

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

**CUISINIÈRE MIXTE CATALYSE**

**GMB 111**

**CUISINIÈRE MIXTE PYROLYSE  
MULTIFONCTIONS**

**GMB 115**

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

**CE** Appareil conforme aux directives CEE 89/336 - 90/396 et 73/23.

**GMB 111 - GMB 115**

**Dimensions de l'appareil (en cm) :**

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

**LA TABLE DE CUISSON**

**(3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique)**

Avant gauche : 1 semi-rapide 1.45 kW  
 Arrière gauche : 1 plaque électrique Ø 180 - 2000 W  
 Arrière droit : 1 ultra-rapide 3.5 kW  
 Avant droit : 1 rapide 2.5 kW

*Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P*  
*Cat. II<sub>2E+3+</sub> (FR)*

*Encastrement Type X selon EN 60 335-2-6*  
*Appareil Classe 2 - Sous classe 1 selon EN 30-1*

	GMB 111	GMB115
<b>Dimensions utiles du four (en cm)</b>		
Largeur	42,5	42,5
Profondeur	39	38
Hauteur	29,5	29,5
Volume utile	48 l	47 l

**Puissance électrique**

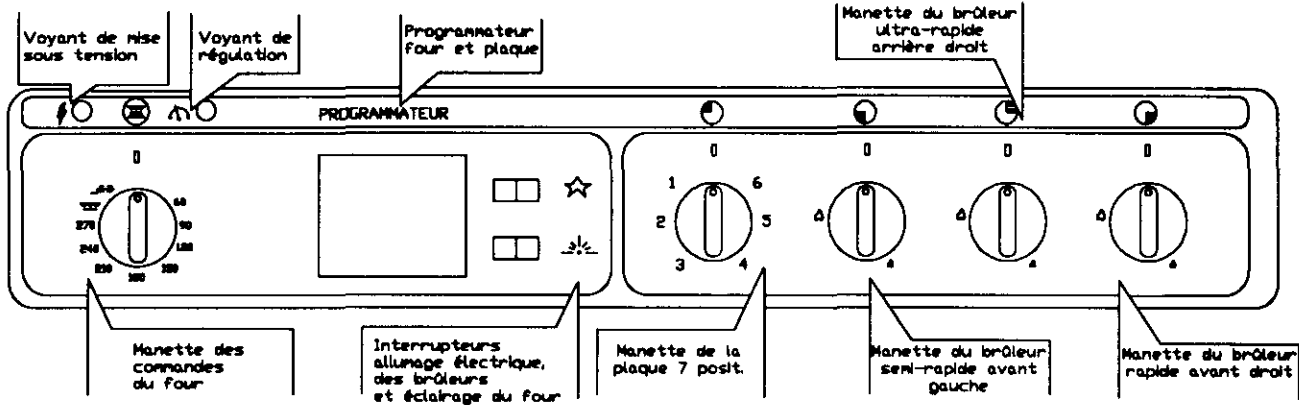
Four à convection naturelle	2,39 kW	2,41 kW
Chaleur brassée	---	2,43 kW
Grilloir	2,11 kW	2,13 kW
Tournebroche	2,11 kW	2,13 kW
Pyrolyse	---	2,39 kW
Maximum absorbée	4,41 kW	4,43 kW

**Consommation**

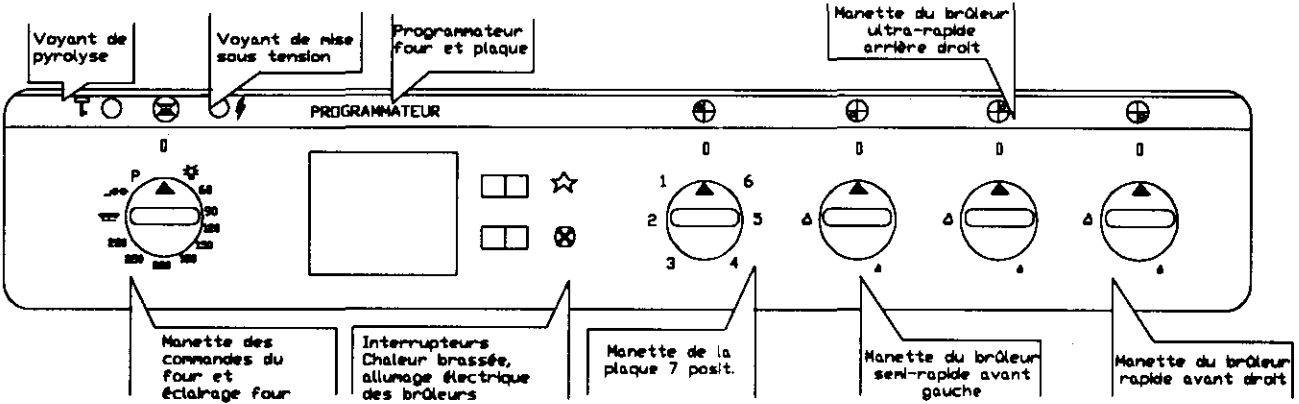
<i>Four à convection naturelle</i>		
de montée à 200°C	0,40 kWh	0,55 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C	0,50 kWh	0,45 kWh
Total	0,90 kWh	1,00 kWh
<i>Cycle Pyrolyse (80 mins)</i>		3 kWh

# LE TABLEAU DES COMMANDES

**GMB 111**



**GMB 115**




## LES BRÛLEURS GAZ


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

De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

### Allumage :

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

Exemple : repère du foyer arrière droit .

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs  ☆
- Dès l'apparition de la flamme, il convient de l'ajuster en fonction du récipient et de votre cuisson.

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

### **LE CHOIX DES RECIPIENTS :**

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

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.
- Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

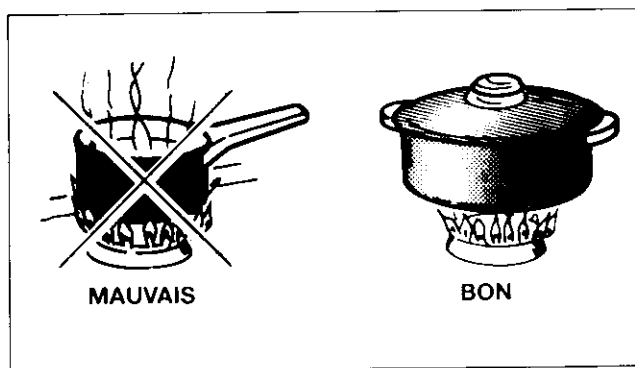
*Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieurs à ceux indiqués ci-dessous :*

\* **Semi-rapide : 12 cm**

\* **Rapide : 16 à 18 cm**

\* **Ultra-rapide : 20 cm et plus**

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



LA PLAQUE RAPIDE AUTO-PROTEGEE : elle est identifiable par un rond rouge au milieu de la plaque. Comme elle est très puissante, une sécurité veille et se met en fonctionnement lors d'une température élevée et anormale. Elle est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe + la position arrêt.

*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.*

### Utilisation :

- Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.
- Régler le programmeur horloge soit sur la position manuelle, soit sur un temps de cuisson (voir chapitre se référant au programmeur, page 6).

*Le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.*

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

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

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

## CONSEILS DE CUISSON POUR CUISINER A L'ELECTRICITE

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

**- utiliser des récipients épais et à fond plat (ou dit aussi fond dressé),**

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

**- veiller à ce que le fond des récipients soit sec,**

*lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.*

**- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque,**

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

**- ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide",**

*(sans récipient dessus), dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.*

**- ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et sur une plaque électrique,**

*à cause de la concentration de chaleur, le brûleur gaz déforme le fond 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.*

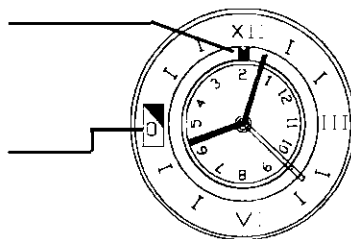
**Attention :** pendant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

# LE PROGRAMMATEUR HORLOGE

**PRESENTATION :** il permet dans un premier temps de donner l'heure, et, en votre absence, de commander automatiquement la mise en service et l'arrêt d'une des fonctions **du four** ou **de la plaque électrique** équipant votre cuisinière.

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 2h).

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



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

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

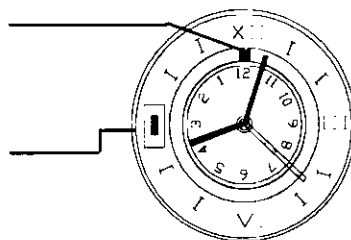
## POUR LA MISE A L'HEURE

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

**POSITION MANUELLE :** pour une utilisation du four ou de la plaque sans programmateur ; il faut afficher la position manuelle. La cuisson commence dès que la manette des commandes du four ou de la plaque est sur la position choisie.

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

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



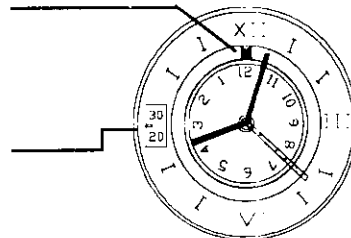
Dès la fin du fonctionnement du four ou de la plaque, pensez à remettre le programmateur en position "Fin de cuisson", soit "0".

**POSITION SEMI-AUTOMATIQUE :** pour une utilisation du four ou de la plaque avec affichage d'une durée de cuisson sur le programmateur ; le four ou la plaque démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

Exemple : Il est 8h 03 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 minutes :

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

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



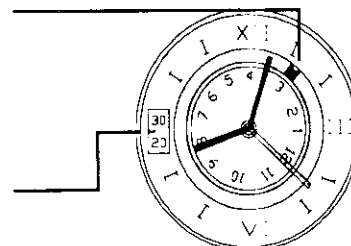
Dans cet exemple, la cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie et s'arrêtera automatiquement après 25 minutes de fonctionnement.

**POSITION AUTOMATIQUE :** pour une utilisation du four ou de la plaque avec affichage d'une durée de cuisson et départ différé dans le temps. Le four démarre automatiquement à l'heure choisie et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

Exemple : il est 8h 03 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 25 minutes et qui commence à 3 heures. Il faut donc afficher l'heure de début de cuisson et un temps de cuisson.

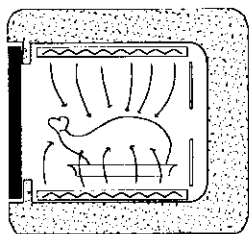
Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 3h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur.

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



Dans cet exemple, il faut positionner la manette du four ou de la plaque sur la position choisie, la cuisson commencera à l'heure programmée, soit à 3 heures et s'arrêtera automatiquement après 25 minutes de fonctionnement.

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



La Convection Naturelle  : sont en fonctionnement les résistances "sole" et "voûte".


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

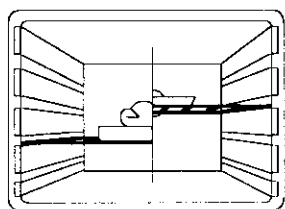
### Utilisation :

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

**Puis, sur le programmateur afficher soit la position manuelle soit un temps de cuisson (voir indications p. 6).**

GMB 111 - GMB 115 : le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

GMB 111 : le voyant orange de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.



**Placer la pièce à cuire au centre du four.**

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

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

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

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

## LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat page 8.

Lorsque le préchauffage est terminé, soit à l'extinction du voyant de régulation (GMB 111 uniquement), enfourner et ramener la manette de commande du four à la température indiquée dans le tableau page 8.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimension moins importantes.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE

#### **GMB 111**

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

#### **GMB 115**

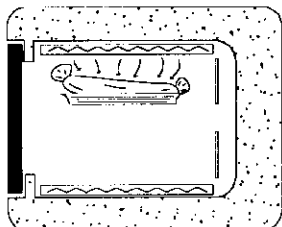
- \* 20 min pour les températures entre 250 à 280°C
- \* 15 min pour les températures entre 150 à 220°C
- \* 10 min pour les températures entre 60 à 120°C

# LE THERMOSTAT

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



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



Le Grilloir : seule la résistance de voûte est en fonctionnement.

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

**LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.**


### Utilisation :

Tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir .

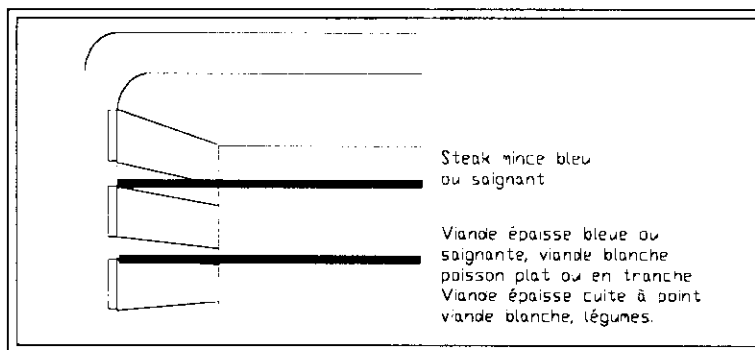
Régler sur le programmeur soit la position manuelle soit un temps de cuisson (voir indications p. 6).

Placer la grille du four à la bonne hauteur avec le plat récolte-sauce glissé en-dessous.

GMB 111 - GMB 115 : le voyant rouge de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

GMB 111 : le voyant de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**  
Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :  
**le grilloir doit être rouge.**



**Placer la grille du four à la bonne hauteur.**  
**Pour les grillades, ne pas oublier de glisser le plat récolte-sauce dans les supports sous la grille, pour récupérer leur jus.**

### LES GRATINS :

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

### LES GRILLADES :

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

**Ne pas poser le plat récolte-sauce sur la sole, mais le glisser dans les supports sous la grille.**

### CONSEILS POUR LES VIANDES :

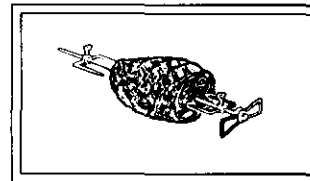
La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

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 retournez. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

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

**Utilisation :**

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




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

**Tourner la manette de commande jusqu'à la position "Tournebroche"** 

**Régler sur le programmateur soit la position manuelle, soit un temps de cuisson (voir indications p. 6).**

GMB 111 - GMB 115 : le voyant de mise sous tension s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la cuisson.

GMB 111 : le voyant de régulation  indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

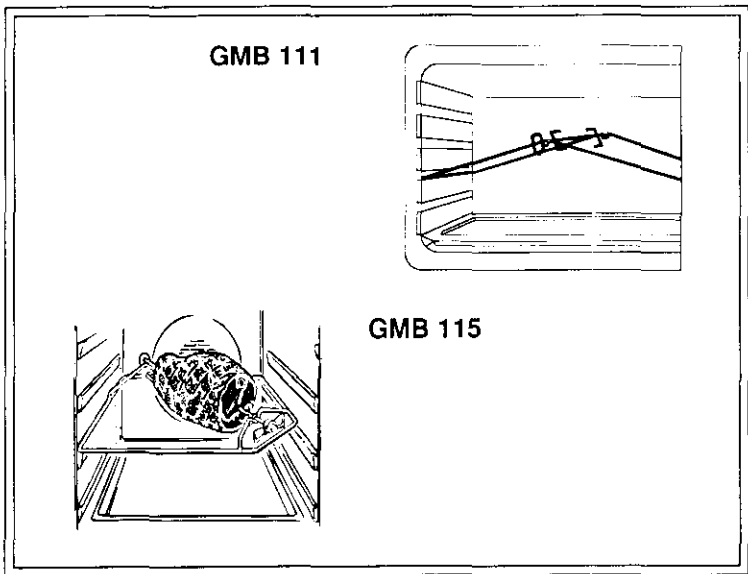
*Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.*

*Cette fonction est idéale pour les cuissons de volaille, exemple pour le poulet.*

*La viande est saisie et est donc très vite enrobée d'une croûte dorée et croustillante. Pensez à piquer la volaille ; vous éviterez la formation de "cloques" qui en éclatant peuvent provoquer des projections de graisse sur les parois ce qui entraîneraient des fumées importantes et un encrassement des parois du four.*

**LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE FERMÉE.**

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



## LA CHALEUR BRASSÉE


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

**La Chaleur Brassée :** seul le four Multifonctions **GMB 115** est équipé de la fonction "Chaleur Brassée".

L'air chaud, réglable de 60°C à 240°C, est réparti uniformément dans l'enceinte du four ; cette fonction est idéale pour les cuissons sur plusieurs niveaux sans mélange de saveurs.

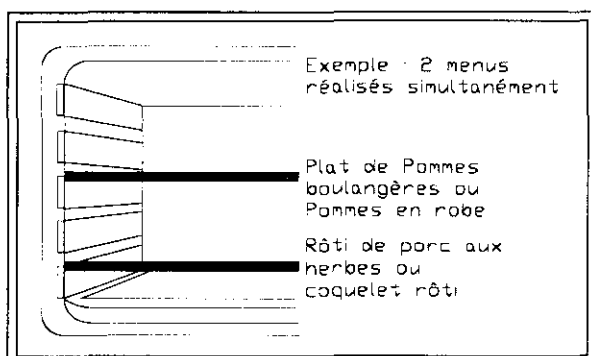
Elle est également recommandée pour toutes les viandes blanches, les petites volailles, les pâtisseries.

Les cuissons simultanées vous permettront un gain de temps et d'énergie.

Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée   et, la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

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

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

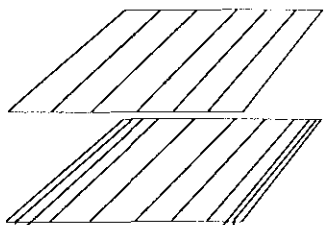


### DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 220 et 240°C
- 15 min entre 120 et 180°C
- 10 min entre 60 et 90°C

## LES ACCESSOIRES

### - EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE MODELE DE CUISINIÈRE -

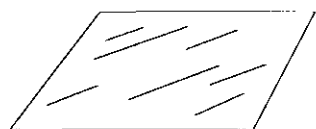


**La grille porte-plat** sert de support aux moules, aux plats ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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

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



**La plaque à pâtisserie** sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

**Utiliser des plats creux en terre de préférence.**

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

## LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS -

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

## LES PARTIES EMAILLEES - LE TABLEAU DE BORD - LES GRILLES - LA POIGNEE DU FOUR -

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

## LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

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

## LES PARTIES INOX -

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

## LA PLAQUE ELECTRIQUE -

La plaque électrique : la faire chauffer quelques instants, si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

## LE COUVERCLE TOLE -

Pour faciliter son entretien, nous avons équipé la cuisinière d'un couvercle démontable sans outils.

Pour le retirer de son ancrage, le mettre en position "relevée" et le dégager.

**Attention :** \* avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dûs à un débordement sur la surface soient retirés.

\* avant de rabattre le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chauffées.

\* durant le fonctionnement du four et surtout du gril, le couvercle doit toujours être relevé.

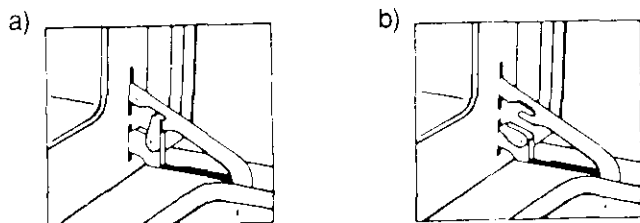
**ECLAIRAGE DU FOUR :** déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de remplacement. L'ampoule située dans le four est d'un type spécial résistant aux très hautes températures. Pour la remplacer opérer de la façon suivante: débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique, démonter le verre de protection et remplacer l'ampoule défectueuse par une du même type, puis remonter le verre de protection.

## DEMONTAGE DE LA PORTE -

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

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

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



## ATTENTION :

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

\* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM ; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'ÉMAIL.

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

**La cuisinière GMB 111 est équipée de parois catalytiques que l'on peut démonter sans outils.**

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

#### ENTRETIEN REGULIER -

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

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

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four (démontables sans outils) et permet ainsi de réaliser cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois du four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à la position maximum pendant 1/4 d'heure.

#### EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES :

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

#### Voici comment vous devez procéder :

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

--- Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum.

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

NOTA : Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

La cuisinière GMB 115 est équipée d'un système de nettoyage par pyrolyse.

**La pyrolyse** : le four de votre cuisinière est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320°C, il est impossible de déverrouiller la porte.

Remarques :

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

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

### MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE PAR PYROLYSE

- relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail,
- retirer du four tous les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse,
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long,
- fermer la porte du four.
  - amener la manette de commandes du four sur la position "P".
  - afficher une durée de nettoyage sur le programmeur

Four peu sale : 90 minutes

Moyennement sale : 105 minutes

Très sale : 120 minutes

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

### DEROULEMENT DU NETTOYAGE :

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

Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

Ne pas oublier de replacer le programmeur sur la position "0".

### LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI :

il faut ramener la manette sur la position arrêt ; le programmeur sera donc sur arrêt.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

Nota : lorsque la manette du four est sur la position "pyro", il est impossible de se servir de la plaque, et fortement déconseillé d'utiliser les brûleurs gaz.

**Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.**

Les meubles de cuisine juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance.

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

### RACCORDEMENT GAZ :

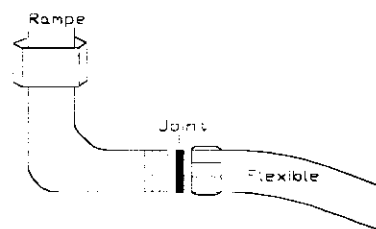
Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque officielle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

### RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

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

### RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

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



### RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC :

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

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

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

#### Appareil dans les blocs cuisines fixes

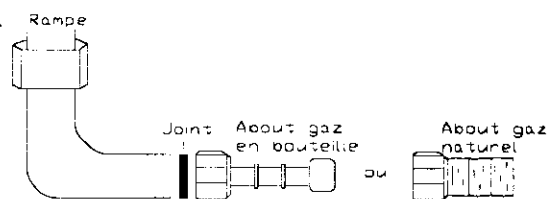
BUTANE            Rigide - Tube souple caoutchouc (1)  
 PROPANE        Rigide - Tube souple caoutchouc (1)  
 NATUREL        Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

#### Appareil libre

Rigide - Tube souple caoutchouc  
 Rigide - Tube souple caoutchouc  
 Rigide - Tube souple caoutchouc  
 Tuyau flexible à embouts mécaniques

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

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

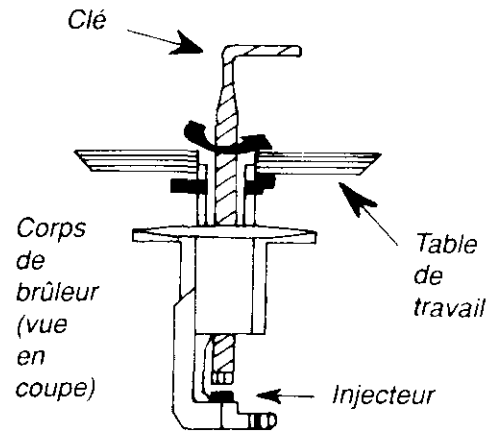


## MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

### 1 - 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.



### 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, et régler le ralenti.

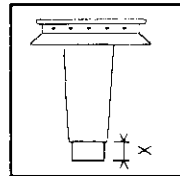
Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

## CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Le tableau mentionne la cote théorique "x" en mm.

Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.



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

## REGLAGE DU RALENTI :

### 1 - Brûleur 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.

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



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières GMB 111 ou GMB 115 sont équipées d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elles sont livrées 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, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU : le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

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

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE : Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

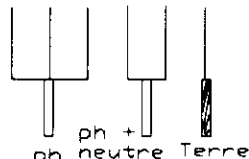
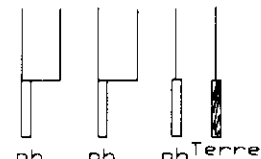
NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CABLE D'ALIMENTATION : Pour le montage du câble d'alimentation, l'opération doit être réalisée par le service après-vente ou par une personne de qualification similaire.

- 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 barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE.

	Monophasé 220-240 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 220-240 V 3 phases	3 phases 380-415 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	16 A
câble	section	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
	type	H05 RR-F ou H05 VV-F	H05 RR-F ou H05 VV-F
Branchement la plaque bornes	sur à	1 2 3 4 5 T	1 2 3 4 5 T
			

## GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

**DUREE** - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

**CONDITIONS D'APPLICATION** - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

**APRES LA GARANTIE** - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

**GARANTIE LEGALE** - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil. Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

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

"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



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