

NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Cuisinière

Mixtes

3314 – 3311

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

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 mm - 2000 W

Le four

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 41,5

Profondeur : 35,5

Hauteur : 28,5

Volume utile : 41 l

Puissance	3311	3314
Four convection naturelle	2.39	2.39 kW
Four chaleur brassée	-	2.42 kW
Four turbo-grill	-	2.14 kW
Grilloir	2.11	2.11 kW

Puissance maxi	
3311	4.41 kW
3314	4.43 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

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.

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

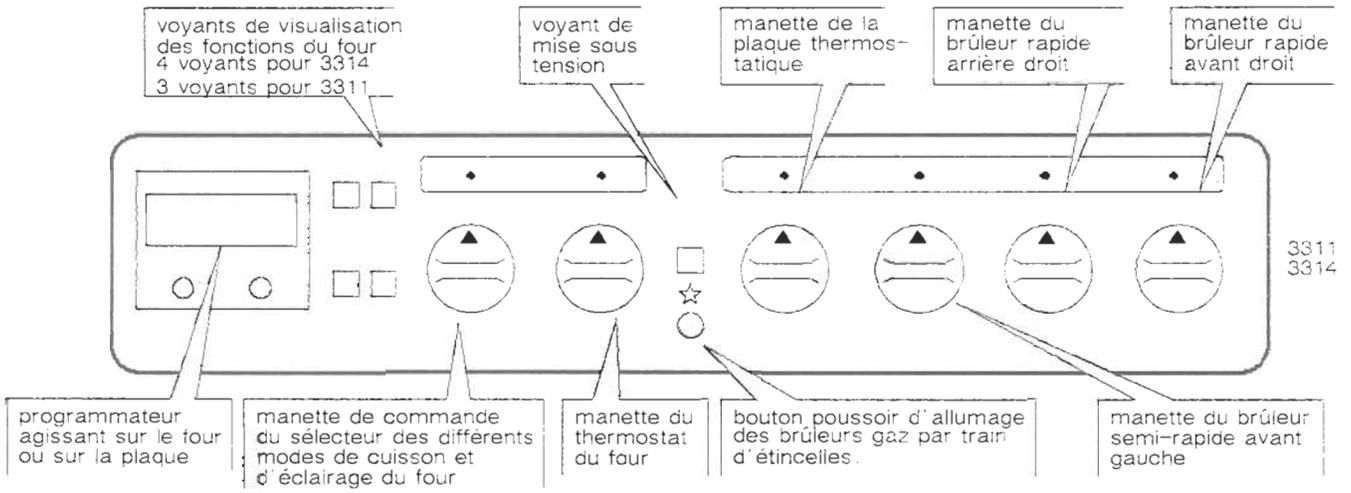
Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4
La plaque électrique	5
Le programmeur	6-7
Les commandes du four	
- la convection naturelle	8
- la chaleur brassée	9
- le grilloir	10
- le tournebroche	11
- le turbo-grill	12
Le thermostat	13-14
Les accessoires du four	15
Conseils de cuisson	16
ENTRETIEN	17-18
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	19-20
Changement de gaz	21-22
Raccordement électrique	23-25
GARANTIE	26
PIECES DE RECHANGE	27

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

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.



FERME



OUVERT AU
MAXIMUM



RALENTI

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

- 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.



Bouton d'allumage
électrique

Recommandation importante

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

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

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

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

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

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition.

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

CHOIX DES RECIPIENTS

Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus



HAUTEUR DES FLAMMES



Manche brûlé
MAUVAIS

Gaspillage de gaz



Mise en place du couvercle dès ébullition
BON

Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION

La plaque thermostatique

3



manette de commande de la plaque

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

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, ragout, 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, ...

UTILISATION

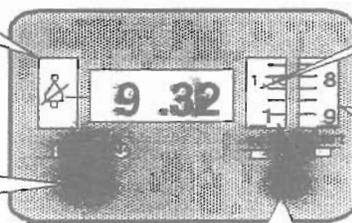
Le programmateur

PRESENTATION – MISE A L'HEURE – MINUTERIE SONORE

Cadran d'affichage de la minuterie sonore indépendante

Bouton qui permet :

- d'effectuer la mise à l'heure de la pendule (tirer puis laisser tourner jusqu'à l'heure correspondante.. Ensuite appuyer sur le bouton).
- d'utiliser le minuteur sonore indépendant (pousser puis tourner vers la droite). Pour arrêter la sonnerie, tourner vers la droite jusqu'à amener le symbole  face au trait du cadran.



Cadran d'affichage de la durée de cuisson ou de la position manuelle

Cadran d'affichage de l'heure de début de cuisson - en position manuelle ou semi-automatique. l'heure indiquée doit correspondre à celle du cadran central.

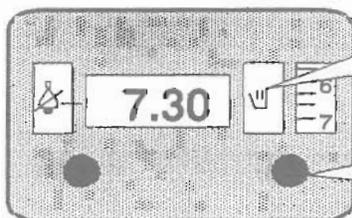
Bouton qui permet :

- d'afficher la position manuelle ou une durée de cuisson (tourner vers la droite)
 - de programmer l'heure de début de cuisson (tirer et tourner vers la droite)
- ATTENTION : le cadran de durée doit être sur "0" pour pouvoir afficher une heure de début de cuisson.

UTILISATION DU FOUR ou DE LA PLAQUE EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

Les voyants rouge et orange s'allument, le four ou la plaque chauffe.



Repère manuel

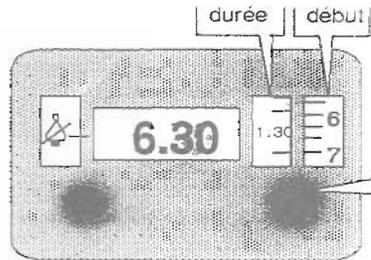
Tourner le bouton vers la droite pour amener le repère manuel dans le cadran

UTILISATION

Le programmateur

UTILISATION DU FOUR ou DE LA PLAQUE EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 6h30.
Vous désirez que votre cuisson commence **immédiatement** et finisse à 8h. vous devez donc afficher une durée de cuisson.



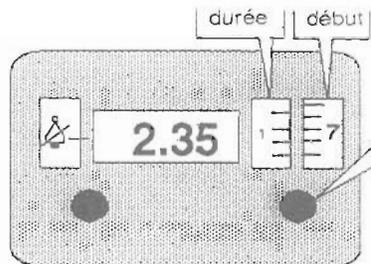
Vérifier que l'heure de début de cuisson est la même que l'heure du cadran. Dans le cas contraire, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" ensuite, tirer et tourner le bouton vers la droite jusqu'au cran.

Ensuite, pousser et tourner le bouton vers la droite pour afficher une durée de cuisson (ici, 1h 30min)

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie. Les voyants s'allument. Le four ou la plaque chauffe. Arrêt automatique après écoulement du temps indiqué sur le cadran.

UTILISATION DU FOUR ou DE LA PLAQUE EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 2h35.
Vous désirez faire une cuisson de 1 heure et qui finisse à 8 h.
Vous devez donc afficher l'heure de début de cuisson et la durée



Afficher l'heure de début de cuisson.

Pour cela, amener le chiffre "0" sur le cadran "durée" Ensuite tirer puis tourner le bouton vers la droite pour indiquer face au repère l'heure de début de cuisson (ici 7h).

Ensuite, appuyer sur le bouton et tourner vers la droite pour indiquer la durée de cuisson (ici 1h)

La cuisson débutera toute seule à 7h et s'arrêtera d'elle même à 8h après 1h de fonctionnement.

RAPPEL : en dehors du fonctionnement du four ou de la plaque en automatique, placer toujours le programmateur sur la position manuelle.

UTILISATION

Les commandes du four



CONVECTION NATURELLE

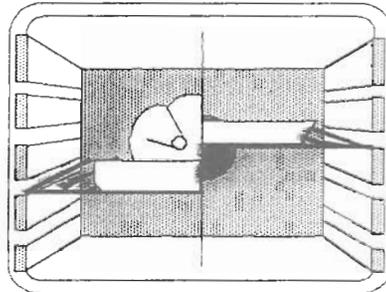
Notre expérience nous fait préférer la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, des mijotages longs et des cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) telles que clafoutis, quiche, tourte...

Placer le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur la température désirée pour la cuisson.

Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

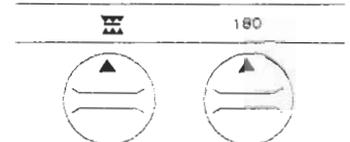
Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

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

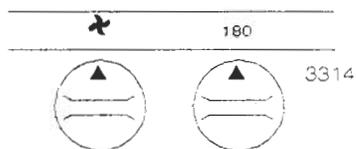


placer la pièce à cuire au centre du four

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 le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur la température désirée pour la cuisson.

Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson

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

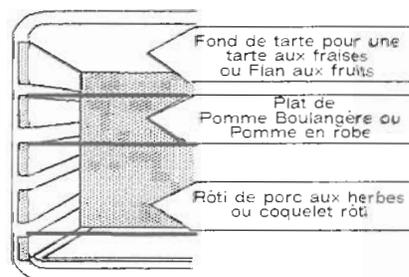
Le voyant orange de régulation indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

UTILISATION

Les commandes du four

CHALEUR BRASSÉE (uniquement en 3314)

Exemple de 3 menus complets réalisés en une seule cuisson.



UTILISATION

Les commandes du four

LE GRILLOIR

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

Placer le sélecteur sur la position  et la manette de thermostat sur 280°C

Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

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.

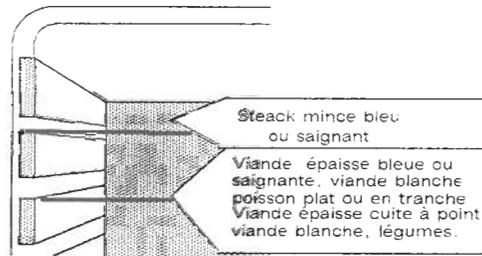
Placer la grille du four à la bonne hauteur, poser le plat récolte-sauce sur la sole du four en 3311, et glisser le plat sous la grille, sur les rails, en 3314.

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

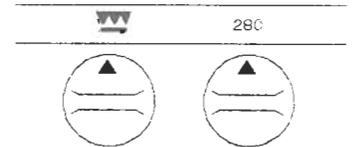
Conseils...

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.



Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats



UTILISATION

Les commandes du four

LE TOURNEBROCHE

(uniquement en 3311)

- retirer du four la plaque à pâtisserie.
- poser le plat profond sur la sole.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- poser la broche sur le support.
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.

L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.

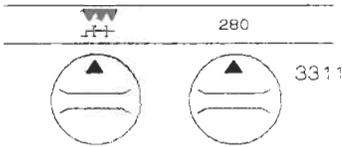
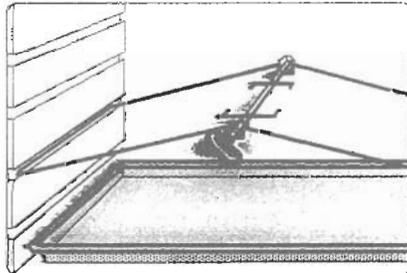
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.

en 3311 : Placer le sélecteur sur  et la manette de thermostat sur 280 °C

Puis régler le programmateur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

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

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.



TEMPS DE CUISSON

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

UTILISATION

Les commandes du four

LE TURBO-GRILL (uniquement en 3314)

Le turbo-grill est préférable pour cuire des mets plus épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc...

Le préchauffage est inutile et la cuisson se fait porte fermée.

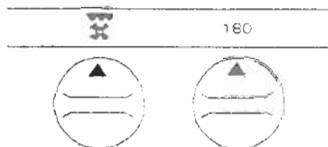
Placer la manette du sélecteur sur  et la manette du thermostat entre 180 et 210 °

Laisser le programmateur sur manuel ou régler sur une durée de cuisson.

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant de mise sous tension reste allumée pendant toute 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 directement sur la grille à une distance suffisante de la résistance de grilloir, et la retourner pendant la cuisson. Poser le plat récolte-sauce sur les rails de la grille.

Attention : En turbo-grill, ne pas dépasser la position 210 ° C
En raison de leurs plus hautes températures, les positions qui suivent sont réservées à la convection naturelle.

Les cuissons au turbo-grill doivent être faites porte fermée

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

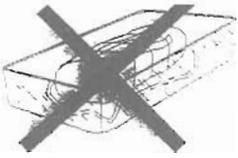
☰ Convection naturelle

☼ Chaleur brassée

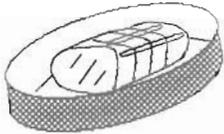
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson	Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	préchauf- fage	cuisson			préchauf- fage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés				Poissons en filet			
Bar - Dorade - Lotte	180	180-210	selon grosseur	Darne de saumon	180	120-150	5 à 8 min
				Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Viandes - Légumes				Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ	Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ	Endives au gratin	205	150-180	25 à 30 min
Canard	225	180-210	1 h - 1 h 30	Gratins	220	180-210	15 à 20 min
Choux braisés	220	180-210	1 h environ	Lapin rôti	220	180-210	50 à 60 min
Flamiche poireaux	205	150-180	35 à 40 min	Pigeon rôti	180	150-180	15 à 25 min
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre	Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Oie - Dinde	205	150-180	60 à 80 min	Rôti de viande blanche	220	180-210	15 à 20 min par livre
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo	Soufflé salé-sucré	205	150-180	35 à 45 min
Pâté en terrine	220	180-210	1 h 30 à 2 h	Tomates farcies	220	180-210	30 à 40 min
Poulet moyen rôti	220	180-210	45 min à 1 h				
Quiche Lorraine	220	180-210	30 à 40 min	Pâtisseries			
Rôti de boeuf	280	220-250	15 min par livre	Biscuit roulé	220	180-210	10 à 15 min
				Brioche	220	180-210	40 à 45 min
Pâtisseries				Flan	205	180-210	30 min
Cake	180	130-150	50 à 60 min	Gateau de Savoie	205	150-180	35 à 40 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35 à 40 min	Meringues	80	60-80	60 à 90 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au B.M.	Pâte à choux	220	180-210	35 à 45 min
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min	Pâte à tarte (non garnie)	220	180-210	20 à 30 min
Sablés	220	180-210	18 min	Pâte feuilletée	220	180-210	15 à 20 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min				

UTILISATION

Les accessoires de four

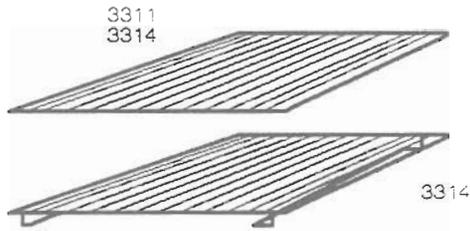


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



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.



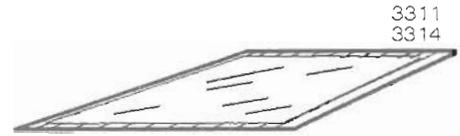
La grille porte-plats

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

Le plat profond

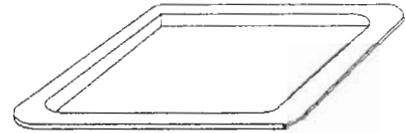
Est destinée à recevoir le jus des grillades :
- à poser sur la **grille** ou **glisser sous les rails** (3314) ou à poser sur la sole (3311).

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 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 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 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.

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.

Le panier de four en émail catalytique

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

Le panier de 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 le panier à l'eau très chaudes.

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

ENTRETIEN

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

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS 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.

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.

Le tiroir

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

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.

Le couvercle verre

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

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.

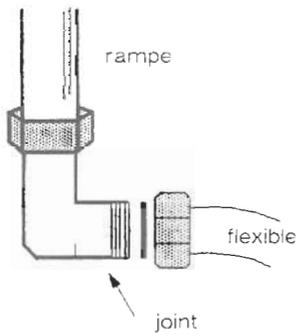
Si vous utilisez la cuisinière sans l'encastrer, vous pouvez raccorder un tuyau caoutchouc sur l'about livré avec l'appareil.

Par contre, si l'appareil est encastré 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° 51-1 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.

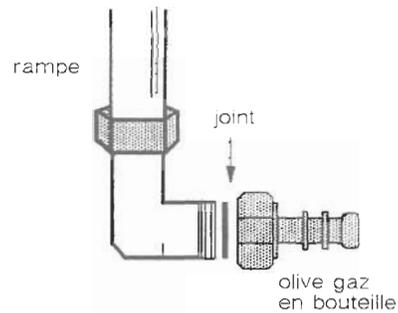


Par tube souple caoutchouc

(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.

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 :

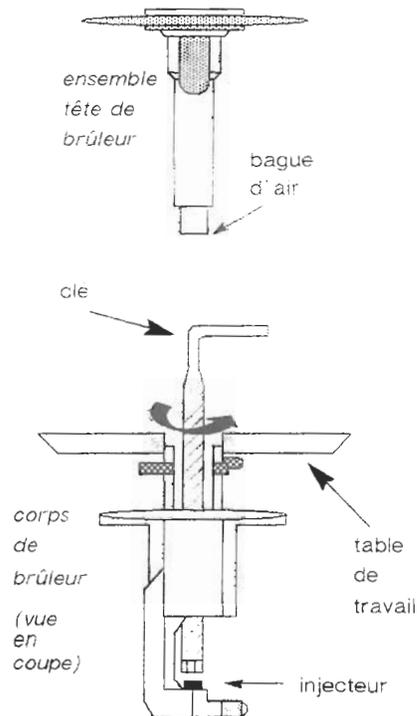
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- 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

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

INSTALLATION REGLAGE

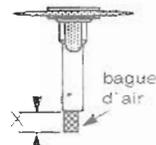


INSTALLATION REGLAGE

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.

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

REGLAGE DU RALENTI

- enlever les manettes.
- dévisser également les 2 vis de l'enjoliveur inférieur et le basculer vers l'avant.
- dégager le verre du tableau de bord vers le bas.

Dans ce cas, l'accessibilité au vis du by-pass se fait par les collerettes.

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.

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 plaques 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 : veuillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

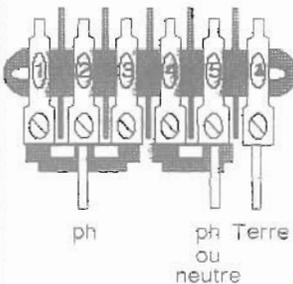
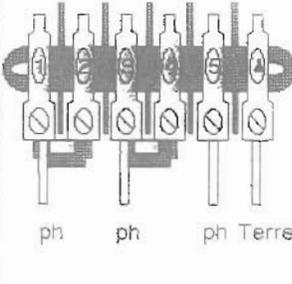
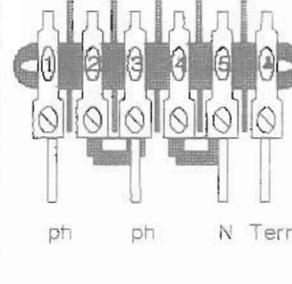
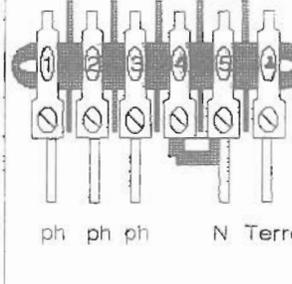
Câble d'alimentation :

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	2 phases 400 V + neutre	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	16 A
section câble type	3 x 2.5 mm ² H 07 RNF	4 x 2.5 mm ² H 07 RNF	4 x 2.5 mm ² H 07 RNF	5 x 1.5 mm ² H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes	 ph ph Terre ou neutre	 ph ph ph Terre	 ph ph N Terre	 ph ph ph N Terre

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 : *

3311
3314

* 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

PIECES DE RECHANGE

CACHET DU REVENDEUR

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1 - LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

2 - LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ? - En cas de réclamation, ou
- Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

en exigeant des

"PIECES CERTIFIÉES CONSTRUCTEUR"



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

ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- *Des fours à encastrer, des fours micro-ondes et turbo-ondes,*
- *Des tables de cuisson traditionnelles ou à vitro céram et des bacs éviers,*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- *Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche linge,*
- *Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- *Des poêles, des cuisinières bois-charbon et mazout,*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude.*

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - Siège Social et Usines, 18400 LUNERY

RCS Bourges B 553 720 053 - Capital 18 000 000 de F

tél. 48 55 78 00 – télex 760014 F – fax 48 68 01 75