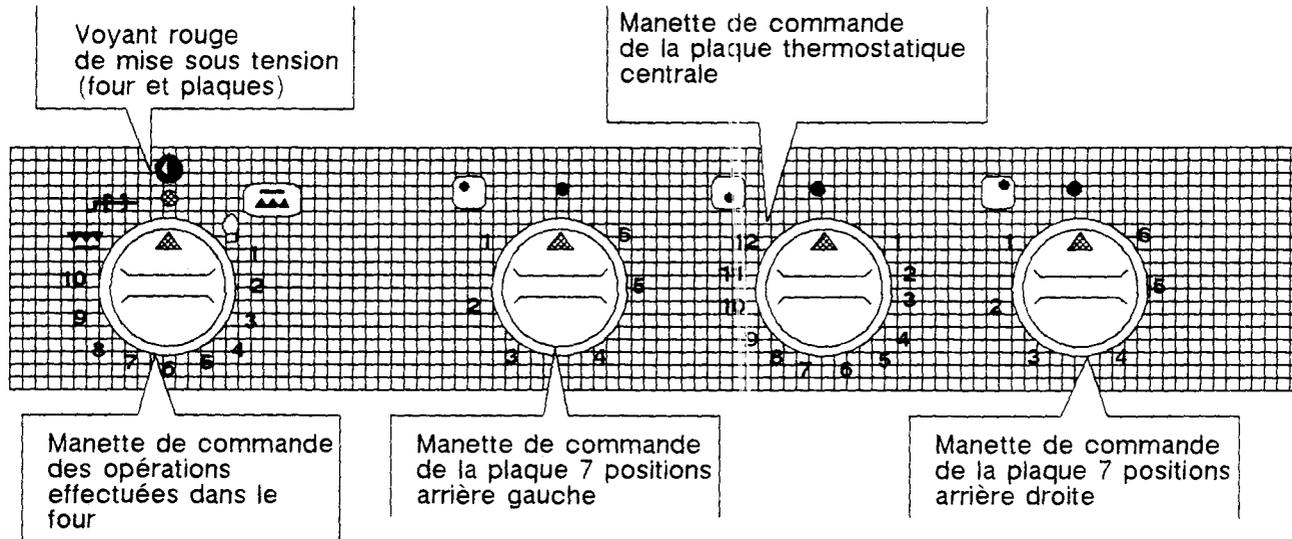


PRESENTATION

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 plaques électriques

La plaque 7 positions.

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

Utilisation

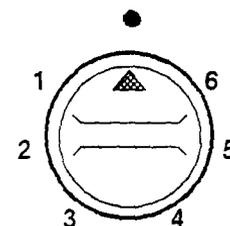
Tourner la manette de commande soit à droite, soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de tension s'allume dès que l'une des plaques est en fonctionnement.

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

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure forte (position 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	DOUX	Mijotage, béchamel, ragout, 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 important, omelettes, steacks, tripes...
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

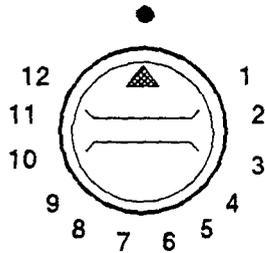


manette de commande de la plaque

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.

UTILISATION

Les plaques électriques



manette de commande
de la plaque

Le voyant de tension s'allume dès
que la plaque est en fonctionnement.

La plaque thermostatique.

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

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, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement sans aucune interventions manuelle, le maintien de la température demandée.

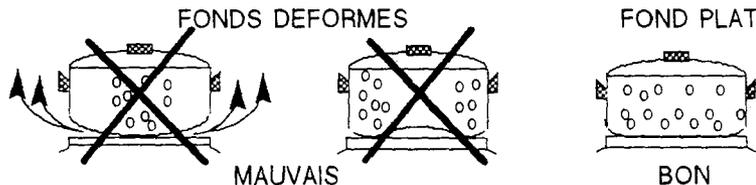
Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

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.

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)



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.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE



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.

Utilisation complète de la chaleur

En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table.

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

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.

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 de cuisson 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 satisfaisant.

IMPORTANT : Couper l'alimentation de la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire "gratuitement" grâce à la chaleur accumulée.

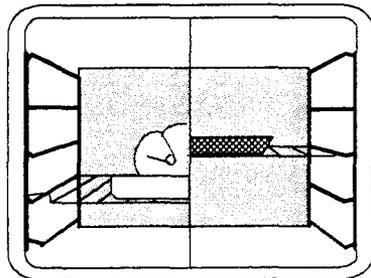
UTILISATION

Le four

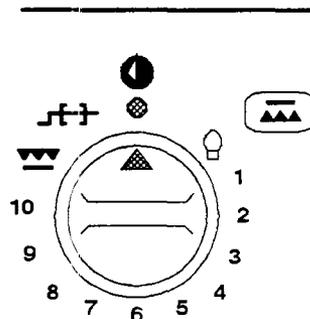
Allumage :

Tourner la manette vers la droite jusqu'à la graduation correspondante à la cuisson.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que vous tournez la manette.



placer la pièce à cuire
au centre du four



manette de commande

Utiliser des températures basses pour des mets épais et des températures plus élevées pour des petits volumes.

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

Rappel des températures approximatives correspondant aux repères (en ° C)

1	:	50	à	60	° C
2	:	70	à	90	° C
3	:	100	à	115	° C
4	:	120	à	135	° C
5	:	145	à	160	° C
6	:	170	à	185	° C
7	:	190	à	210	° C
8	:	215	à	230	° C
9	:	240	à	255	° C
10	:	260	à	280	° C

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 mn pour les positions entre 7 et 10
- 15 mn pour les positions entre 4 et 6
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3

UTILISATION

Le thermostat

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 habitudes de chacun.

Les temps indiqués ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	8	7	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	8	7	4 h environ
Boeuf bourguignon	8	7	4 h environ
Canard	8	8-9	1 h - 1h 30
Endives au gruyère	8	6-7	25 à 30 mn
Flamiche poireaux	8	7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	8	7	15 mn par livre
Oie - Dinde	8	8-9	60 à 80 mn
Pigeon rôti	7	6-7	15 à 25 mn
Pâté en croûte	8	9	1 h par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 h 30 à 2 h
Poularde rôtie	8	7	45 mn à 1 h
Quiche Lorraine	8	8-9	30 à 40 mn
Rable de lapin rôti	7	6-7	50 à 60 mn
Rôti de boeuf	9-10	7	15 mn par livre
Rôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	7	6	15 à 20 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	8	8-9	1 h pour 5 livres
Soufflé salé-sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn

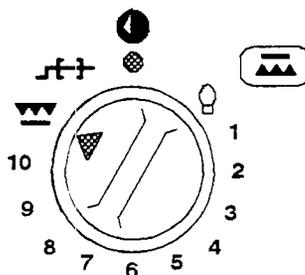
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Pâtisseries			
Amandine	5	5	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	5	35 mn
Brioche	9	7-8	40 à 45 mn
Cake	6	4-5	50 à 60 mn
Clafoutis aux fruits	9	8	35 à 40 mn
Crème renversée	4	2-3	45 mn au BM
Flan	8	6-7	30 mn
Gâteau de Savoie	5	5-6	35 à 40 mn
Macarons - Sablés	7	6	15 à 25 mn
Meringues	2	1-2	60 à 90 mn
Pâte à chou	7	6-7	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	7	5-6	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 mn
Petits pains	9-10	8	15 à 20 mn
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

UTILISATION

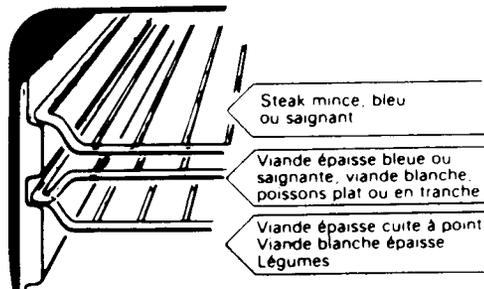
Le grilloir

Tourner la manette de commande du four vers la droite jusqu'à la position grilloir .

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que vous tournez la manette.



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte fermée.



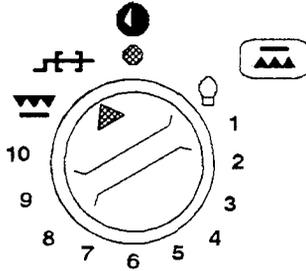
Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat récolter la sauce sur la sole du four.

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 5mn avant d'enfourner les plats

UTILISATION

Le tournebroche



TEMPS DE CUISSON

- 20 mn par kg de boeuf
- 30 mn par kg d'agneau, de mouton,
- 50 mn par kg de veau, volaille,
- 55 mn par kg de porc.

Tournebrochettes
(sur demande)

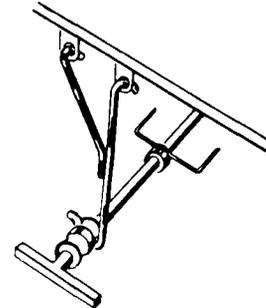
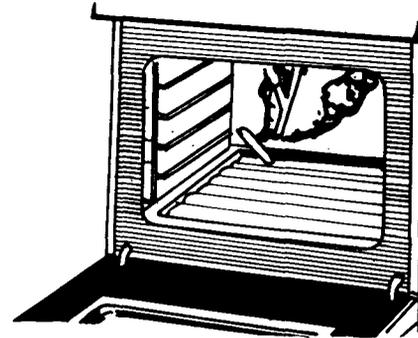
Immédiatement adaptable
sur votre tournebroche.

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- placer la lèchefrite sur la sole du four.
- accrocher le support de tournebroche au plafond du four.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes.

- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
- placer la broche sur le support avant dans la gorge indiquée par le croquis.
- fermez la porte du four.

Tourner la manette de commande vers la droite jusqu'à la position tournebroche 

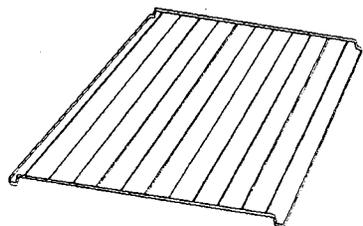
Le voyant de mise sous tension s'allume dès que vous tournez la manette.



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte fermée.

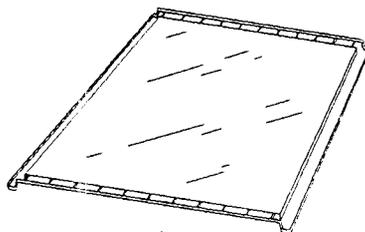
UTILISATION

Les accessoires de four



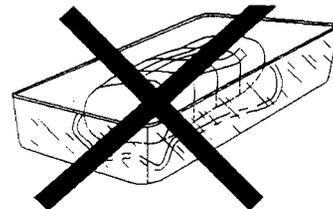
La grille porte-plats

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

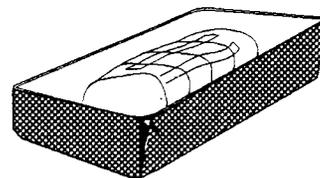


La plaque à pâtisserie

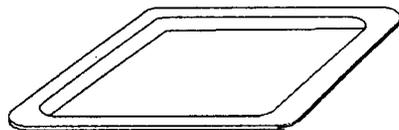
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence



La lèchefrite

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins).

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.

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.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES VIANDES

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 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.

POUR LES GRILLADES

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

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

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou 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 reflètera 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, 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.

ENTRETIEN

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 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 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.

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 parties inox

Utiliser des produits non abrasif du commerce.

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 le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Les plaques électriques

Les 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.

ENTRETIEN

Le tiroir

Pour dégager le tiroir entièrement de l'appareil, il suffit de le tirer vers l'avant.

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

La porte du four

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

ACCESSIBILITE

Démontage de la sole de four :

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

Démontage des côtés de four :

- retirer la sole de four,
- enlever les gradins en les soulevant pour les sortir des encoches,
- décrocher les cotés de four des pions d'accrochage situés en haut.

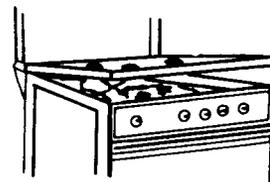
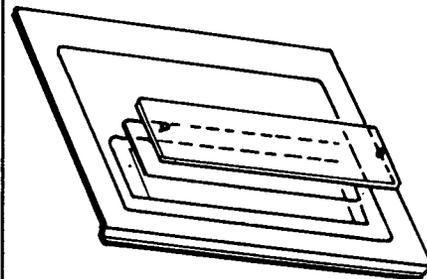
Démontage du hublot intérieur :

- ouvrir la porte.
- dévisser les 2 vis moletées situées de chaque côté du hublot.

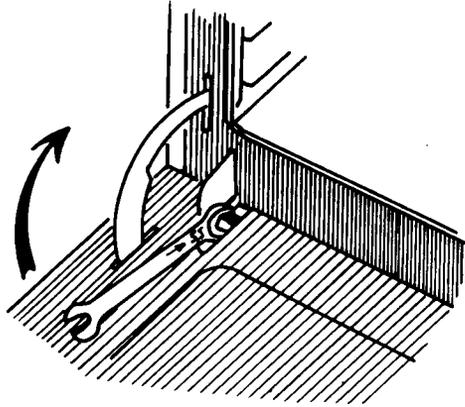
Né pas oublier de remettre le joint si celui-ci a été enlevé.

Comment relever la table de travail :

- enlever la vis située dans le loge-grille avant de la table.



ACCESSIBILITE



Démontage de la porte :

- ouvrir le tiroir (10 cm environ) pour permettre le dégagement de la porte,
- ouvrir la porte du four.
- du côté droit ou gauche, engager une clé plate de 5,5 mm sur le méplat de l'axe accessible par les encoches des gonds (protéger le manche de la clé avec un chiffon).
- refermer lentement la porte, laisser la clé prendre appui sur la contreporte, continuer le mouvement de fermeture.
- la porte se dégage en appuyant vers le bas.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse.

Engager les secteurs à l'intérieur des gonds fixes, la porte étant à 45 °.

Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les gonds, puis, en soutenant l'ensemble, faire basculer la porte horizontalement.

L'axe doit être accroché des deux cotés.

Sinon, recommencer l'opération.

Ensuite, dégager la clé.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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.

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.

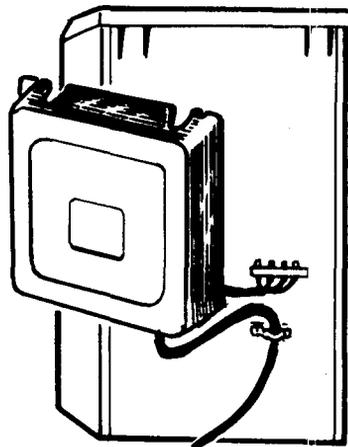
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

La cuisinière doit
obligatoirement être
raccordée à une
borne de terre

Câble d'alimentation :

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

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



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

- enlever le capot arrière de la cuisinière fixé par 2 vis,
- passer le câble à travers le serre-câble, et le capot.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement,
- mettre les barettes shunt en place,
- remonter le capot arrière.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,

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

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	32 A	20 A	25 A	16 A
câble section type	3 x 4 mm ² H 07 RNF	4 x 2,5 mm ² H 07 RNF	4 x 2,5 mm ² H 07 RNF	5 x 1,5 mm ² H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	