

**cuisinière
tout
électrique**

3433 K - 3433 RK

ROSIÈRES 

Installation

Nous vous conseillons de lire attentivement le feuillet indépendant relatif à la mise en place de votre appareil où vous trouverez tous les renseignements indispensables à son installation.

Garantie

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, n'omettez pas de faire dater et signer par votre installateur le certificat de garantie

Pièces de rechange

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

- 1° Le numéro de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique au dos de la cuisinière, ou sur le bon de garantie.
- 2° La désignation de la pièce

Exemple Appareil 3433 K
 n° 1 425 840
 1 manette de four

Où vous adresser :

Commande de pièces de rechange :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service des pièces détachées
Rosières - Lunery 18400 Saint-Florent - Tél. 26-01-67
Télex ROSIERES USINES 76.014 F

En cas de réclamation :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service Assistance Technique
B.P. 44 - 18001 BOURGES Cedex
Tél. : 24-71-50 -
Télex : 76.701 Rosières BRGES

Raccordement

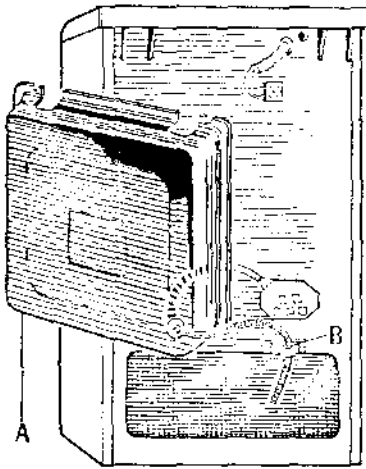
CHOIX DU CÂBLE D'ALIMENTATION :

Les conducteurs à employer pour aller du disjoncteur à la prise de courant et de la prise à la cuisinière doivent avoir une section suffisante pour éviter une chute de tension et leur échauffement.

La section des conducteurs doit être différente selon que l'on utilise du courant monophasé ou du courant triphasé et selon l'intensité.

Il est conseillé pour cela d'utiliser du câble SV 1 V (ou équivalent) avec conducteurs de cuivre à brins multiples d'une section :

- de 6 mm² pour le raccordement en monophasé, câble à 3 conducteurs (2 phases + terre) ;
- de 4 mm² pour le raccordement en triphasé 127/220 V, câble à 4 conducteurs (3 phases + terre) ;
- de 4 mm² pour le raccordement en triphasé 220/380 V, câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre).



- 1° Enlevez la plaque de protection arrière **A**.
- 2° Mettez les barrettes Shunt en place conformément aux indications du schéma
- 3° Passez le câble au travers du passe-fils en caoutchouc.
- 4° Dénudez l'extrémité de chacun des conducteurs et les fixer sur les bornes. Ne pas oublier de fixer le fil de terre sur la borne marquée \perp .
- 5° Remettez en place la plaque arrière.
- 6° Fixez le câble de raccordement à l'aide du serre-câble **B**.

SCHEMA DE BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES :

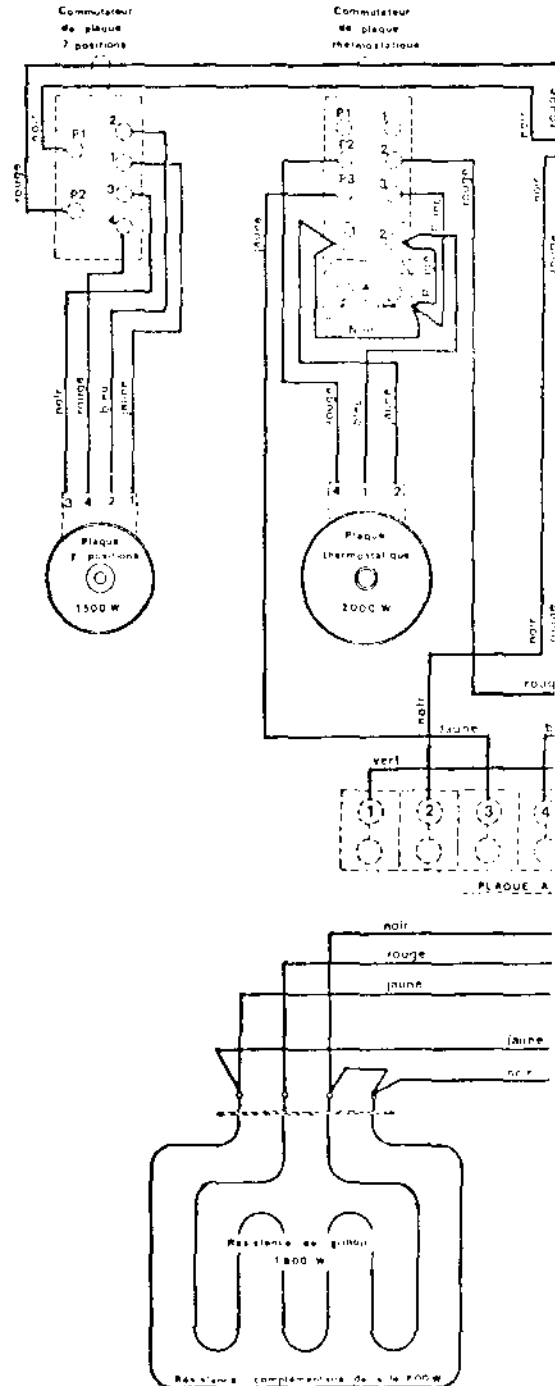
Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5, suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt.

MONOPHASÉ 220 V 	TRIPHASÉ 220 V 	DIPHASÉ 4 FILS 220 V
1 PHASE 380 V + NEUTRE 	2 PHASES 380 V + NEUTRE 	3 PHASES 380 V + NEUTRE

Partie élé

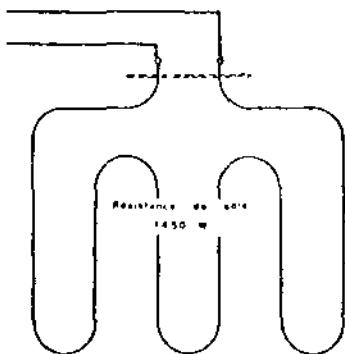
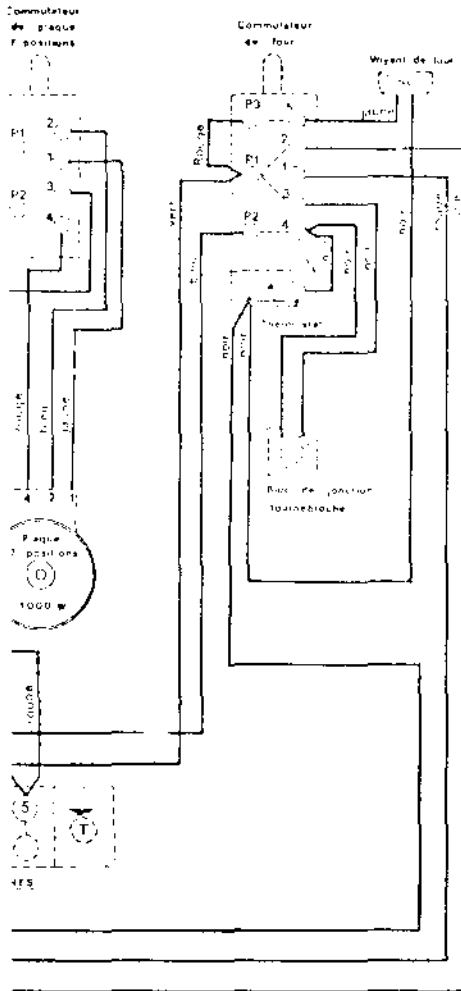
Schéma de câblage

Les différents éléments doivent obligatoirement être alimentés en 380 volts plus neutre, que les ponts



ctrique

ctionner en 220volts. Assurez-vous, dans le
sont correctement placés sur la plaque à bornes



Installation et

Les éléments chauffants et les plaques de la cuisinière doivent fonctionner **exclusivement sur 220 volts**.

Nota. — Les appareils équipés d'une plaque à bornes comportent plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, ils sont toujours fournis sans câble d'alimentation.

Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Il est indiqué, page 2, le nombre et la section du conducteur en fonction du branchement à effectuer.

Apportez le plus grand soin au branchement.

Si le raccordement de la cuisinière doit s'effectuer :

- a) Sur une prise de courant alimentée sous une tension de 220/380 V, **il faut faire très attention à la position des barrettes de pontage et du fil neutre sur la plaque à bornes. Une erreur de leur position entraîne automatiquement la détérioration des résistances chauffantes du four et des foyers de cuisson, donc la mise hors service de la cuisinière ;**
- b) Sur une prise de courant alimentée sous une tension de 127/220 V et si le branchement de la plaque à bornes n'est pas correct, il n'y a pas de risque de détérioration des éléments chauffants, mais le fonctionnement de la cuisinière sera défectueux (chauffage insuffisant).

Dans tous les cas, ces cuisinières doivent être obligatoirement raccordées à une borne de terre.

Mais surtout ne jamais confondre le neutre et la prise de terre.

Il est conseillé de placer la prise de courant le plus près possible de la cuisinière. On peut employer, soit une prise de courant avec fusibles incorporés, soit une prise simple, mais, dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuit à fusibles.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

CHOIX DU DISJONCTEUR :

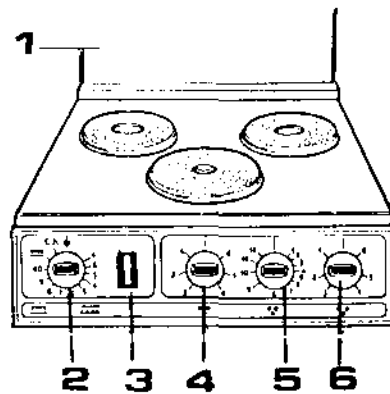
Le choix du disjoncteur tient compte d'une puissance supplémentaire restant disponible pour les autres appareils sur la phase la plus chargée.



Monophasé 220 V (2 phases)	Triphasé 220 V (3 phases)	Monophasé 220/380 V 1 phase 1 neutre	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V - neutre	4 fils diphase 220 V
30 A	20 A	30 A	20 A	15 A	20 A

Sommaire :

GARANTIE - PIÈCES DE RECHANGE	2
PRESENTATION	4
UTILISATION :	
– la plaque thermostatique	5
– les plaques 7 positions	6
– utilisation des plaques	7
– le four : • allumage	8
• thermostat	9
– le grilloir	10
– le tournebroche	11
ENTRETIEN	12 - 13 - 14

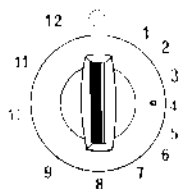
Présentation



- 1** Couvercle enveloppant en tôle émaillée
- 2** Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :
- repère **1 à 10** : Plage de réglage du thermostat pour les cuissons au four (utilisation page 9)
 - repère  : Mise sous tension de la résistance de grilloir (utilisation page 10)
 - repère  : Fonctionnement de la résistance de grilloir et rotation du moteur de tournebroche (utilisation page 11)
- 3** Voyant de régulation du thermostat de four. Il s'allume dès la mise sous tension des résistances du four, ensuite il s'éteint et se rallume régulièrement pendant la cuisson.
- 4** Manette de commande de la plaque rapide arrière gauche de 1 000 Watts ϕ 145 mm (utilisation page 6)
- 5** Manette de commande de la plaque thermostatique avant de 2 000 Watts ϕ 180 mm (utilisation page 5)
- 6** Manette de commande de la plaque rapide arrière droite de 1 500 Watts ϕ 145 mm (utilisation page 6)

Plaque thermostatique

FONCTIONNEMENT :



Manette de commande de plaque



Plaque thermostatique
2000 W Ø 180

Le palpeur règle la puissance de la plaque en fonction de la température du récipient.

Exemple :

Posez un récipient sur le foyer et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionnez la position de la manette 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.

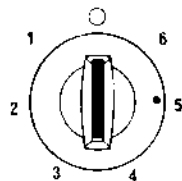
Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisée avec les différentes graduations.

REGLAGE :

Très doux	1 et 2	Beurre fondu, maintien d'un mets au chaud.
Mijotage	2 - 4	Oeufs sur le plat.
Moyen	4 - 5 - 6	Légumes, fruits, potages, riz. Ebullition d'eau, lait.
Mi-fort	6 - 7	Cuissons à la graisse devant être "saisies". Pommes de terre, pot-au-feu.
Vif	8 - 10	Poissons, steaks, crêpes, omelettes.
Très vif	10 - 12	Fritures.

Plaque rapide à 7 positions

FONCTIONNEMENT :



Manette de commande



Plaque rapide

Cette plaque à chauffage très rapide est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (- la position arrêt) qui donnent des puissances étagées convenant à tous les types de cuisson.

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

REGLAGE :

0	Arrêt
1 - 2	Rechauffer ou tenir un plat au chaud Mijotage
3 - 4 - 5	Allures moyennes pour entretenir les cuissons Dorages et sautés à « saisir » plus doucement
6	Allure forte pour démarrage des cuissons et chaque fois que l'on a besoin d'un feu vif ou pour amener à ébullition

UTILISATION :

Tournez la manette de commande de la plaque soit à droite, soit à gauche et placez-la en face de la graduation choisie.

CONSEIL :

Pensez à couper le courant avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire « gratuitement » grâce à la chaleur accumulée.

Recommandations pour l'utilisation des plaques

MAUVAIS : Le fond ne couvre pas entièrement 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...)



BON : Le récipient couvre entièrement la plaque.



Utilisation
complète
de la chaleur



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



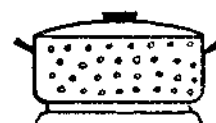
MAUVAIS : Le fond du récipient n'est pas sec.



Avant de poser un récipient sur la plaque, assurez-vous que le fond soit bien sec pour éviter d'attaquer la plaque.

MAUVAIS : fonds déformés

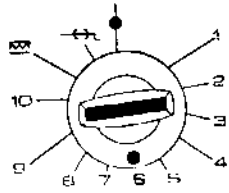
BON : Fond plat



Pour obtenir une cuisson économique et rapide, il est indispensable que le fond des récipients soit plat.

Le four

MISE EN FONCTIONNEMENT



Tournez la manette de commande vers la droite jusqu'à amener le point repère de la manette face à la graduation choisie.

- Le voyant de four fonctionne dès que vous tournez la manette. Ensuite, il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de la cuisson.

PRECHAUFFAGE

Préchauffage du four :

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

Comment déterminer le temps de préchauffage ?

20 mn pour les cuissons de 7 à 10

15 mn pour les cuissons de 4 à 6

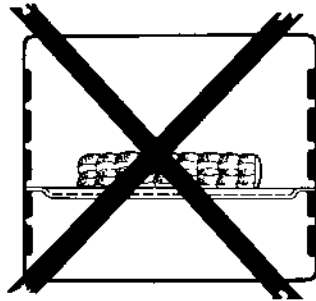
10 mn pour les cuissons de 1 à 3

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce de viande.

NOTA IMPORTANT POUR UNE CUISSON AU FOUR

- Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.

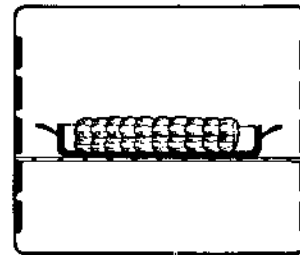
Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.



MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- sauce rapidement brûlée ;
- projections de graisse importantes ;
- dégagement de fumée ;
- encrassement rapide du four



BIEN

Grille porte-plats placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en « terre à feu ».

Utilisation du thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

nature des mets	Position du thermostat	Temps de cuisson
Poissons	7 - 8	30 à 40 mn
Viandes - Légumes		
canard (petit)	5 - 6	50 mn
canard	6 - 7	50 mn
filet de bœuf	7 - 8	30 à 35 mn
gigot de chevreuil	7 - 8	40 à 50 mn
gigot d'agneau	6 - 7	40 à 45 mn
oie ou dinde	6 - 7	70 à 90 mn
poulet (petit)	5 - 6	45 mn
poulet	6 - 7	45 mn
pommes boulangères	9	25 à 30 mn
râble de lièvre	7 - 8	40 à 50 mn
riz	4 - 5	25 à 35 mn
rosbif	9	30 à 35 mn
rôti de porc (500 g)	5 - 6	40 à 50 mn
rôti de veau (750 g)	5 - 6	40 à 50 mn
soufflés	4 - 5	25 à 30 mn
tomates farcies	9	15 à 20 mn
tous les gratins	9	10 à 15 mn
PÂTISSERIES		
biscuit à la cuiller	2	25 à 30 mn
brioche	6 - 7	20 à 25 mn
cake	3 - 4	50 à 60 mn
crèmes renversées (au bain-marie)	2	45 mn
croquets	3 - 4	20 à 30 mn
gâteaux de Savoie	4 - 5	20 à 25 mn
génoise	4 - 5	20 à 25 mn
macarons sablés	3 - 4	15 à 20 mn
madeleines	4 - 5	20 à 25 mn
meringues	1	50 à 60 mn
mousseline au chocolat	2	45 à 60 mn
pâte à choux	5 - 6	20 à 25 mn
pâte feuilletée	7 - 8	20 à 25 mn
quatre-quarts	3 - 4	15 à 20 mn
tartes	6 - 7	35 à 40 mn
vacherins	1	60 mn

La position 10 peut être utilisée pour la mise en route de rosbif ou cuisson de gros gibiers, et le préchauffage.

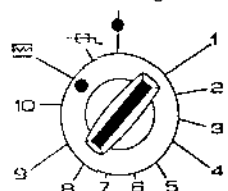
Les temps indiqués ci-dessus sont comptés à partir de l'enfournement.

Le grilloir

Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc.) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régals sur votre table.

MISE EN ROUTE DU GRILLOIR :

L'utilisation du grilloir se fait porte FERMÉE.



- Il suffit de placer la manette de commande du four sur la position grilloir située après le repère 10.
- Laissez chauffer cinq minutes avant d'enfourner les mets.

UTILISATION POUR LES GRATINS

- Mettre en fonctionnement la résistance de grilloir.
- Laissez chauffer 5 minutes.
- Placez la grille porte de four de manière que le plat à gratiner se trouve à environ 6 cm de la résistance.
- Le temps de réalisation varie en fonction de la nature des mets (il faut compter 10 à 15 mn).

UTILISATION POUR GRILLADES :

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Après allumage, laissez chauffer cinq minutes.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce le plus près possible du grilloir. Glissez la lèchefrite sous la grille support pour recueillir les graisses.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules les entrecôtes-minutes et les grillades de porc doivent être coupées minces.

Le tournebroche (en option)

Ce modèle est précâblé pour le recevoir.

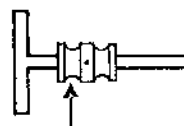
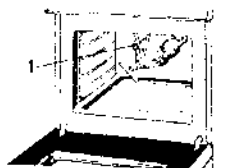
Pour l'installation du tournebroche, suivre les indications données dans la notice particulière jointe au colis.

UTILISATION :

MISE EN PLACE :

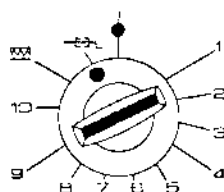
- Retirer du four la grille, la plaque à pâtisserie.
- Placez la lèche-frite sur la sole de four.
- Accrochez le support de tournebroche (1) au plafond de four.
- Embrochez la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes.
- Enfoncez la broche dans le carré d'entraînement. Un ressort placé à l'extrémité de la broche en assure le verrouillage de sécurité.

Placez la broche sur le support avant dans la gorge indiquée par le croquis.



Gorge à utiliser

MISE EN ROUTE :



Placez la manette de commande du four sur le repère tournebroche.

TEMPS DE CUISSON

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

TOURNE-BROCHETTES (sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

LA GRILLE :

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

LES CHAPEAUX DE BRULEUR :

- 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 de l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.
- L'emploi de produit abrasif n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne.
- Si les trous sont encrassés, brossez les chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau supérieur son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.



Corps de manette

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de manette, puis tirez sur le chiffon.

LES PARTIES EMAILLÉES :

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

DEMONTAGE DE LA SOLE DE FOUR :

- Poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- Soulevez la partie avant pour la dégager de la façade.
- Tirez la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

DEMONTAGE DES GRADINS DE FOUR :

Enlevez les gradins en les soulevant pour dégager les pieds, puis les sortir en les tirant vers le bas.

Entretien

LES PLAQUES ELECTRIQUES :

Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

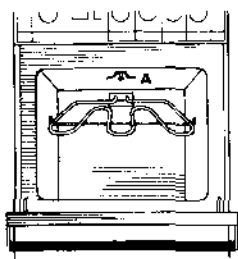
Après coupure de courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

A chaque usage, il convient de préserver la surface des plaques de l'humidité. Si, malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de faire disparaître celles-ci en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de les graisser superficiellement après remise en bon état.

ECRAN DE VOUTE :

Dans le cas de projections importantes dues à l'utilisation du grilloir ou du tournebroche, il est quelquefois nécessaire de sortir l'écran de voute pour le nettoyer avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal.

Pour le nettoyage de la voute, il suffit de dégager la résistance de grilloir suivant le croquis ci-dessous.

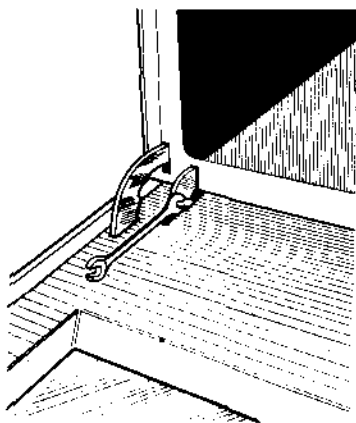


a) Tirez sur la patte (A) et pivotez de 90°.

b) La résistance s'incline et dégage la voute.

c) Pour le remontage, replacez la résistance contre la voute et remettez la patte en place.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR



Ouvrir le tiroir (10 cm environ) pour permettre le dégagement de la porte.

Ouvrir la porte de four.

Engager une clé plate de 5,5 mm sur l'axe, dans l'encoche prévue à côté des gonds d'articulation (protéger le manche de la clé avec un chiffon).

Refermer lentement la porte, laisser la clé prendre appui sur la contre-porte, continuer le mouvement de fermeture. La porte se dégage en appuyant vers le bas.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse. Engager les secteurs à l'intérieur des gonds fixes, la porte étant à 45°. Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les gonds, puis, en soutenant l'ensemble, faites basculer la porte horizontalement. L'axe doit être accroché des deux côtés. Sinon, recommencer l'opération. Ensuite, dégager la clé.

Entretien

LE FOUR

Utilisez votre four comme un four normal.

Employez de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, « terre à feu » par exemple, pour vos rôtis en particulier.

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les écrans du four à l'eau très chaude. Ce petit entretien est grandement facilité grâce à la possibilité de sortir entièrement les écrans et permet ainsi à la ménagère, d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des écrans dans le four de l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant une heure.

En cas de débordement ou de projections importantes, un nettoyage de l'émail insalissable est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder :

- Essuyez les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.
- Si, après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.
- Rincez à l'eau très chaude.
- 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.

Ne jamais employer :

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

NOTA :

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

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES se réserve le droit de modifier à tout moment ses appareils.

ROSIÈRES 

IMP. BLANCHARD-DOUCET BOURGES

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

3433 K - 3433 RK

Adresser toute correspondance à :

S.A. USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES Cedex

P. O. Bourges 55 B-5