en filet | | | |
| Bar-Dorade-Lotte | 180 | 180-210 | selon grosseur | Dame de saumon | 180 | 120-150 | 5-8 min |
| Viandes-Légumes | | | | Filet de sole | 180 | 120-150 | 5 min environ |
| Bœuf aux carottes | 220 | 180-210 | 4 h environ | Viandes-Légumes | | | |
| Bœuf bourguignon | 220 | 180-210 | 4 h environ | Choux farcis braisés | 220 | 180-210 | 1 h 30 à 2 h |
| Canard | 220 | 180-210 | 1-1 h 30 | Endives au gruyère | 205 | 150-180 | 25-30 min |
| Choux braisés | 220 | 180-210 | 1 h environ | Gratins | 220 | 180-210 | 15-20 min |
| Flamiche poireaux | 205 | 150-180 | 35-40 minutes | Lapin rôti | 220 | 180-210 | 50-60 min |
| Gigot de mouton | 250 | 180-210 | 15 min par livre | Pigeon rôti | 180 | 150-180 | 15-25 min |
| Oie-Dinde | 205 | 150-180 | 60-80 minutes | Pommes de terre en robe | 220 | 180-210 | 1 h environ |
| Pâté en croûte | 205 | 180-210 | 1 h par kilo | Rôti de viande blan. | 220 | 180-210 | 30-40 min/Kg |
| Pâté en terrine | 220 | 180-210 | 1h30-2 h | Soufflé salé-sucré | 205 | 150-180 | 35-45 min |
| Poulet moyen rôti | 220 | 180-210 | 45 min-1 h | Tomates farcies | 220 | 180-210 | 30-40 min |
| Quiche lorraine | 220 | 180-210 | 30-40 min | Pâtisseries | | | |
| Rôti de bœuf | 270 | 220-250 | 15 min par livre | Biscuit roulé | 220 | 180-210 | 10-15 min |
| Pâtisseries | | | | Brioche | 220 | 180-210 | 40-45 min |
| Cake | 180 | 130-150 | 50-60 min | Flan | 205 | 180-210 | 30 min |
| Clafoutis aux fruits | 210 | 180-210 | 35-40 min | Gâteau de savoie | 205 | 150-180 | 35-40 min |
| Crème renversée | 110 | 60-80 | 45 min au b.m. | Meringues | 60 | 60-80 | 60-90 min |
| Quatre-quarts | 220 | 180-210 | 35 à 45 min | Pâte à tarte | 220 | 180-210 | 20-30 min |
| Tarte garnie | 250 | 200-225 | 35 à 40 min | Pâte feuilletée | 220 | 180-210 | 15-20 min |

ENTRETIEN

Les chapeaux de brûleurs et grilles - Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide et 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 est interdit 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 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.

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 le 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.

Les parties inox - Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

Le tiroir - ATTENTION : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.

Le four en super émail - Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Les parois du four en émail catalytique - Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement, et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

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

ENTRETIEN 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 viandes de rincer le panier ou les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faites sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 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 ammoniacal.

- 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.

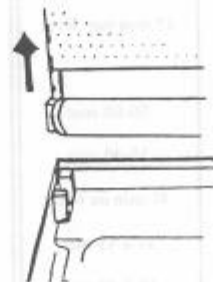
- il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NE JAMAIS EMPLOYER : Les éponges métalliques, les produits abrasifs, quels qu'il soient, les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

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 tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier aluminium. Dans ce cas, l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

Entretien du couvercle tôle

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



INSTALLATION REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

L'appareil doit être installé dans un local répondant aux prescriptions d'aération de l'article 15 de l'arrêté du 2 Août 1977 (JO du 24 Août 1977).

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 (Encastrement TYPE X selon NORME "EN 60-335-2-6")

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".

Si vous utilisez la cuisinière sans l'encastrer ; vous pouvez raccorder à l'aide d'un tuyau caoutchouc "NF GAZ". Dans ce cas, vous devez vous procurer l'about "NF GAZ" correspondant.

RACCORDEMENT RIGIDE - Les appareils peuvent être raccordés soit en tuyau rigide, soit avec le tuyau flexible à embout mécanique conformément au DTU N° 51-1 du CSTB (si le tuyau est visitable sur toute sa longueur).

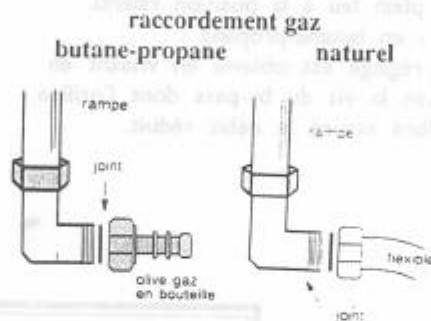
RACCORDEMENT SOUPLE (par flexible à embout mécanique "NF GAZ")
Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité fileté de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt gaz "NF GAZ", d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.

Par tube souple caoutchouc (uniquement en butane-propane) :
Le raccordement s'effectue par un tuyau souple "NF GAZ" de diamètre intérieur de 6 mm, sur l'about porte caoutchouc de dimension correspondante, vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.

L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur "NF GAZ" adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur-déclencheur 37 mbar en propane).

Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tuyau souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

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



MISE EN PLACE DES INJECTEURS

I - INJECTEURS DE TABLE

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 fournie 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.

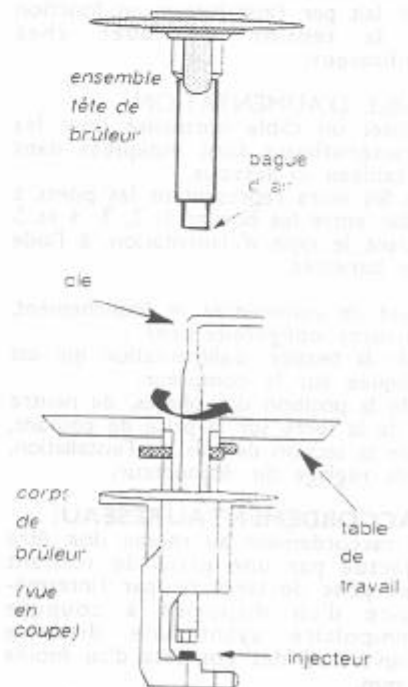
| | Butane Propane | Gaz naturel |
|--------------|-------------------|-------------|
| Rapide | 80 | 122 |
| Semirapide | 61 | 96 |
| Ultra-rapide | 97 | 145 |

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 :

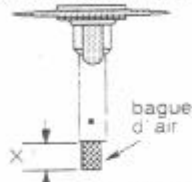
- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.



INSTALLATION REGLAGE

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air (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. Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage + ou - 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR DE LA TABLE

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.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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.

CÂBLE D'ALIMENTATION

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

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation, à l'aide des barettes.

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU 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.

Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI

1- BRULEUR DE TABLE

- enlever les manettes,

a) - en gaz naturel :

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

- allumer le brûleur,

- placer la manette en position "ralenti"

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

b) - en butane-propane :

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

| Pré-réglage de la bague | | | |
|-------------------------|------------|---------|-------------|
| | Butane | Propane | Gaz naturel |
| Rapide | sans bague | 7 mm | 7,5 mm |
| Semi rapide | 0 | 18 mm | 19 mm |
| Ultra-rapide | sans bague | 13 mm | 19 mm |

**LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT
RACCORDEE A UNE PRISE DE TERRE.**

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE:

- A l'arrière de l'appareil, enlever le capot fixé par 1 vis,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau,
- mettre les barettes shunt en place,
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique certaines pièces sont sous tension.

Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce, IL EST INDISPENSABLE DE RETIRER LA PRISE DE COURANT.

Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.

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.

| | monophasé 230V 2 phases ou 1 phase + neutre | triphasé 230V 3 phases | 2 phases 400V + neutre | 3 phases 400V + neutre |
|------------------------------------|---|---------------------------|---------------------------|--|
| FUSIBLE | 20 A | 20 A | 16 A | 16 A |
| câble section | 3x2,5 mm ² | 4x2,5 mm ² | 4x4,5mm ² | 5x1,5mm ² H07RN-Fou H05RR-F |
| câble type | H 07 RN-F | H 07 RN-F | H 07 RN-F | |
| branchement sur la plaque à bornes | | | | |