

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

**Cuisinière
mixtes**

**3011 – 3104
3114 – 3141**

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

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

Largeur : 60
Profondeur : 57.5
pieds réglables
Hauteur couvercle ouvert : 139-140
Hauteur couvercle fermé : 855-865

La table de cuisson

3104 :

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

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

3011 - 3114 :

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

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

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

3141

Puissance des plaques électriques

- plaque Ø 180. 2 kW
- plaque Ø 145. 1 kW
- plaque Ø 145. 1.5 kW
- plaque Ø 220. 2 kW

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

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article n° 78-464 du 24 mars 1978.

Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	4-5
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
La plaque électrique	6-8
Les commandes du four	
- la convection naturelle	11
- la chaleur pulsée	12
Le grilloir	13
Le thermostat	14-15
Les accessoires du four	16
Conseils de cuisson	17
ENTRETIEN	18-20
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	21-22
Changement de gaz	23-25
Raccordement électrique	26-28
GARANTIE	30
PIECES DE RECHANGE	31

FICHE TECHNIQUE

Le four

Dimensions utiles des fours (en cm)

	3011/3141	3104/3114
Largeur :	42.5	42.5
Profondeur :	39	38
Hauteur :	29.5	29.5
Volume utile :	48 litres	47 litres

Puissance

Four convection naturelle	2.39 kW
Four chaleur brassée	2.42 kW
Grilloir	2.11 kW

Puissance totale nominale

3011	4.41 kW
3104	2.43 kW
3114	4.43 kW
3141 RB	8.91 kW

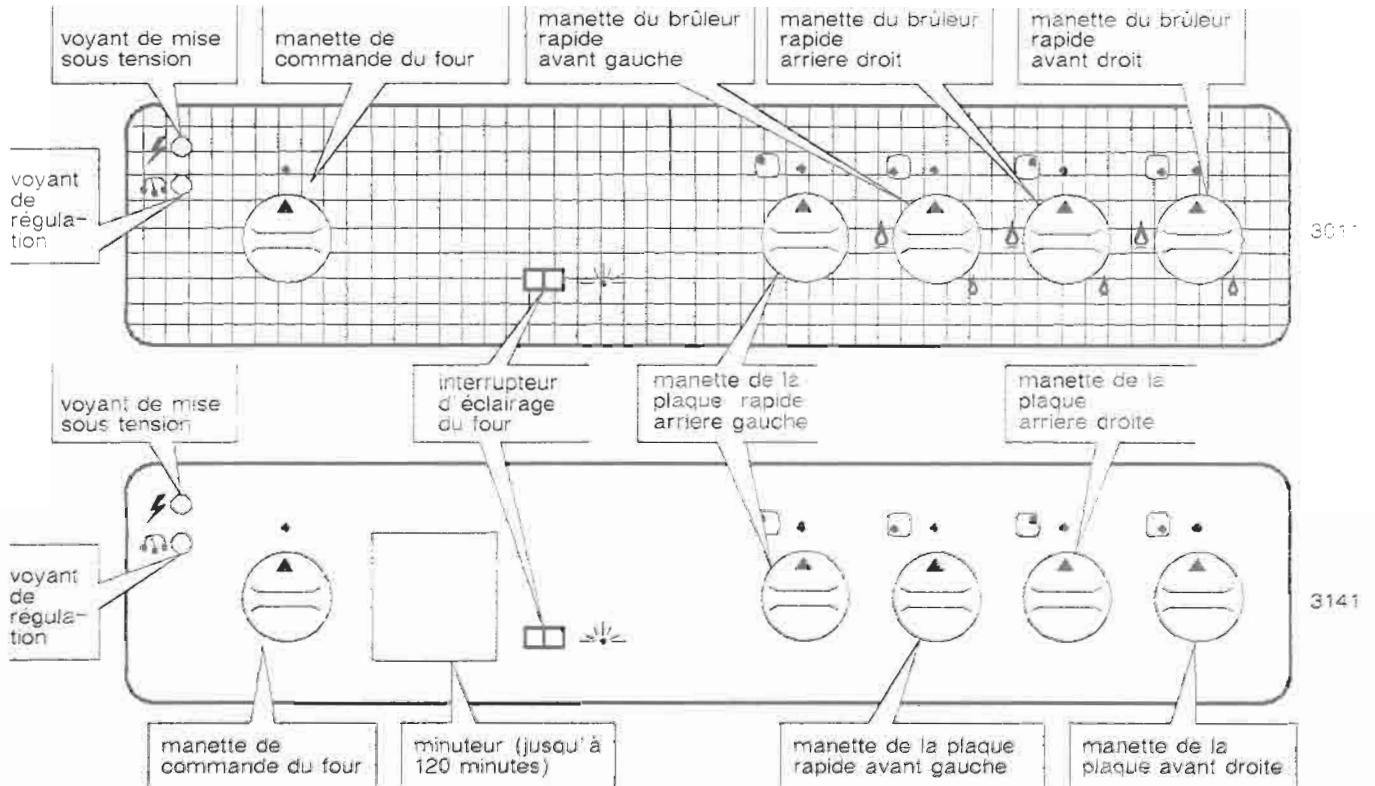
Consommation

CONVECTION NATURELLE	
de montée à 200 °C :	0.40 kWh
de maintien pendant 1 heure à 200 °C :	0.50 kWh
total	0.90 kWh

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

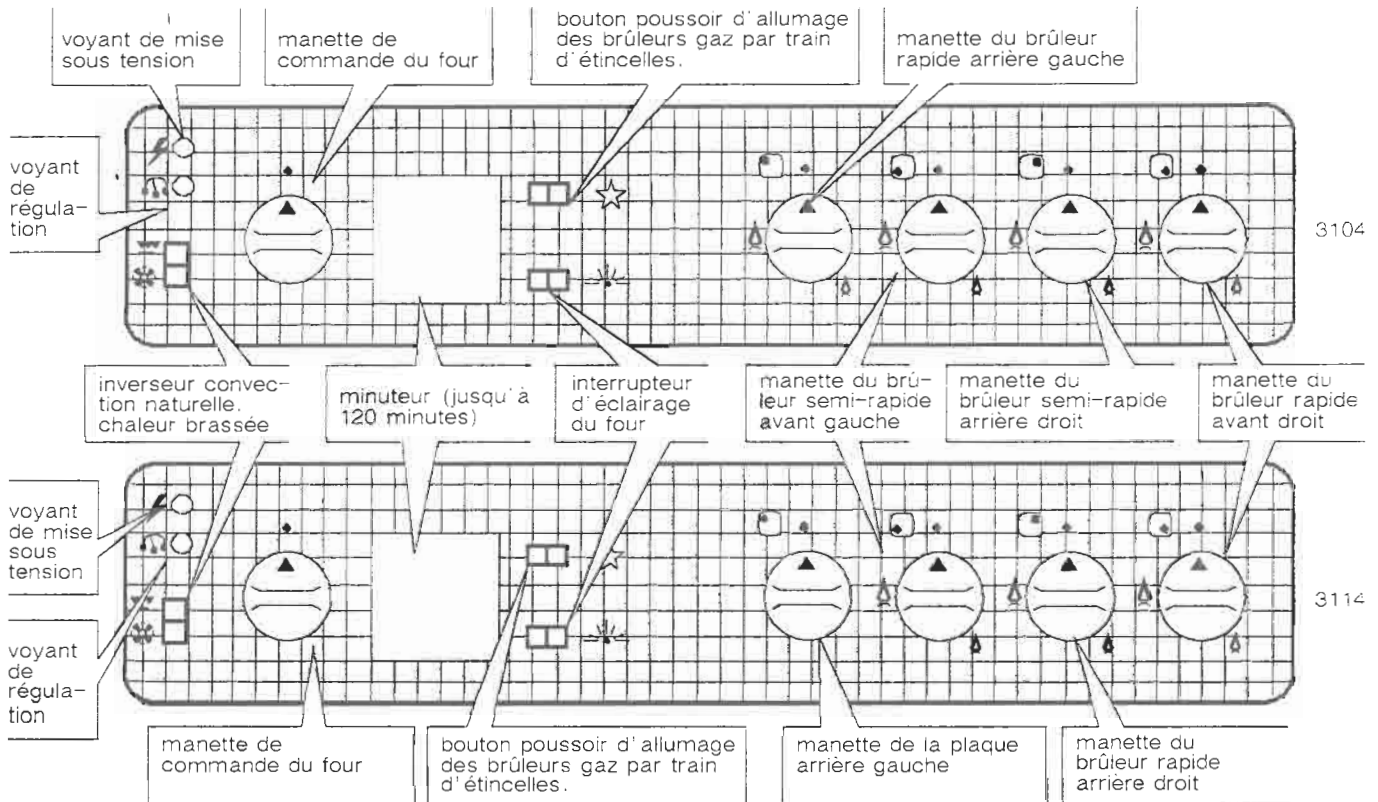
PRESENTATION

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



PRESENTATION

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




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.

En 3011

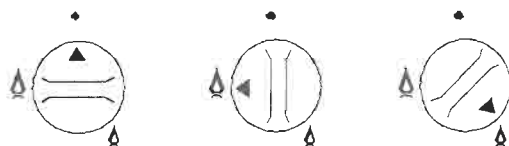
- Présenter une flamme

En 3104 et 3114

- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.



Bouton d'allumage électrique



FERME

OUVERT AU
MAXIMUM

RALENTI

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

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.

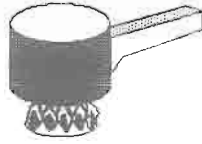
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

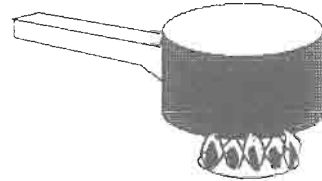
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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



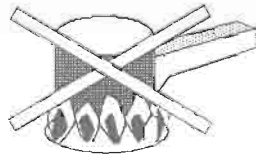
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

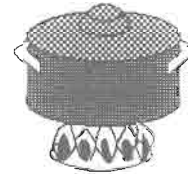
HAUTEUR DES FLAMMES

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 7 positions

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

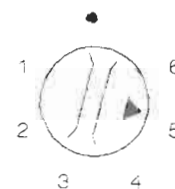
Utilisation

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 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.



manette de commande de la plaque

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

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.

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 :

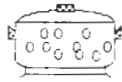
UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)

FONDS DEFORMES



MAUVAIS

FOND PLAT



BON

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

MAUVAIS



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.

BON



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

Les commandes du four




CONVECTION NATURELLE

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

en 3011 : tourner la manette de commande jusqu'à la position choisie.

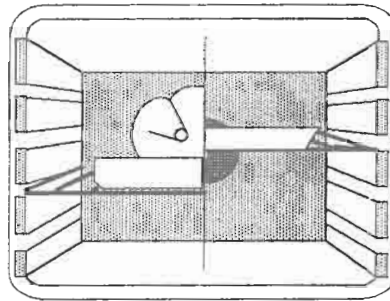
en 3141 : tourner la manette de commande jusqu'à la position choisie, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

en 3104 et 3114 : placer l'inverseur sur  et la manette de thermostat sur la position choisie, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, en 3141, 3104, 3114 tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

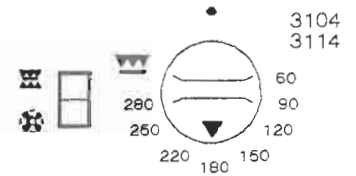
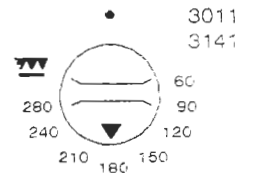
Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

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

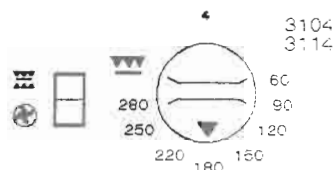


placer la pièce à cuire au centre du four


NOTA : Pendant les périodes de régulation, la turbine tourne à faible vitesse.



Attention : En chaleur brassée ne pas utiliser les températures entre 250 et 280° C. Elles sont réservées à la convection naturelle.



Notre expérience nous fait recommander la chaleur brassée pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

Placer l'inverseur sur  et la manette de thermostat sur la position choisie, puis soit vous positionnez la manette de la minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

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

Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.

UTILISATION

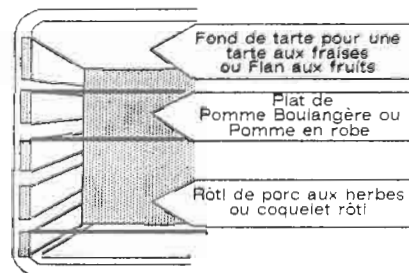
Les commandes du four

CHALEUR BRASSÉE

(uniquement en 3104 et 3114)

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

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



UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR


Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

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

en 3011 : tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir

en 3141 : tourner la manette de commande jusqu'à la position grilloir.

puis soit vous positionnez la manette de minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

en 3104 et 3114 : placer impérativement l'inverseur sur  et la manette de thermostat sur la position grilloir.

puis soit vous positionnez la manette de minuterie sur manuel ou sur un temps de cuisson (jusqu'à 120 minutes).

La position  ne doit pas être utilisée en grill.

Attention : pour afficher une durée sur la minuterie, en 3141, 3104, 3114, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

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

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

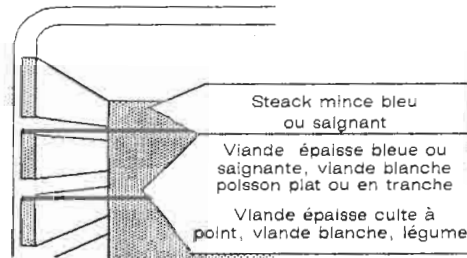
Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

Conseils...

Les gratins

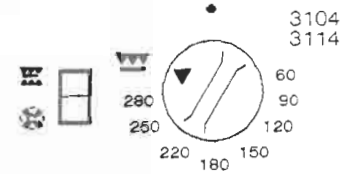
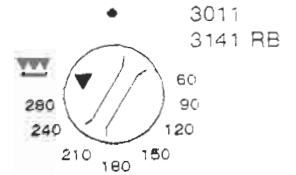
Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage rapée ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre, par exemple, il faut compter près d'une heure.



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

Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats



UTILISATION Le thermostat

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

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

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, 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 dimensions moins importantes.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 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



Convection naturelle

Chaleur brassée

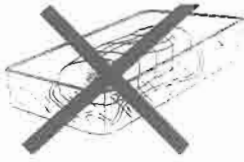


Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur
Vandres - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ
Canard	226	180-210	1 h - 1h 30
Choux braisés	220	180-210	1 h environ
Flamiche poireaux	205	150-180	35 à 40 min
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre
Oie - Dinde	205	150-180	60 à 80 min
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Poulet moyen roti	220	180-210	45 min à 1 h
Quiche Lorraine	220	180-210	30 à 40 min
Rôti de boeuf	280	220-250	15 min par livre
Pâtisseries			
Cake	180	130-150	50 à 60 min
Ciafoutis aux fruits	210	180-210	35 à 40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au B.M.
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min
Sabiés	220	180-210	18 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min

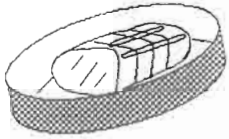
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauf- fage	cuisson	
Poissons en filet			
Darne de saumon	180	120-150	5 à 8 min
Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	205	150-180	25 à 30 min
Gratins	220	180-210	15 à 20 min
Lapin roti	220	180-210	50 à 60 min
Pigeon rôti	180	150-180	15 à 25 min
Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Rôti de viande blanche	220	180-210	15 à 20 min par livre
Soufflé salé-sucré	205	150-180	35 à 45 min
Tomates farcies	220	180-210	30 à 40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	220	180-210	10 à 15 min
Brioche	220	180-210	40 à 45 min
Flan	205	180-210	30 min
Gateau de Savoie	205	150-180	35 à 40 min
Meringues	60	60-80	60 à 90 min
Pâte à choux	220	180-210	35 à 45 min
Pâte à tarte (non garnie)	220	180-210	20 à 30 min
Pâte feuilletée	220	180-210	15 à 20 min

UTILISATION

Les accessoires de four

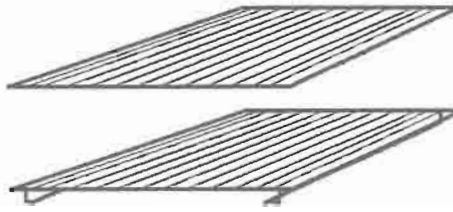


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

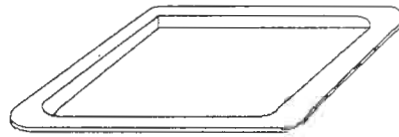
Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



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.

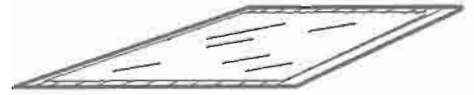
ATTENTION : les deux grilles ont un sens de mise en place (avant-arrière) et se retournent suivant que votre four est avec les parois en émail catalyse ou en super émail.



Le plat profond

Est destinée à recevoir le jus des grillades - à poser sur la grille ou glisser sous les rails (3115 - 3315) ou à poser sur la sole.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT PROFOND COMME PLAT A RÔTIR. Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



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.)

CONSEILS DE CUISSON

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 une 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 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.

Le couvercle tôle

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

Les parois du four

Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

Le fond du four

3141

Il est fixé par 2 pions d'accrochage :

– soulever et déboîter.

3104 3114

Il est fixé par 4 vis cruciformes.

Le tiroir

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

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.

Le four en super émail

Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

Cet entretien peut être grandement facilité dans le cas d'un panier de four sortant ou des parois démontables que vous poserez directement sur l'évier.

ENTRETIEN

Le panier de four – les parois 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 micropores favorisent la combustion des graisses.

Chaque goutte de graisse est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

Entretien 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 le panier ou les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier ou les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place du panier ou des parois dans l'appareil, faite sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTE.

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 auroles 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.

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 provoquerait la détérioration de l'émail.

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 du 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 :

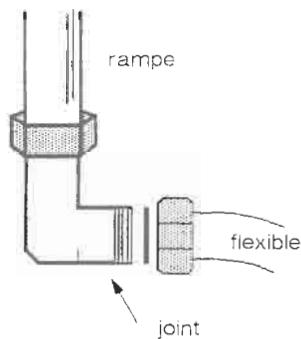
Les appareils peuvent être raccordés en rigide.

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 tuyau rigide, soit avec le tuyau flexible à embout mécanique conformément au DTU n° 61-1 du CSTB (si le tuyau est visitable sur toute sa longueur)

INSTALLATION REGLAGE

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

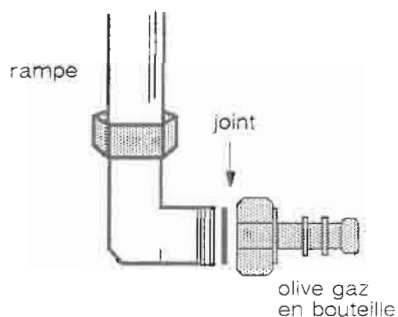
Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité fileté de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt gaz "NF GAZ" d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.



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

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

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



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

À 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

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 nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

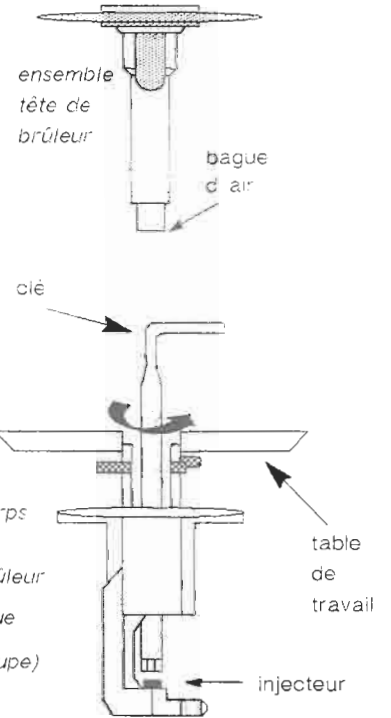
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- 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

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



INSTALLATION REGLAGE

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

Lorsqu'elle est nécessaire, sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.



Le tableau mentionne la cote théorique x. Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 0,5 mm pour obtenir une flamme parfaite.

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.

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

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 calibrée 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

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.

Ces cuisinières 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 d'utilisation 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.

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.

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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccordement aux bornes de la cuisinière :

- enlever le capot arrière fixé par 4 vis.
- passer le câble à travers le passe-fil du capot.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- mettre les barettes shunt en place.
- fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- remonter le capot arrière.

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

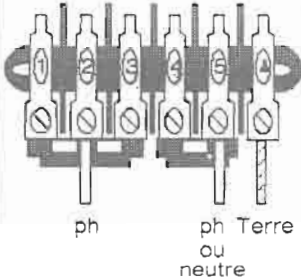
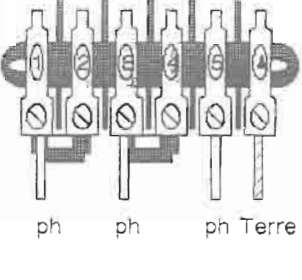
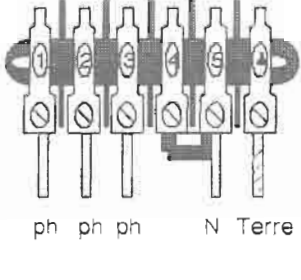
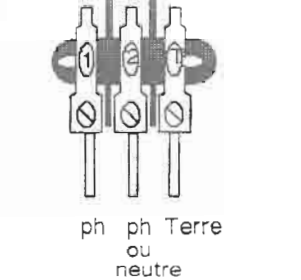
Câble d'alimentation :

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

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.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre		triphasé 230 V 3 phases		3 phases 400 V + neutre		Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase 400 v + neutre
	3011 3114	3141	3011 3114	3141	3011 3114	3141	3104
FUSIBLE	20 A	45 A	20 A	32 A	16 A	16 A	16 A
section câble	3x2.5	3x4	4x2.5	4x2.5	5x1.5	5x1.5	3x1.5
type	H 07 RN-F		H 07 RN-F		H 07 RN-F ou H 05 RR-F		H 07 RN-F
branchement sur la plaque à bornes							

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 : *

3011	<input type="checkbox"/>
3104	<input type="checkbox"/>
3114	<input type="checkbox"/>
3141	<input type="checkbox"/>

* mettre une croix dans la case correspondante

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