

Partie destinée à l'utilisateur	Pages
Présentation	4
Utilisation	
— des brûleurs gaz	4
— du four	5
— du thermostat	6
— du grilloir et du tournebroche (en option)	7
Entretien	8
 Partie destinée à l'installateur	
Raccordement électrique	9
Raccordement gaz	9
Mise en place des injecteurs	10
Réglage de l'aspect de flamme	11
Réglage du ralenti	11

Fiche technique

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

Largeur : 60.

Profondeur : 60.

Hauteur à la table de travail : 84 cm

Couvercle ouvert : 142 cm.

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :

— Brûleur semi-rapide : 1,45 kW.

— Brûleurs rapides : 2,60 kW × 2.

— Brûleur ultra-rapide : 3,7 kW.

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P.

LE FOUR

Votre appareil est équipé d'un four en émail catalytique.

Dimensions utiles du four (en cm) :

— Largeur : 43,3.

— Profondeur : 43.

— Hauteur : 32,3.

Volume utile : 60 litres.

Équipement du four : 1 grille porte-plat, 1 plaque à pâtisserie, 1 plat lèchefrite.

Puissance :

— Four : 4 kW.

— Grilloir : 2,68 kW.

Consommation :

— De maintien pendant une heure à 230 °C : 8,2 mégajoules ou 2,3 kW.



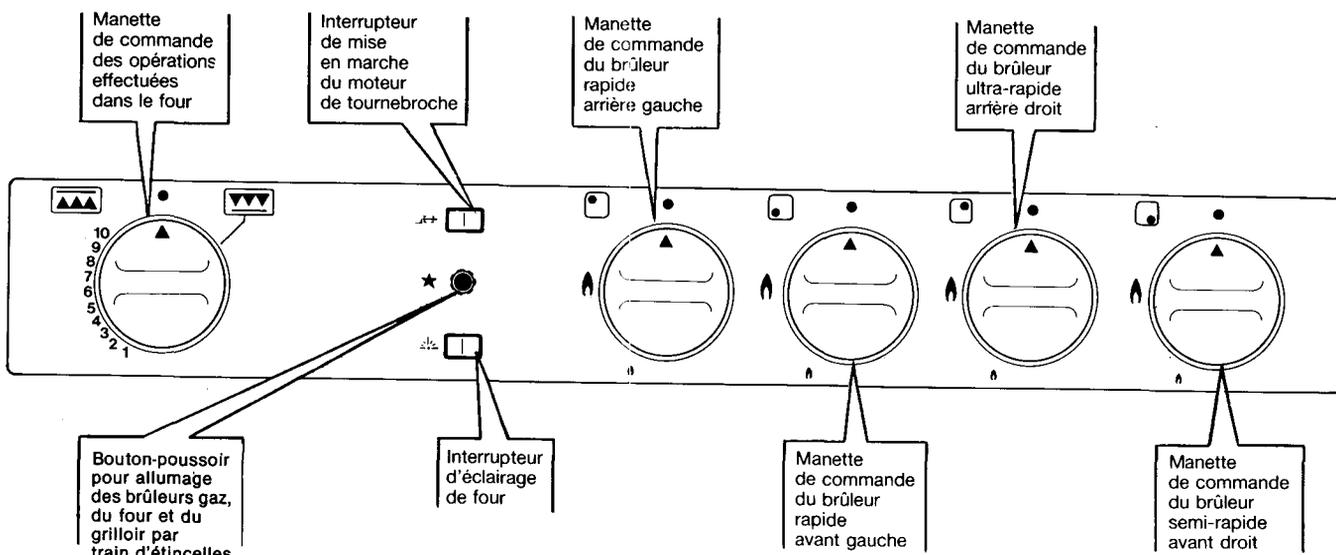
Cet appareil porte l'estampille officielle de conformité aux normes françaises.

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1^{er} septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

Présentation

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



ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement. Éloigner les jeunes enfants.

Utilisation des brûleurs gaz

Allumage :

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

Exemple : repère de la manette du foyer arrière droit.

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



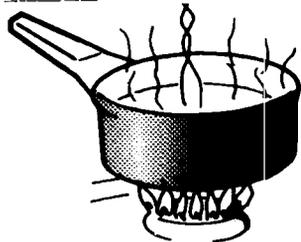
Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

- Enfoncer et tourner la manette de commande jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

CHOIX DES RÉCIPIENTS

Petit brûleur = petits récipients (casserolles de moins de 14 cm)

Grand brûleur = grands récipients (casserolles 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

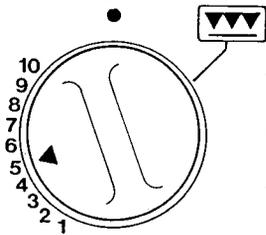
La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

— 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.

Éviter 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.

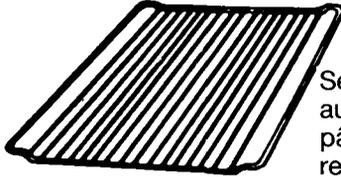
Allumage



- Ouvrir entièrement la porte du four.
- Pousser la manette et tourner vers la gauche jusqu'à la graduation correspondant à la cuisson (voir le tableau de thermostat).
- Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton-poussoir d'allumage ☆
- Assurez-vous du bon allumage.

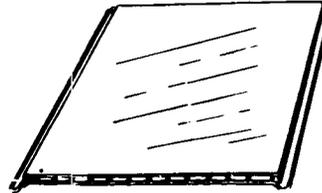
LES ACCESSOIRES DE FOUR

LA GRILLE PORTE-PLATS



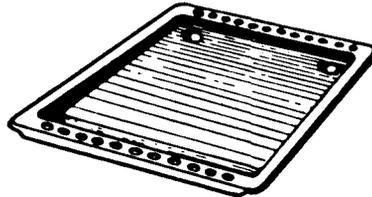
Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisseries; sert également à recevoir les viandes à griller.

LA PLAQUE A PATISSERIE



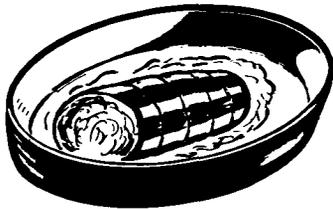
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc. (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

LA PLAT LÈCHEFRITE

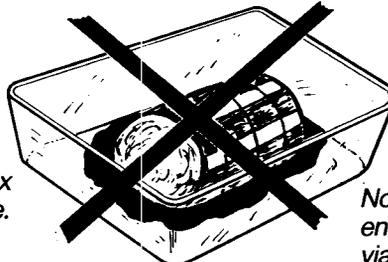


Est destiné à recevoir le jus des grillades (à retirer du four dans les cas de non-utilisation).
NE JAMAIS UTILISER LE PLAT LÈCHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR.

CONSEILS DE CUISSON POUR LES VIANDES



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



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

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

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.

UN BON PRÉCHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA RÉUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.

POUR LES GRILLADES

Sortir la viande 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. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES :

Éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux.

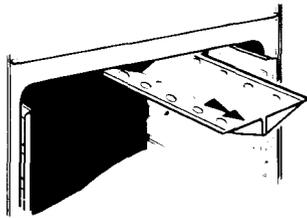
Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier d'aluminium.

ATTENTION : Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

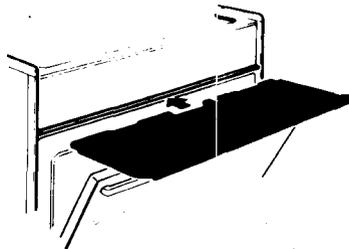
Éviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc., retomberaient aussitôt.

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. Vous pouvez arrêter la cuisson. 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.

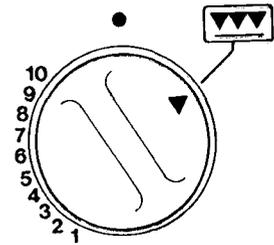
Toutes les cuissons au grilloir ou au tournebroche doivent être faites Porte Ouverte ou Entr'ouverte.



Enlever l'écran de grilloir.



Mettre en place le déflecteur.

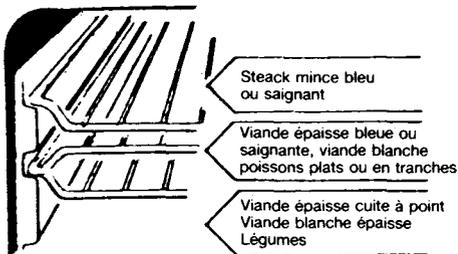


Tourner la manette jusqu'à la position grilloir.

★ Appuyer sur le bouton-poussoir d'allumage pour allumer le brûleur. Vérifier le bon allumage du brûleur.

Ensuite :

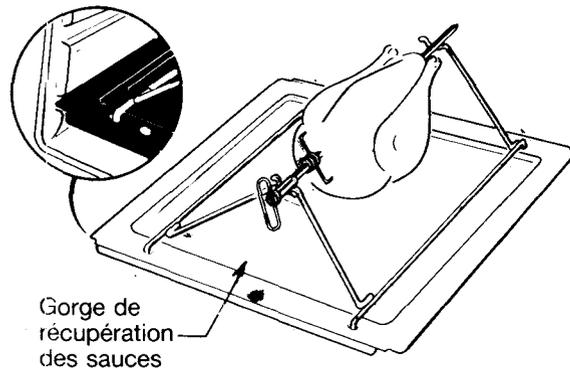
EN GRILLOIR :



Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat lèche-frite sur le gradin du bas. Laisser chauffer 5 mn environ avant d'enfourner les plats.

EN TOURNEBROCHE :

- Retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- Déplier et poser le support de tournebroche sur le plat lèche-frite.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support, la poignée étant située côté gorge de récupération des sauces.
- Glisser le plat lèche-frite avec le support et la broche sur le gradin inférieur. 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. Un ressort placé à l'extrémité de la broche assure le verrouillage.
- Appuyer sur l'interrupteur du tournebroche et allumer le grilloir.



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

Temps de cuisson :

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

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

TOURNEBROCHETTES (sur demande)

Immédiatement adaptable sur votre tournebroche.

Entretien

LES PARTIES ÉMAILLÉES

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait abîmé irrémédiablement.

Nettoyer simplement les parties émaillées 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.

Pour l'entretien du couvercle, vous pouvez démonter le dosseret situé à l'arrière de la table de travail.

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 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.

LA PORTE DU FOUR

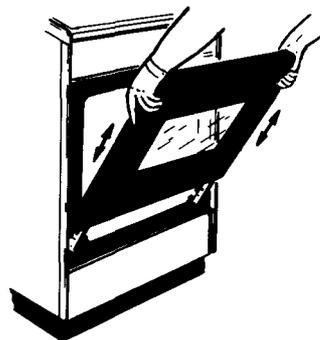
Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, la vitre de la porte de four, avec l'aide d'un papier absorbant. Cette petite précaution facilitera l'entretien de celle-ci.

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

Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte ;
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



LES JOINTS DU FOUR

Les nettoyer avec une éponge et un détergent.

LES PAROIS DE FOUR EN ÉMAIL CATALYTIQUE

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

Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses.

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

ENTRETIEN RÉGULIER

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, **il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois, l'écran grilloir et la sole à l'eau chaude.** Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois, l'écran de grilloir et la sole et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois, de l'écran de grilloir et de la sole dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DÉBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES

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

Voici comment vous devez procéder :

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

— 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, ne vous inquiétez pas; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

DÉMONTAGE DES PAROIS :

Les parois sont accrochées par des pions et vous devez retirer la sole du four pour les décrocher.

LE TIROIR

ATTENTION : Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.

Installation - Raccordement et réglage

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

INSTALLATION

Conditions d'encastrement :

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La cuisinière est équipée d'un éclairage de four et d'un générateur d'allumage fonctionnant exclusivement sur 220 volts.

Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

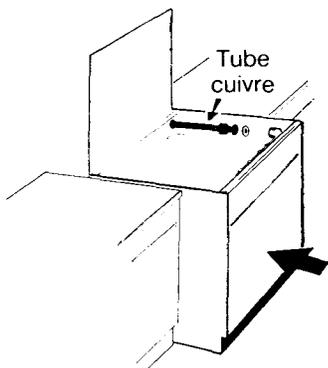
RACCORDEMENT GAZ

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, un détendeur ou un détendeur-déclencheur (pour gaz propane). Utilisez des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque « NF GAZ ».

RACCORDEMENT RIGIDE

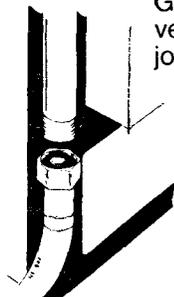
Les appareils peuvent être raccordés en rigide à l'aide de l'écrou situé sous la table de travail.

Dans ce cas, supprimer la rampe arrière.



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 « NF GAZ », d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.



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

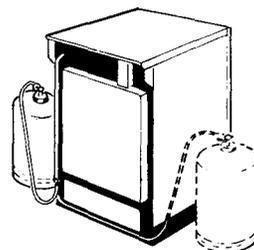
Le raccordement s'effectue par un tube souple « NF GAZ » de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimension correspondante vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité. L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur « NF GAZ » adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur-déclencheur 37 mbar en propane).



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

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.

Le tube souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur 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 de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

1. mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal);
2. régler l'aspect de la flamme (bagues d'air);
3. régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs et l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

1. Mise en place des injecteurs :

Tableau des injecteurs

Brûleur \ Nature du gaz	Ultra-rapide	Rapide	Semi-rapide	Grilloir	Four
Butane - Propane	95	80	60	87	98
Gaz naturel	145	120	90	128	150

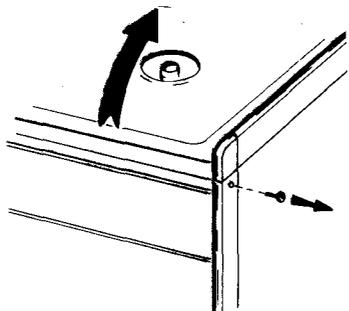
A) Injecteurs de table :

Il est nécessaire de relever la table de travail et de démonter les brûleurs.

Pour lever la table de travail :

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, certaines pièces sont sous tension. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant.

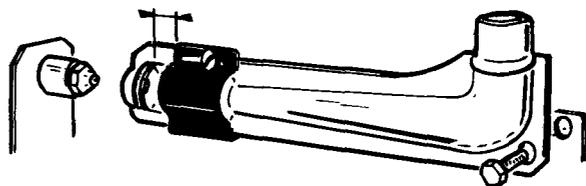
Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.



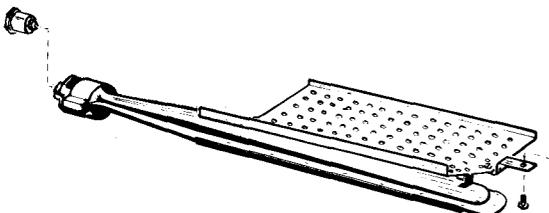
- Enlever les grilles de table, les chapeaux et têtes de brûleurs.
- Dévisser les vis de fixation situées sur la partie supérieure des enjoliveurs verticaux.
- Soulever la table de travail.

Ensuite :

- Démonter les brûleurs.
- Retirer l'injecteur et placer celui qui convient à la nature du gaz et au brûleur en cours d'adaptation, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte-injecteur.



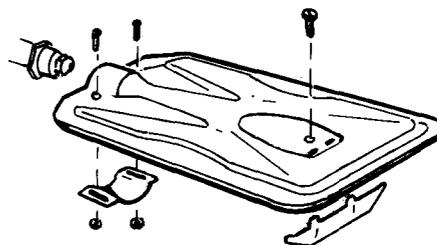
B) Injecteur de grilloir :



- Démonter la vis qui se trouve à l'avant du brûleur.
- Dévisser l'injecteur avec une clé à tube de 9.
- Placer celui qui convient au type de gaz utilisé, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte-injecteur.

C) Injecteur du four :

- Après avoir enlevé la vis centrale, soulever légèrement l'avant du brûleur pour le dégager des deux pitons du support.
- Puis tirer le brûleur vers l'avant pour le libérer du support d'injecteur.
- Retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.



2. Réglage de l'aspect de flamme :

A) Réglage de la bague d'air :

Avant de remonter les brûleurs, effectuer un réglage des bagues d'air, selon le tableau ci-dessous, puis remonter.

	Semi-rapide	Rapide	Ultra-rapide	Grilloir	Four
Butane	3 mm	8 mm	13 mm	7 mm	8 mm
Propane	1 à 1,5 mm	1,5 à 2 mm	6 mm	3,5 mm	3 mm
Gaz naturel	1,5 mm	2,5 mm	8 mm	2,5 mm	3 mm

B) Contrôle de l'aspect de flamme :

Après avoir remis en place tous les brûleurs, vérifier éventuellement l'ouverture de la bague d'air pour obtenir une flamme stable à contour bleu ciel d'une longueur de 6 à 8 mm.

Ce réglage est très important, il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.



Flamme bruyante
ayant tendance à décoller
EXCÈS D'AIR



Flamme bien tendue
RÉGLAGE CORRECT



Flamme molle
avec pointes jaunes
MANQUE D'AIR

3. Réglage du ralenti

A) Brûleur de table :

Enlever la manette.

En gaz naturel

vis du by-pass



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

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

En butane-propane

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

B) Brûleur de four :

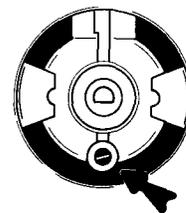
Régler le by-pass en agissant sur la vis.

Butane ou propane : serrez la vis à fond.

Gaz naturel 20 : desserrez d'un tiers de tour.

Pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante :

- allumer le four, la manette à la position 10, et laisser chauffer quinze minutes ;
- ouvrir la porte ;
- ramener la manette à la position 1.



vis du by-pass

Vous devez obtenir une flamme courte (2 mm) restant stable lorsqu'on passe de la position 10 à la position 1. Si elle s'éteint, le débit du by-pass est insuffisant. Dévisser un peu la vis du by-pass du thermostat.

C) Brûleur du grilloir :

Le brûleur du grilloir ne dispose pas de position ralenti.

**ROSIÈRES, c'est aussi :**

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse.*
- *Des fours à encastrer.*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier s'harmonisant à la couleur des fours.*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration.*
- *Des lave-vaisselle.*
- *Des poêles et des cuisinières bois-charbon.*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude...*

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DE ROSIÈRES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. 48.68.60.00