

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Cuisinière

Mixte

511

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

# FICHE TECHNIQUE

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

Largeur : 54  
Profondeur : 54  
Hauteur couvercle ouvert : 134  
Hauteur couvercle fermé : 85

## LA TABLE DE CUISSON

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

Gaz utilisable selon réglage :  
GN + B/P

Puissance de la plaque électrique  
- plaque Ø 180, 2 kW

## LE FOUR

### Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 42,5  
Profondeur : 39,5  
Hauteur : 31  
Volume utile : 52 litres

## Puissance

Four 2.4 kW  
Grilloir 1.6 kW

## Consommation

de montée à 200 °C : 0.4 kWh

de maintien pendant  
1 heure à 200 °C : 1.0 kWh

---

total 1.4 kWh

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

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

## Sommaire

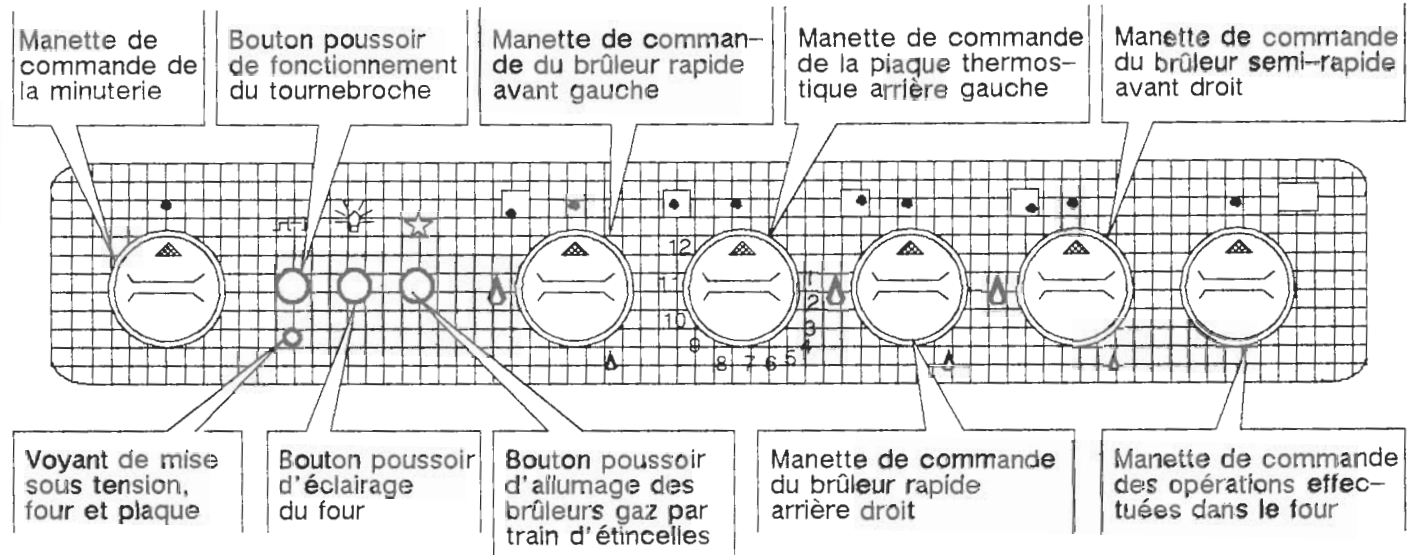
	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
La plaque électrique	6-7
Le four	8
Le thermostat	9
Le grilloir	10
Le tournebroche	11
Les accessoires du four	12
Conseils de cuisson	13
ENTRETIEN 14-15	
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	16-17
Changement de gaz	18-19
Raccordement électrique	20-21
GARANTIE	22
PIECES DE RECHANGE	23

# PRESENTATION

En dehors des périodes d'utilisation, penser à fermer le robinet d'arrêt de gaz.

Le couvercle en verre trempé doit être relevé dans tous les cas d'utilisation.

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



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

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

# UTILISATION

## Les brûleurs gaz

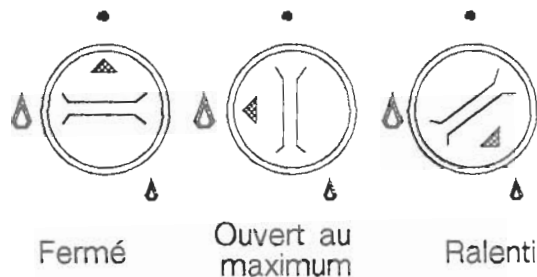
### Allumage :

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

Exemple : repère du foyer  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



Bouton d'allumage électrique

### Recommandation importante

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

# UTILISATION

## Les brûleurs gaz

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

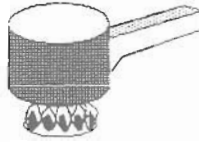
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

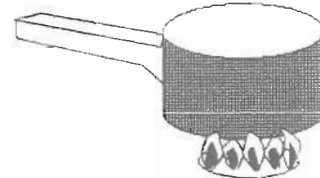
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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

### CHOIX DES RECIPIENTS



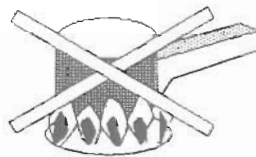
Petit brûleur = petit récipient  
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient  
casserole de 14 cm et plus

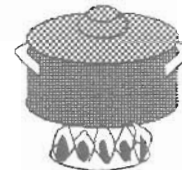
### HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



**MAUVAIS**  
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



**BON**  
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

# UTILISATION

## La plaque électrique

### La plaque 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

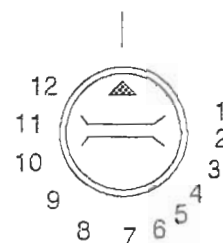
Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

**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 intervention 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.



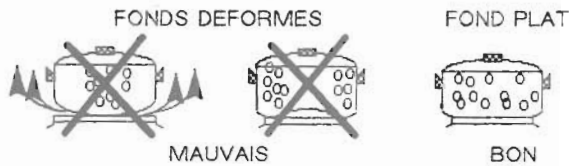
manette de commande de la plaque

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

## 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.

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



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

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



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.

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

Placer la manette de commande selon la position choisie.



de 75 à 270



sole seule



voute seule

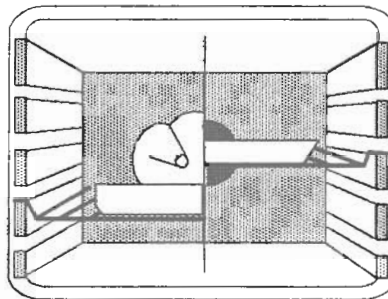
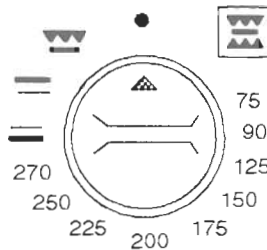
Placer le minuteur sur manuelle ou régler sur un temps de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de l'opération

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

Lorsque le préchauffage est terminé, enfourner et ramener la manette de commande du four à la température de cuisson indiquée dans le tableau.



placer la pièce à cuire  
au centre du four

*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 des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

### DUREE DE PRECHAUFFAGE

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



# UTILISATION Le thermostat

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

Nature des mets	Température		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
<b>Viandes - Légumes</b>			
Canard	230	170-200	50 à 60 min
Choux farcis braisés	230	170-200	1h environ
Courgettes au gratin	230	170-200	15 à 20 min
Endives au gruyère	190	155-170	25 à 30 min
Flamiche poireaux	200	150-170	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	170-200	15 min par livre
Gratins	240	210-240	10 à 15 min
Lapin roti	190	170-190	1h30 suiv. le poids
Pâté en croûte	200	170-200	1h par kilo
Pâté en terrine	230	170-200	environ 1 heure
Poulet moyen roti	230	170-200	60 à 80 min
Pigeon rôti	190	170-190	15 à 25 min
Pomme de terre en robe	210	170-190	1h environ
Oie - Dinde	200	150-170	60 à 80 min
Quiche Lorraine	230	170-200	20 à 25 min
Rôti de bœuf	270	200-230	15 min par livre
Rôti de viande blanche	190	155-170	30 min par livre
Soufflé salé-sucré	190	155-170	30 à 40 min
Tomates farcies	270	200-230	35 à 45 min

Nature des mets	Température		Durée de cuisson
	préchauffage	cuisson	
<b>Poissons entiers rôtis ou braisés</b>			
Bar - Dorade - Lotte	170	170-200	selon grosseur
Darne de Saumon	170	130-155	5 à 8 min
Filet de sole	170	130-155	5 min environ
Truite en papillote	210	190-210	20 min
<b>Pâtisseries</b>			
Biscuit roulé	250	200-230	10 à 15 min
Brioche	250	200-230	40 à 45 min
Cake	170	120-150	50 à 60 min
Clafoutis aux fruits	200	170-200	45 min à 1 heure
Crème renversée	120	60-80	45 min au B.M.
Flan	210	170-190	30 min
Gateau de Savoie ou Génoise	190	155-170	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	210	170-190	30 à 45 min
Pâte feuilletée	210	190-210	15 min
Pâte à tarte (non garnie)	210	190-210	30 min
Pâte à tarte sablée	210	170-190	15 min
Quatre-quarts	230	170-200	35 à 45 min
Sablés	210	170-190	18 min
Tarte garnie	250	200-230	35 à 45 min

## UTILISATION

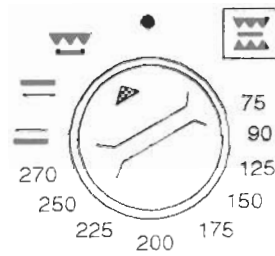
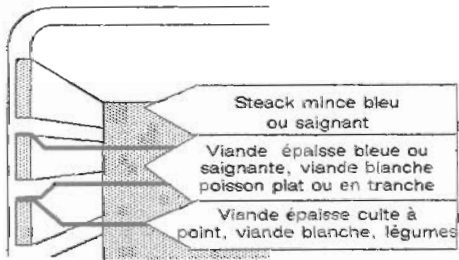
### Le grilloir

Laisser le minuteur sur manuelle ou régler sur un temps de cuisson.

Placer la manette sur le repère grilloir.

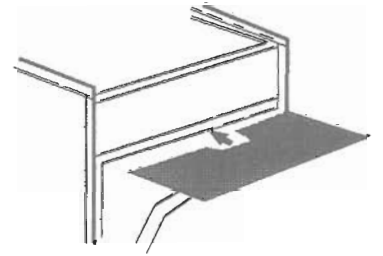
Le voyant rouge s'allume pendant toute la durée de la cuisson.

Les cuissons au grilloir se font porte ouverte ou entr'ouverte après mise en place du déflecteur de manettes



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat lèche-frite sur le gradin du bas.

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



Mettre en place le déflecteur de manettes.

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

## UTILISATION


### Le tournebroche

#### TEMPS DE CUISSON

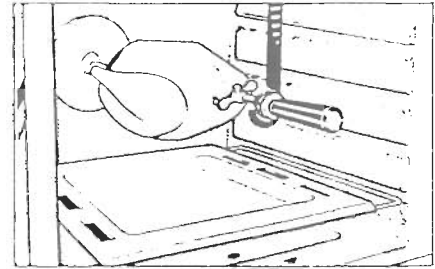
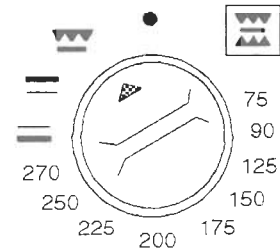
- 20 min par kg de boeuf,
- 30 min par kg d'agneau, de mouton,
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc.

*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.*

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie,
- accrocher le support de broche dans les orifices prévus sur la partie supérieure du four, à l'avant,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- enfoncer la broche dans le guide situé au fond du four,
- poser le galet de la broche sur le support de broche,
- poser le plat léchefrite sur la grille de four et glisser le tout sur le gradin inférieur,
- dévisser la poignée,
- appuyer sur le bouton poussoir du tournebroche, tourner la manette sur le repère grilloir  et placer le minuteur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Les cuissons se font porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.



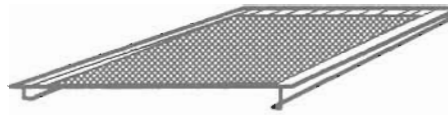
## UTILISATION

### Les accessoires de four



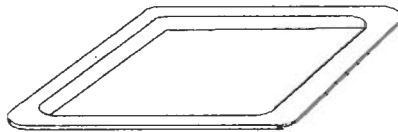
#### La grille porte-plats

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

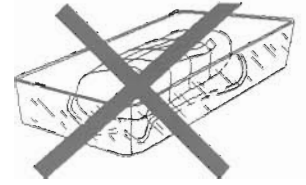
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



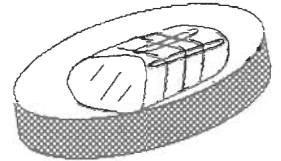
#### La lèche-frite

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sous la grille)

**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.**



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



*Utiliser des plats creux en terre de préférence*

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...) l'agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid.

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

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

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

### 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 reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, 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.

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

# ENTRETIEN

## Les chapeaux de brûleurs

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

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

## 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.

## La plaque électrique

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

## Le verre de porte de four

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

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

## Les parties inox

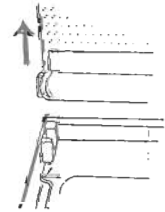
Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

## Le tiroir

**ATTENTION** ; ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

## Le couvercle verre

Il est simplement posé sur son encoche. Le soulever pour le dégager.



## NOTA :

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

## NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient,
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

## Les parois du four en émail catalytique

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

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

## Entretien régulier

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

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

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et la sole de four et d'effectuer cette opération sur l'évier.

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

# INSTALLATION REGLAGE

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

## Conditions d'encastrement :

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C.

## Raccordement Gaz :

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

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

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

## Raccordement rigide :

Les appareils peuvent être raccordés en rigide.

Si vous utilisez la cuisinière sans l'encastrer vous pouvez raccorder un tuyau caoutchouc sur l'about livré avec l'appareil.

Par contre, si l'appareil est encasté entre deux meubles, vous devez démonter cet about pour raccorder soit en tuyauterie rigide soit avec le tuyau flexible à embout mécanique conformément au DTU n° 61-1 du CSTB.

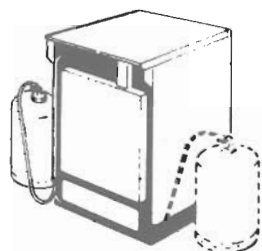
A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse. (contrôle à la flamme interdit)

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



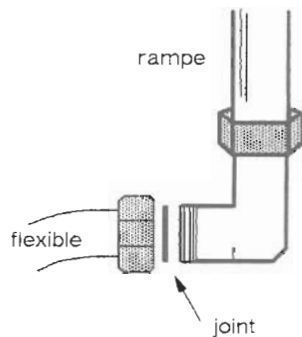
## INSTALLATION REGLAGE

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



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

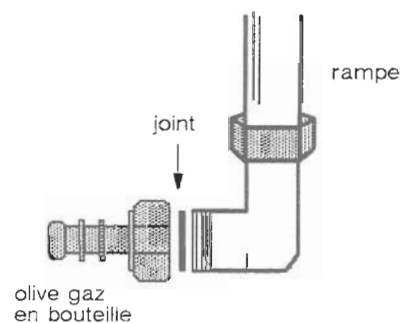
Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité fileté d'une part et sur le robinet d'arrêt "NFGAZ" d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.



### Par tube souple caoutchouc (uniquement en butane-propane) :

Le raccordement s'effectue par un tube souple "NF GAZ" de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimensions correspondante, vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.

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



# INSTALLATION REGLAGE

## MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

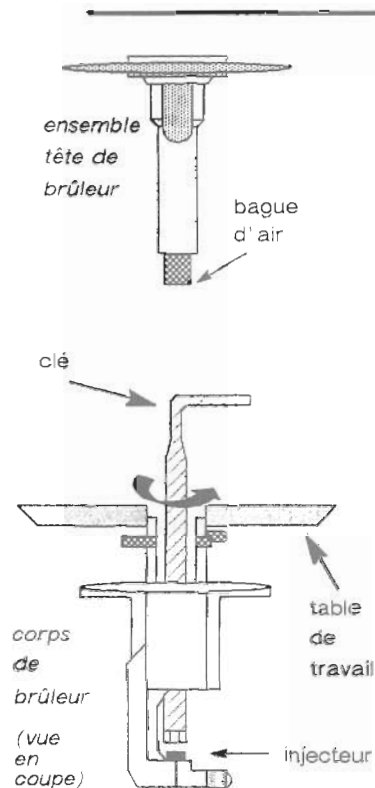
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs.
- prendre la clé fourni avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

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



## Changement de gaz :

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

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

Cette adaptation consiste à :

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

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc et les bagues d'air nécessaires à l'adaptation est livré avec l'appareil.

# INSTALLATION REGLAGE

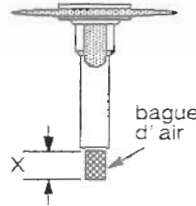
## CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR  
Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

## 2 - ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR

Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleur, et la tête de brûleur.

La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur.



La bague d'air est correctement positionnée lorsque la cote X indiquée dans le tableau est respectée.

## REGLAGE DU RALENTI

Enlever la manette.

### A) en gaz naturel :

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

- allumer le brûleur,

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

### B) en butane-propane :

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

Brûleur	Pré-réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi-rapide	sans bague	17,5 mm	17 mm
Rapide	sans bague	9 mm	9 mm

## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil fonctionne exclusivement sur 220 volts monophasé. Il doit obligatoirement être raccordé à une prise de terre.

Avant le branchement, assurez-vous que le réglage du disjoncteur et les fusibles sont suffisants pour alimenter normalement l'appareil, et que la section des fils de l'installation électrique soit de 2,5 mm<sup>2</sup>.

### RACCORDEMENT :

Vous pouvez raccorder le câble d'alimentation du four à l'installation :

- au moyen d'une prise de courant (minimum 32 ampères).
- ou d'un boîtier de connexion.

Dans ce cas, un interrupteur à coupe omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, doit être installé dans le circuit.

Dans tous les cas, le fil de terre jaune et vert du cordon d'alimentation doit être raccordé à la terre.

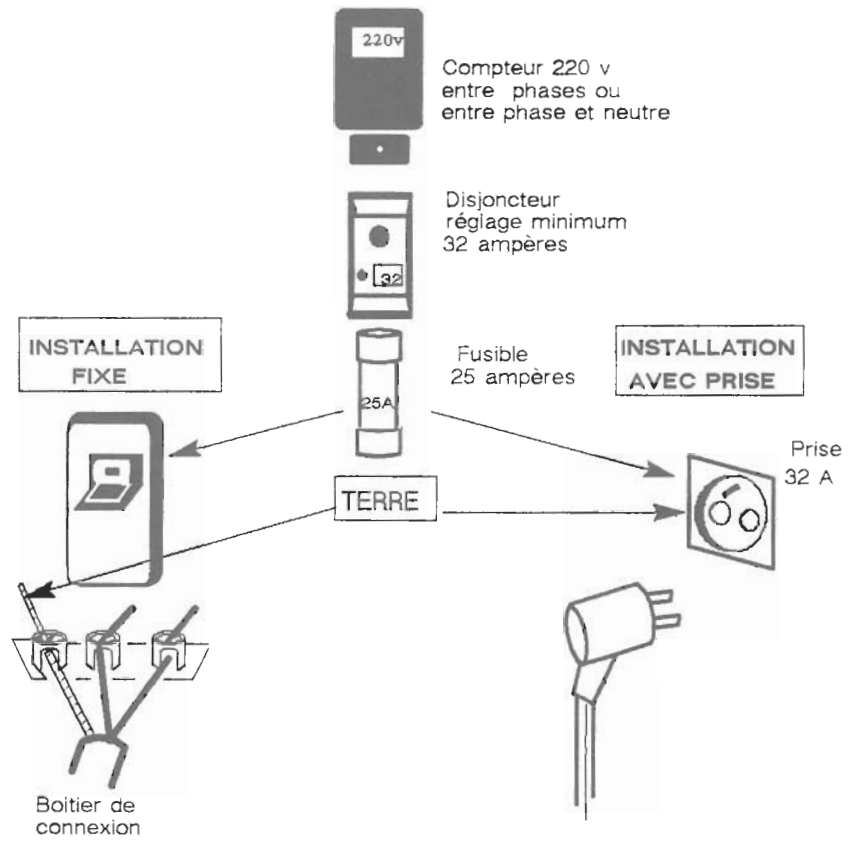
La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

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 en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



# GARANTIE

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

## DUREE

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

## CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

## APRES LA GARANTIE

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil.

Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

## GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

APPAREIL TYPE :

511

DATE DE LIVRAISON :

Pour bénéficier de la  
garantie contractuelle  
**ROSIERES**  
nous vous demandons :

de nous retourner sous  
8 jours votre  
"inscription de garantie  
**ROSIERES**"  
ci-contre