

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE



- RCE 678**
- RCM 678**
- RCM 698**
- RCV 6982**
- RCM 6991**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Consignes de sécurité	4/5
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	6
Si modification du réglage gaz effectué en Usine, changement de gaz	7/8
Raccordement gaz	8/9
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	9
Installation électrique	10/11
• UTILISATION	
FICHE TECHNIQUE	12
PRESENTATION DE LA CUISINIÈRE	13
LE BRÛLEUR GAZ	14/15
LA PLAQUE ELECTRIQUE	16/17
LE FOYER VITROCERAMIQUE	18/19
LE FOUR	
Equipement du four	20/21
. Les modes de cuisson	22/24
. Utilisation du four	
Premier nettoyage - ce qu'il faut savoir	25
Le programmateur - Présentation - Mise à l'heure	26
❶ Utilisation du four avec un départ immédiat	27/28
❷ Utilisation du four avec une durée et un départ immédiat	29
❸ Utilisation du four avec une heure de fin et un départ immédiat	30
❹ Utilisation du four avec une durée et un départ différé	31
. Le minuteur	32
. Les conseils de cuisson	33/36
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	
. Recommandations	37
. La table de cuisson avec brûleurs gaz - Le couvercle	37
. La plaque électrique	38
. La surface verre ou vitrocéramique	38
. Le tiroir	38
. Le four	39/40
. Le four pyrolyse	40/41

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la cuisinière, vous trouverez un sachet composé :

- . d'une notice,
- . d'un sachet constitué pour les modèles équipés de brûleurs gaz:
 - d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en Butane (G30 28-30 mbar) ou Propane (G31-37 mbar),
 - d'un about Gaz Naturel, et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc,
- . de pieds réglables pour une parfaite mise à niveau de la cuisinière.

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure. Sur la plaque signalétique, il faut relever le numéro de série de l'appareil et le noter ci-dessous, avant installation de la cuisinière, en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (située sur la traverse sous le tiroir de la cuisinière)



Code produit :

N° Série :

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA NOTICE.

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Eloigner les jeunes enfants.
- Le four de la cuisinière est équipé d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tous risques de brûlure en fonctionnement. Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment en utilisation Pyrolyse.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas stocker de produits inflammables dans la cuisinière ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.
- Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte de four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prendre garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne pas la brancher ou la débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique recommandé par ROSIERES.

CONSIGNES DE SECURITE

- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur la plaque en verre, ou vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et adressez-vous directement au service après-vente.
- Pendant le fonctionnement de la table vitrocéramique ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que le voyant de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table vitrocéramique, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Cuisinière équipée d'un couvercle :
pour une bonne utilisation du couvercle, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes :
 - Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être en position relevée.
 - Avant de refermer le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
 - Ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.
 - Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

Cuisinière avec brûleurs gaz

• Avant installation, le technicien doit :

. Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau.

. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz *en adaptant les brûleurs de table avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal (pages 7/8).*

La cuisinière est de Classe 2 - Sous classe 1 ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur le dessus de la cuisinière.

• Pour l'installation, le technicien doit :

. Régler la mise à niveau de la cuisinière par rapport au sol au moyen de pieds réglables livrés avec l'appareil.

. Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière.

. Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, page 8/9.

. Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées en pages 10/11.

. Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 9.

TOUTE MODIFICATION APPORTEE SUR LE REGLAGE GAZ DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MISE A JOUR DE L'ETIQUETTE APPOSEE SUR L'APPAREIL.

INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	G25	G 30	G 31	Raccord cylindrique 228-1
		Pression	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	
France	FR	II2E + 3+	α	α	X	X	α

α = Réglage d'origine : Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Réglage gaz possible selon l'installation,
Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

CHANGEMENT DE GAZ :

le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz.


Lors du changement, l'installateur doit successivement :

- * changer l'injecteur de chaque brûleur de table, voir tableau page 8 pour le choix des injecteurs,
- * remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 8/9,
- * et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table, voir page 9.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

Injecteur du brûleur gaz de la table de cuisson

Pour accéder aux injecteurs des brûleurs de table, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.

Prendre une clé à pipe (7) et dévisser  les injecteurs, placés dans les corps de brûleurs.

En fonction des indications mentionnées sur le tableau page 8, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.

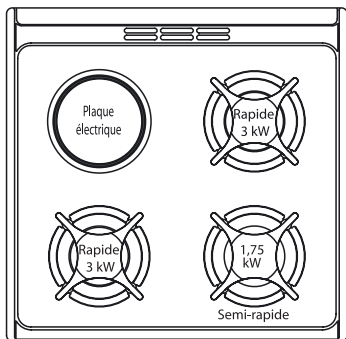
Les visser  à fond.

Pour le remontage, remplacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

INJECTEUR

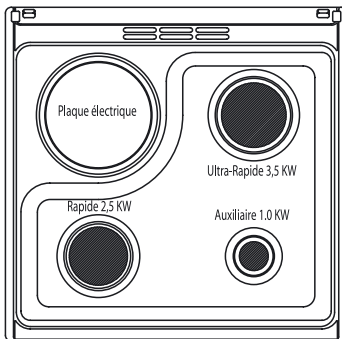


RCM 6991



60 x 60 - MODELE 3 BRÛLEURS GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE

RCM 678 - RCM 698



60 x 60 - MODELE 3 BRÛLEURS GAZ + 1 PLAQUE ELECTRIQUE

Chaque injecteur est identifié par un repère.

		BRÛLEURS DE TABLE										
		auxiliaire		semi-rapide		rapide		rapide		ultra-rapide		
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	134	3,00	144	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	134	2,90	144	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	87	3,00	94	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	87	3,00	94	3,50
Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur												
*	Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar											

RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement Gaz selon installation :

Naturel	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (3)
Butane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2)
Propane	Rigide, Tuyau flexible à embouts mécaniques (1), Tube souple caoutchouc (2-3)

1 - sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

2 - sous réserve que le tube souple caoutchouc soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés, aux extrémités.

1, 2 - les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

3 - réservé uniquement pour des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

3 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

- RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

- RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Nous conseillons ce type de raccordement. Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type VISSOGAZ (1) ou GAZINOX (1). Ce dernier a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

(1) *équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.*

- RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Nous déconseillons ce type de raccordement. A réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité.

Visser l'about conforme (2)



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet d'autre part.

(2) *Dans tous les cas, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.*

REGLAGE DU RALENTI

Si une modification de la nature du gaz a été réalisée, la stabilité de la flamme en position ralenti doit être vérifiée et ajustée en procédant au réglage de la vis bipasse.

Pour accéder à la vis bipasse du robinet des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord. Dans un premier temps amener la collerette vers l'avant, puis retirer l'ensemble collerette et manette.

vis bipasse du robinet du brûleur de table avec allumage intégré



Attention : en aucun cas, les autres vis ne doivent être desserrées !

a) en gaz naturel :

. Dévisser la vis bipasse d'un tour ↺ .

. Remettre l'ensemble collerette et manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Retirer à nouveau l'ensemble collerette-manette, visser ↻ la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer l'ensemble collerette-manette.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant ↻ à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

INSTALLATION ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100).

Les Sociétés Groupe Rosières et Usines de Rosières déclinent toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

. Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

. 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.

Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

. Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou des conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

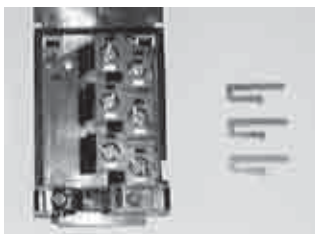
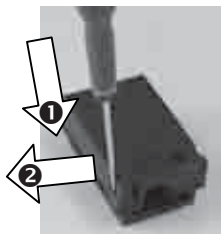
. Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

Les cuisinières sont livrées sans câble d'alimentation. Elles sont équipées d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière. *Pour ouvrir le capot du bornier :*

- . repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- . placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer ❶ et presser ❷,
- . soulever le capot.



x 3 barrettes shunt

Pour réaliser le raccordement :

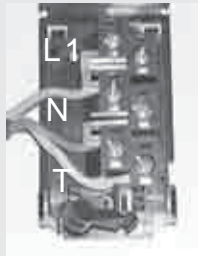
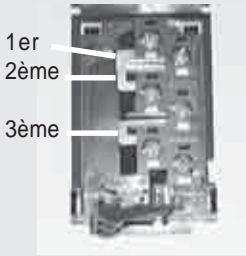
- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement page ci-contre puis serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

1- Mise en place des pontets

2- Mise en place des fils

3- Passage du cordon dans le serre-câble



Attention : un mauvais serrage peut entraîner des risques d'échauffement dangereux au niveau du câble d'alimentation.

	MONOPHASE 220-240 V ~	TRIPHASE 220-240 V3 ~	TRIPHASE 380-415 V3N ~
RCM 6991	Fusible 20 A Câble 3 G 2,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F	Fusible 20 A Câble 4 G 2,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F	Fusible 16 A Câble 5 G 1,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F
RCM678 RCM698	Fusible 25 A Câble 3 G 2,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F	Fusible 20 A Câble 4 G 2,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F	Fusible 16 A Câble 5 G 1,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F
RCE678 RCV6982	Fusible 32 A Câble 3 G 4 mm ² HO5VV-F	Fusible 25 A Câble 4 G 2,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F	Fusible 16 A Câble 5 G 1,5 mm ² HO5VV-F ou HO5RR-F
BRANCHEMENT SUR LA PLAQUE À BORNES			
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre	L1 : Phase Shunter 1-2 L2 : Phase Shunter 3-4 L3 : Phase 5 T : Terre	L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre

Lorsque l'opération de raccordement aux bornes de l'appareil est terminée, revisser le serre-câble et fermer le capot.

FICHE TECHNIQUE

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

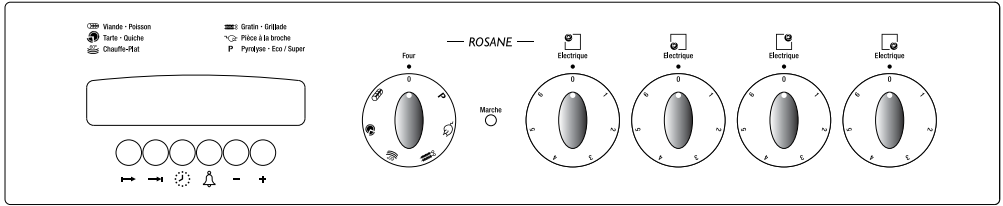


Appareils conformes aux directives
90/396/CEE, 89/336/CEE, 73/23/CEE et 89/109/CEE.

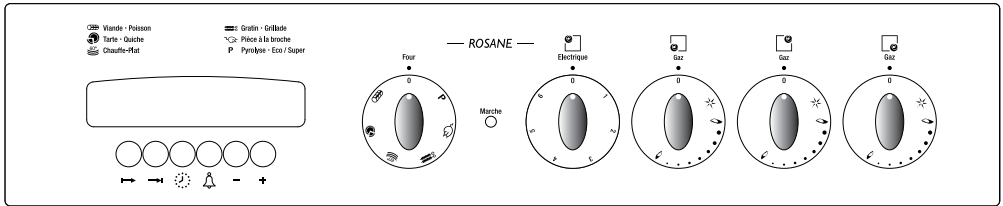
Marque de fabrication	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	
Modèle	RCE 678	RCM 678	RCM 698	RCV 6982	RCM 6991	
Dimensions Hors Tout (cm)	Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5					
LA TABLE DE CUISSON	4 électriques	3 gaz + 1 électrique	3 gaz + 1 électrique	4 foyers vitros	3 gaz + 1 électrique	
Avant droit	Electrique Ø 145 1000 W	Auxiliaire mijorose 1 kW	Auxiliaire mijorose 1 kW	Hilight Ø 175 1800 W	Semi-rapide 1,75 kW	
Arrière droit	Electrique Ø 220 2000 W	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Hilight Ø 140 1200 W	Rapide 3 kW	
Avant gauche	Electrique Ø 180 2000 W	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Hilight Ø 140 1200 W	Rapide 3 kW	
Arrière gauche	Electrique Ø 145 1500 W	Electrique Ø 180 2000 W	Electrique Ø 180 2000 W	Halolight Ø 210 2400 W	Electrique Ø 145 1500 W	
LE FOUR						
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	A	A	A	A	A
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,77 kWh	0,77 kWh	0,77 kWh	0,77 kWh	0,77 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA	NA	0,92 kWh	0,92 kWh	0,92 kWh
	Volume utile de l'enceinte	50 litres	50 litres	48 litres	48 litres	48 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen	Volume moyen	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	48,5 min	48,5 min	48,5 min	48,5 min	48,5 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²	1250 cm ²
Raccordement électrique	voir tableau raccordement page 11					
Puissance maxi four	2770 W	2770 W	2800 W	2800 W	2800 W	
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	2,80 kWh	2,80 kWh	3,00 kWh	3,00 kWh	3,00 kWh	

PRESENTATION

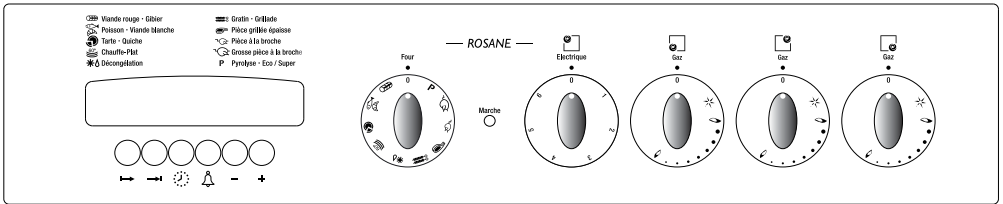
RCE678 Cuisinière Convection Naturelle Pyrolyse - 4 Plaques électriques



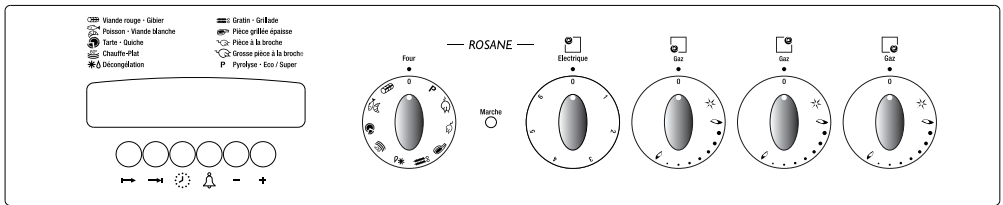
RCM678 Cuisinière Convection Naturelle Pyrolyse - 3 Brûleurs gaz + 1 Plaque électrique



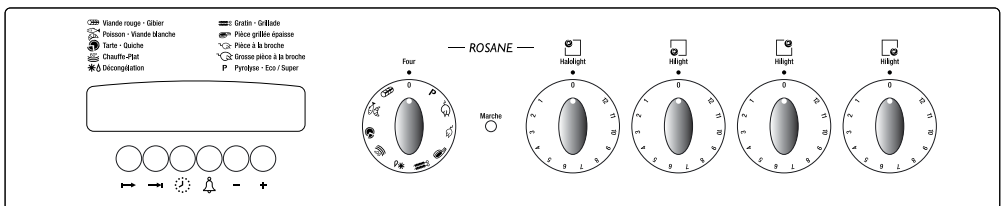
RCM698 Cuisinière Multifonction Pyrolyse - 3 Brûleurs gaz + 1 Plaque électrique



RCM6991 Cuisinière Multifonction Pyrolyse - Table verre : 3 Brûleurs gaz + 1 Plaque électrique



RCV6982 Cuisinière Multifonction Pyrolyse - Table vitrocéramique : 4 foyers vitrocéramiques



LE BRÛLEUR GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- 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.
- Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.
- Ne pas disposer un même récipient sur deux brûleurs.
- Sur la table verre équipée de grilles support de récipient (RCM 6991), centrer le récipient par rapport à la grille.

Attention : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LES DIFFERENTS BRÛLEURS :

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

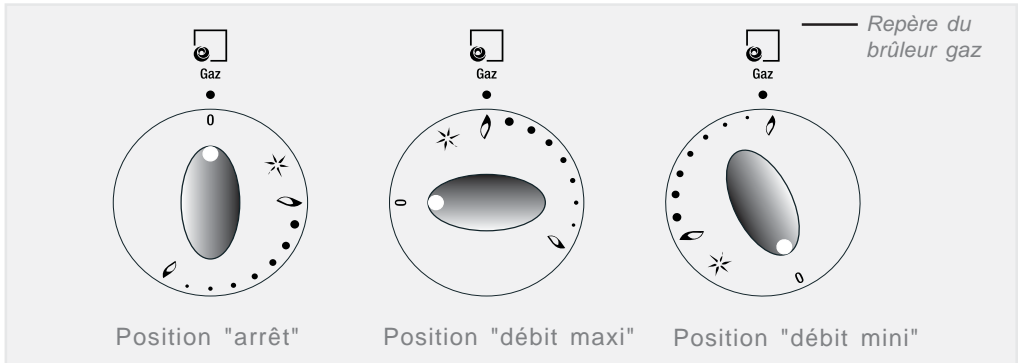
- utiliser le plus puissant des brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- utiliser le brûleur de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- utiliser le plus petit brûleur pour les casseroles de dimension réduite.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

. Ultra-rapide	3,5 kW)	Ø 22 cm
. Rapide	3 kW)	
. Rapide	2,50 kW		Ø 16 cm
. Semi-rapide	1,75 kW		Ø 12 cm
. Auxiliaire	1 kW		Ø 10 cm

LE BRÛLEUR GAZ

UTILISATION : manette avec allumage intégré



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Brûleurs de table avec allumage électronique intégré à la manette :

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Une fois la flamme obtenue, relâcher la manette.

RCM 6991 - Brûleurs de table à sécurité avec allumage électronique intégré à la manette :

la sécurité par thermocouple est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "**Grande flamme**". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson. Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "arrêt".

Remarque : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "**Grande flamme**".

Modèle de cuisinière avec dessus verre trempé (RCM 6991) : l'utilisation d'un grill-steak est à proscrire, les températures atteintes en surface de la table génèreraient une détrempe du verre et occasionneraient une fragilisation irréversible.

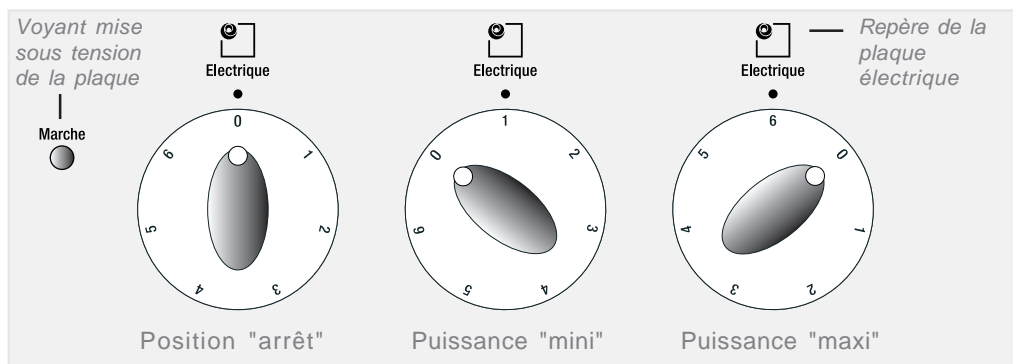
LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE ELECTRIQUE en fonte est commandée par un commutateur avec repères de 0 à 6.

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :



- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension ^{Marche} s'allume lorsque la plaque est en fonctionnement et s'éteint lorsque le foyer est en position arrêt.
- Pour ramener la manette de la plaque à l'arrêt, la tourner en sens inverse jusqu'à la position "0".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

les indications citées dans le tableau page suivante sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

- Utiliser des récipients épais et à fond plat : 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 à ce que le fond des récipients soit sec : cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide : elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention : pendant l'utilisation de la plaque électrique, la surface du foyer devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

LE FOYER VITROCERAMIQUE

CONSEILS D'UTILISATION

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : 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 à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.



Étiquettes indiquant la compatibilité du récipient avec la table vitrocéramique.

Inox : *conseillé*. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou du cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Attention : les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.


Fonte / Vitrocéramique : *Déconseillé*. Bonne performance **mais** peut rayer la surface.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé*. Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine / Acier émaillé : *bonne performance*. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

LE FOYER VITROCERAMIQUE

UTILISATION

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la préparation.
 - Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
 - Le voyant de mise sous tension  Marche s'allume dès qu'un foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque tous les foyers sont en position arrêt.
 - Chaque foyer vitrocéramique est relié à un voyant de chaleur résiduelle situé à l'avant de la table. Ce voyant s'allume dès que la température de surface est supérieure à environ 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie.
 - Pour arrêter le foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".
- **Positions** : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

Attention:

durant le fonctionnement du foyer vitrocéramique, la surface du foyer devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

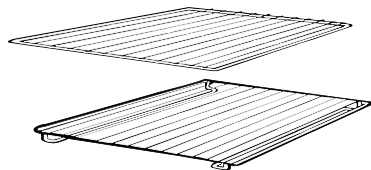
LE FOUR - EQUIPEMENT

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON MODELE

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.

La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte-sauce.

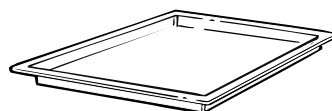


Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode Grilloir, Tournebroche et Turbogril. Il est soit posé sur la grille, soit glissé dans les rails.

Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir, Tournebroche, et Turbo gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

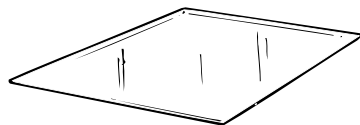


La plaque à pâtisserie

La plaque sera simplement posée sur la grille.

On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Elle vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.



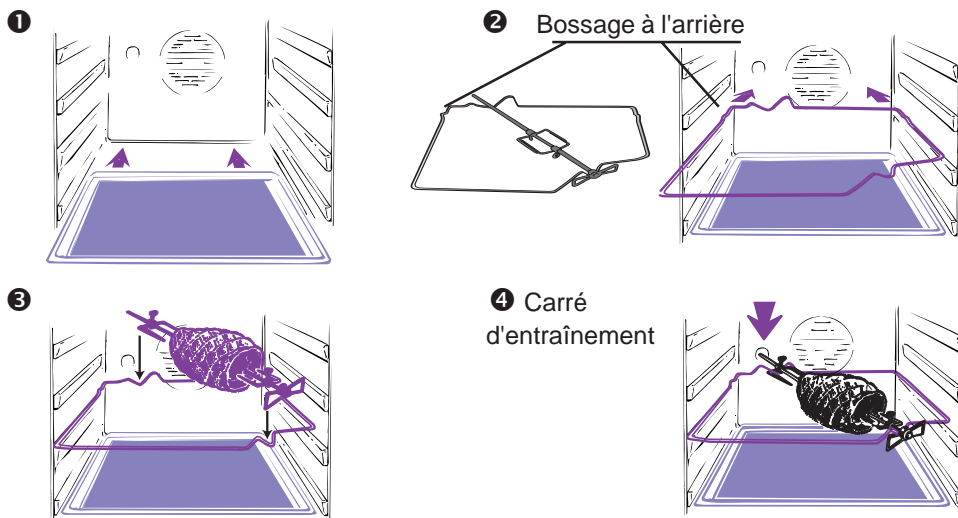
Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

LE FOUR - EQUIPEMENT

Le **tournebroche** est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche. (Tournebroche axial pour les cuisinières "Non Multifonction" et Tournebroche transversal pour les cuisinières "Multifonction").

- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ 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 deuxième gradin en partant du bas.
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Montage du tournebroche transversal :



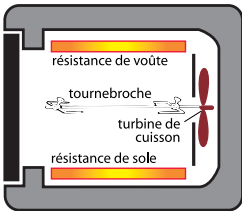

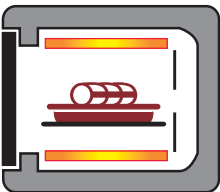

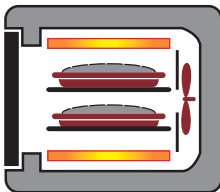

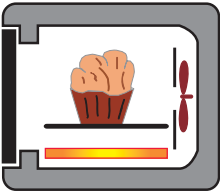

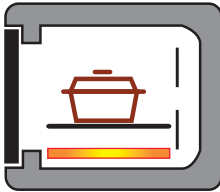

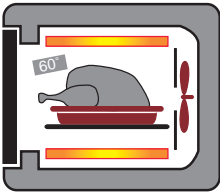

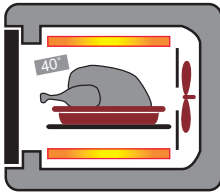

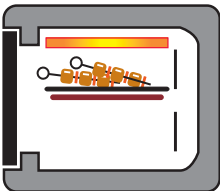

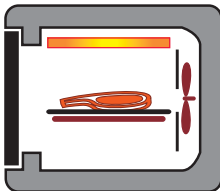

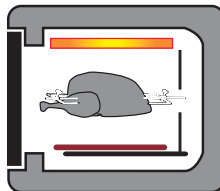

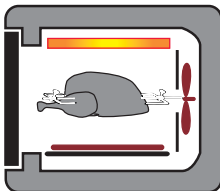
Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

TOURNEBROCHE : quelques temps de cuisson à titre indicatif :
Boeuf (1 kg) 20/30 minutes,
Porc (1 kg) 65/75 minutes,
Agneau-mouton (1 kg) 30/40 minutes,
Veau-volaille (1 kg) 60/70 minutes.

Le tournebroche est temporisé ; il continue de tourner 5 minutes après la fin de la cuisson pour répartir les derniers rayonnements de chaleur résiduelle.


LE FOUR


Selon le modèle de la cuisinière, les modes de cuisson sont différents. Pour faciliter l'utilisation du four, des symboles de cuisson ont été représentés sur les manettes et détaillés sur le tableau de bord. Ci-dessous, vous trouverez une définition technique de chaque fonction.


<p>Utilisation du four porte fermée pour tous les modes de cuisson</p> 	
<p> Convection naturelle</p> <p>[...] [...]</p> 	<p> Chaleur brassée</p> <p>[...] [...]</p> 
<p> Sole brassée</p> <p>[...] [...]</p> 	<p> Sole seule</p> <p>[...] [...]</p> 
<p> Etuve</p> <p>[...] [...]</p> 	<p> Décongélation</p> <p>[...] [...]</p> 
<p> Grilloir</p> <p>[...] [...]</p> 	<p> Turbogrill</p> <p>[...] [...]</p> 
<p> Tournebroche</p> <p>[...] [...]</p> 	<p> Turbobroche</p> <p>[...] [...]</p> 


LE FOUR - Les modes de cuisson


LES MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DE CUISINIERE


 **CONVECTION NATURELLE** : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four environ 7 minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer la grille à un niveau moyen.


 **CHALEUR BRASSEE** : utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

 **SOLE SEULE** : utilisation de la résistance inférieure. Cette fonction est idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés, et toutes cuissons nécessitant plus de chaleur et de rayonnement par le dessous.


 **SOLE BRASSEE** : utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.


 **ETUVE** : utilisation par intermittence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 60°C constants (aucun réglage possible). Idéale pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson, les meringages, et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.


 **DECONGELATION** : utilisation par intermittence de la résistance de voûte et de sole, plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La température est pré-réglée à 40°C constants (aucun réglage possible). Idéale pour réaliser une décongélation accélérée avant une cuisson.

 **GRIL** : utilisation de la résistance de voûte avec possibilité d'ajuster la température. Un préchauffage de 5 mn est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.

LE FOUR - Les modes de cuisson

 **TURBO-GRIL** : utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.

 **TOURNEBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures.

 **TURBOBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Cette définition est identique à celle du tournebroche exceptée qu'elle bénéficie en plus du fonctionnement de la turbine dans le fond de four qui évitera le dessèchement des aliments.

LE FOUR - Utilisation

PREMIER NETTOYAGE

. Réaliser un premier nettoyage du four avant utilisation :

Passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.

Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

- **Validation des opérations de programmation :**

elle se fait automatiquement au bout de trois secondes.

- **Arrêt du four :**

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne. Dans ce cas, arrêter le fonctionnement du four et, si besoin, renouveler l'opération.

Pour arrêter le four : ramener la manette du sélecteur de fonctions sur la position "○".

- **Affichage durée et fin de programmation :**

tant que vous n'aurez pas choisi un mode de cuisson ou un mode de nettoyage, vous ne pourrez pas afficher une durée ou une fin de programmation.

- **Turbine de cuisson :**

équipe uniquement les fours Multifonctions. Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four. Elle s'arrête dès l'ouverture de la porte.

- **Turbine de refroidissement :**

assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques. Elle démarre automatiquement dès le début de cuisson ou de nettoyage et s'arrête automatiquement dès que le centre four atteint une température raisonnable, ce qui explique qu'elle continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt du four.

Sa vitesse est liée à la température centre four.

Si la table de cuisson est utilisée de manière intensive, la turbine de refroidissement peut se mettre en route pour protéger les composants électroniques.

- **Eclairage du four :**

il fonctionne en mode cuisson et à l'ouverture de porte.

LE FOUR - Utilisation

PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR

Symboles programmation



Affichage mode de cuisson ou de pyrolyse

- Durée de programmation
- Fin de programmation
- 🕒 Mise à l'heure "Horloge"
- 🔔 Minuterie sonore, elle s'utilise indépendamment des fonctions du four.
- Touche "-"
- + Touche "+"

REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension de la cuisinière, l'afficheur indique "12 : 00" clignotant.

Symbole Horloge

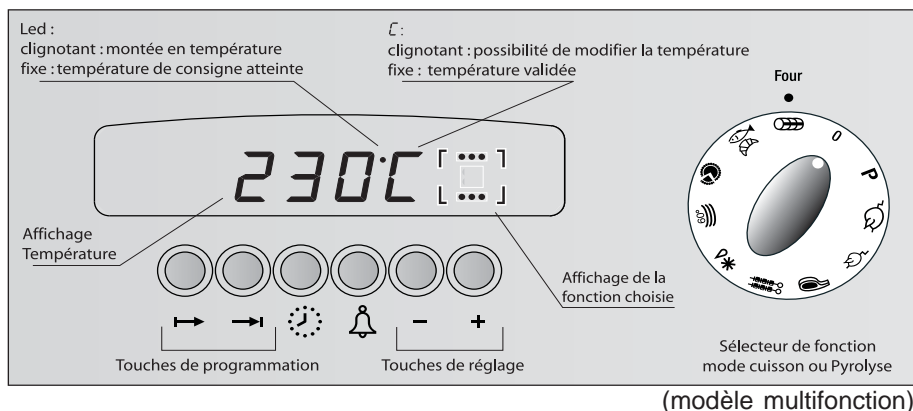


Affichage de l'heure

- ⇒ Appuyer sur la touche 🕒 Dans le cadran, le symbole 🕒 clignote.
- ⇒ Régler l'heure courante avec les touches "+" et "-"; elles feront défiler les heures et les minutes.
- ⇒ La validation s'effectue automatiquement au bout de trois secondes. Dans le cadran, le symbole 🕒 s'efface.

Le fait de maintenir la touche de réglage "-" ou "+" appuyée, permet l'accélération du défilement des heures ou des minutes.

LE FOUR - Utilisation



1 COMMENT FAIRE UNE CUISSON IMMEDIATE ?

- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.
- ✓ Sur le cadran s'affiche le mode de cuisson correspondant. Le symbole "°C" clignote.
- ✓ La température de consigne pré-réglée liée au mode de cuisson s'affiche.
- ⚠ La température affichée vous convient, la validation est automatique après trois secondes, le symbole "C" devient fixe.
- ⚠ La température affichée ne vous convient pas, appuyer sur les touches de réglage :

- température décroissante + température croissante

. elle doit être comprise dans la plage pré-définie ci-dessous :

MODE DE CUISSON	Température pré-réglée	Réglages possibles
Convection Naturelle	230°C	de 50 à 275°C
Chaleur brassée	200°C	de 30 à 230°C
Sole seule	250°C	de 50 à 250°C
Sole brassée	210°C	de 50 à 240°C
Etuve	60°C	Fixe - <i>non modifiable</i>
Décongélation	40°C	Fixe - <i>non modifiable</i>
Gril	275°C	de 220 à 275°C
Turbogril	210°C	de 180 à 230°C
Tournebrotche	275°C	de 220 à 275°C
Turbobrotche	210°C	de 180 à 230°C

. Le choix de la température est effectué, la validation est automatique après trois secondes. Le symbole "C" devient fixe. L'afficheur indique la température centre four.

LE FOUR - Utilisation

- ✓ Le four commence son cycle, l'incréméntation progressive de la température centre four s'affiche.

Le Led degré "°" clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte.

La préparation ne nécessite pas de période de préchauffage :

⇒ Enfourner le mets à cuire.

La préparation nécessite une période de préchauffage :

⇒ Lorsque la température de consigne est atteinte, un bip sonore* retentit pour vous prévenir de la fin de la période de préchauffage.

Le cadran d'affichage indique alors l'heure courante.

⇒ Enfourner le mets à cuire.

** uniquement en Convection Naturelle, Chaleur brassée, Sole Brassée, Sole seule.*

- ✓ En cours de cuisson :

A tout moment, il est possible de consulter ou de modifier la température programmée :

Consultation :

⇒ Appuyer sur la touche "-" ou "+". L'afficheur indique la température programmée, les leds "°" et "C" clignotent. Après trois secondes, retour à l'affichage initial.

Modification :

⇒ Appuyer sur la touche "-" ou "+". L'afficheur indique la température programmée, les leds "°" et "C" clignotent.

⇒ Réactiver la touche "-" ou "+" jusqu'à afficher la température nécessaire. La validation est automatique après trois secondes. L'afficheur indique la montée ou descente de température, jusqu'à atteindre la nouvelle consigne.

- ✓ A la fin de la cuisson :

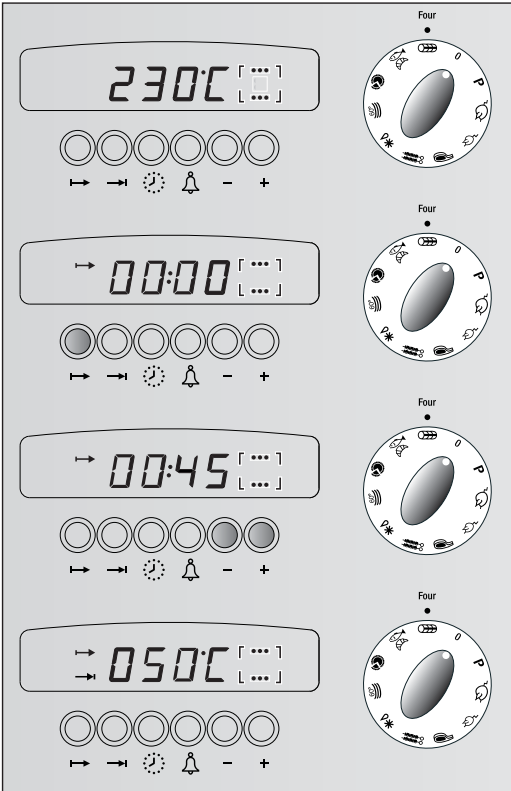
⇒ Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur arrêt "0".

Le symbole du mode de cuisson disparaît.

L'éclairage du four s'éteint.

LE FOUR - Utilisation

2 COMMENT PROGRAMMER LE FOUR AVEC UNE DURÉE ET UN DÉPART IMMÉDIAT?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température.

Exemple ci-contre cuisson en convection naturelle à 230°C.

La validation est automatique après 3 secondes.

Appuyer sur la touche "Durée".

Le sigle correspondant → clignote.

Avec les touches "+" et "-" afficher une durée (maxi : 4 H 59 minutes), *exemple ci-contre : 45 minutes. La validation est automatique après trois secondes.*

Après validation de la durée, le sigle → "fin" s'affiche également. Le four fonctionne et affiche l'incréméntation de la température centre four.

Un appui sur la touche → permet la consultation du temps restant ou sa modification éventuelle.

Un appui sur la touche → permet la consultation de l'heure de fin de fonctionnement du four ou sa modification éventuelle.

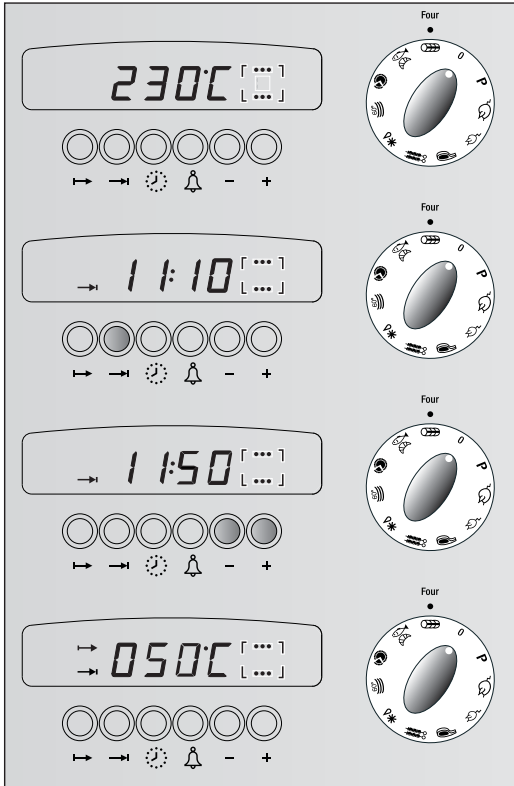
Lorsque la durée est écoulée, le programmateur coupe tous les circuits électriques du four. Les sigles "cuisson" et "température" s'éteignent. Les sigles programmation "durée" et "fin" clignotent. Un bip sonore retentit pour vous avertir de la fin de programmation ; appuyer sur une des touches "-" ou "+" pour interrompre le bip.

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position "0".

Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

LE FOUR - Utilisation

3 COMMENT PROGRAMMER LE FOUR AVEC UNE HEURE DE FIN ET UN DÉPART IMMÉDIAT?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température.

Exemple ci-contre cuisson en convection naturelle à 230°C.

La validation est automatique après 3 secondes.

Appuyer sur la touche "Fin".

Le sigle correspondant → clignote.

Avec les touches "+" et "-" afficher une heure de fin de programmation (heure courante + maxi : 4 H 59 minutes). *La validation est automatique après trois secondes.*

Après validation de la programmation, le sigle "durée" → s'affiche également. Le four fonctionne et affiche l'incrément de la température centre four.

Un appui sur la touche → permet la consultation du temps restant ou sa modification éventuelle.

Un appui sur la touche → permet la consultation de l'heure de fin de fonctionnement du four ou sa modification éventuelle.

Lorsque l'heure de fin de programmation est atteinte, le programmeur coupe tous les circuits électriques du four. Les sigles "cuisson" et "température" s'éteignent.

Les sigles programmation "durée" et "fin" clignotent.

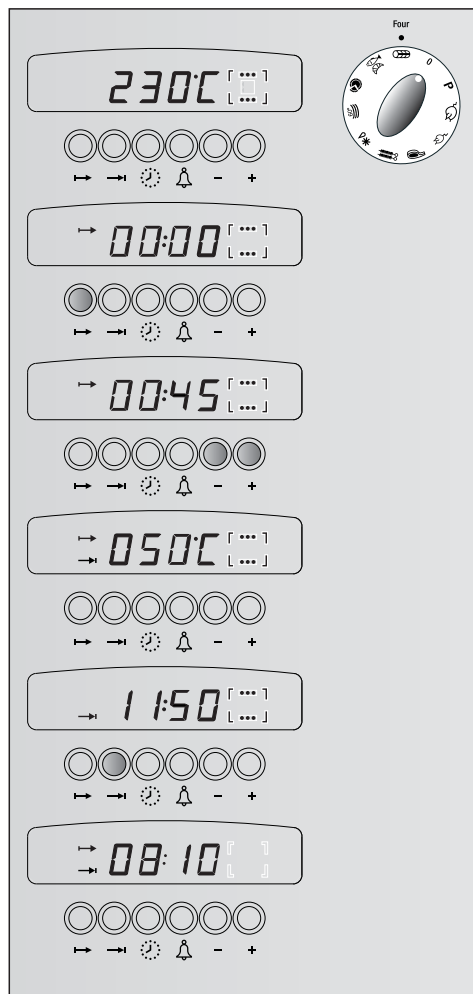
Un bip sonore retentit pour vous avertir de la fin de programmation ; appuyer sur une des touches "-" ou "+" pour interrompre le bip.

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position "0".

Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

LE FOUR - Utilisation

4 COMMENT PROGRAMMER LE FOUR AVEC UN DÉPART DIFFÉRÉ ?



Choisir un mode de cuisson et ajuster si nécessaire la température.

Appuyer sur la touche "Durée".
Le sigle correspondant → s'affiche.

Avec les touches "-" et "+" afficher une durée, *exemple ci-contre : 45 minutes. La validation est automatique après 3 secondes.*

Le four a commencé sa montée en température.

Appuyer sur la touche "Fin", puis régler une heure de fin avec les touches "-", "+", (heure courante + maxi : 23H59 mn). *La validation est automatique après 3 secondes.*

Après validation de la programmation, le four est en attente. Les symboles durée et fin restent affichés. L'éclairage du four s'éteint. Le sigle cuisson disparaît. Le four déclenche son fonctionnement à l'heure programmée.

Au terme du temps programmé, le programmeur coupe tous les circuits électriques du four. Le sigle cuisson s'éteint et un bip sonore retentit. Pour l'interrompre, appuyer sur les touches "-" ou "+".


Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "0".

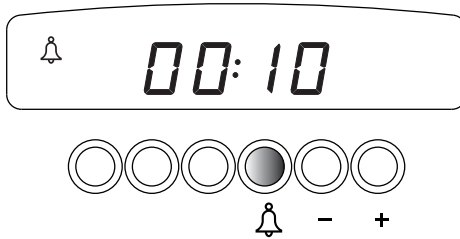
Les sigles programmation et l'éclairage du four s'éteignent.

LE FOUR - Utilisation

5 LE MINUTEUR

Le fonctionnement du minuteur est indépendant et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Il servira simplement d'aide-mémoire sonore. Il peut toutefois être utilisé avec une cuisson.

- ✓ Appuyer sur la touche "Minuterie" puis relâcher.
Le symbole  clignote et l'horloge indique **00:00** .
- ✓ Avec les touches de réglage "+" et "-", afficher le temps souhaité (Maxi : 23:59).




Exemple ci-dessus : 10 minutes.

- ✓ La validation est automatique après trois secondes.
- ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour.

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes. Pour interrompre le bip, appuyer sur la touche de réglage "+" ou "-" .

L'affichage  disparaît.

Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche  .

LE FOUR - Conseils de cuisson

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.

VIANDES

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassage rapide du four et des fumées importantes.

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 l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

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

POUR LES GRILLADES

• Avant d'enfourner la grillade : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. 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..). Enfourner la grillade.

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






PÂTISSERIES

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 une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier 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.












Eviter 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. 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.

POISSONS



















Recettes	Mode cuisson	Qté	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Niveau gradin à partir du bas
Darne de saumon		6 pièces	140-160	sans	10-15 mn	1
Filet de sole		6 pièces	160	sans	15-20 mn	1
Bar ou Dorade		1kg entier	220	15	30 mn	1
Lotte ou Saumon		1kg	220	15	30 mn	1
Poisson grillé		6 filets	275	10	2 X 5 mn	4

LEGUMES - DIVERS
















Recettes	Mode	Qté	°C	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Choux braisés		6 pers.	200-220	15	1 heure	
Pâté en croûte			200-220	15	1 heure/kg	
Endives au gruyère		6 pers.	180-200	sans	25-30 mn	
Pommes de Terre en robe		6 pers.	200-220	sans	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré		6 pers.	180-200	sans	50-60 mn	Ø 22
Tomates farcies		6-8 pièces	200-220	sans	40-45 mn	
Flamiche poireaux		6 pers.	220	15	35-40 mn	
Quiche Lorraine		6 pers.	220	15	45-50 mn	
Toast de crottin*		6 pièces	210	sans	3 mn pour toaster un côté + 4 mn avec crottin	
Gratin dauphinois		6 portions	200	sans	45 mn	Plat terre ovale
Saucisses Toulouse		4 pièces	210	sans	2 fois 10 mn Retourner à mi-cuisson	

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptée la cuisson repérée par le symbole "*" qui nécessite une cuisson à un niveau moyen.

VIANDES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Boeuf carottes		6 pers.	200-220	15	4 h environ	
Canard		1,5 kg	200-220	15	1 h 30 mn	
Dinde		5/6 kg	160-180	15	2 h 30 – 3 h	
Oie		3/4 kg	160-180	15	2 – 2h30 mn	
Gigot d'agneau			200-220	15	15 mn/livre	
Poulet rôti		1/1,5 kg	220	15	1 h environ	
Rôti de bœuf			240	15	15 mn/livre	
Lapin rôti		800-1 kg	200-220	sans	50-60 mn	
Rôti viande blanche			200-220	sans	40-50 mn/kg	
Bœuf bourguignon		6 pers.	200) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte		1,5 kg	210) 15	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Veau / volaille		1kg	200	275	sans	60-70 mn/kg
Veau / volaille		1 kg	275		sans	45-50 mn
Bœuf		1 kg	275		sans	15-20 mn
Agneau / Mouton		1 kg	275		sans	20-25 mn
Porc		1 kg	275		sans	45-50 mn
Brochettes		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc		6 pièces	275	10	2 X 8 mn	Retourner à mi-cuisson

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
Crème caramel		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Flan		6 moules	210-220	15	20-25 mn	Gr.1
Meringues		1 plaque Ø profiteroles	80-85	sans	4 h 30	Gr.1
Tarte aux fruits		6 pers.	220	15	35-40 mn	Gr.1
St Honoré		6 pièces	190	10	30-35 mn	Gr.1
Cake		1,5 kg	180-200	10	50-60 mn	Gradin 1
Clafoutis fruits		6 pers.	200-220	15	40-50 mn	Gr.1 Ø 27
Quatre-quarts		1,5 kg	200-220	15	45-50 mn	Gr.1
Tarte garnie		6 pers.	200-220	15	40-45 mn	Gr.1 Ø 27
Brioche		800 grs	200	sans	40-45 mn	Gr.1
Gâteau de Savoie			180-200	sans	35-40 mn	Gr.1 Ø27
Génoise			180-200	sans	30-35 mn	Gr.1 Ø27
Pâte à choux		40 pièces	190	sans	35 mn	Gr.1-3 sur 2 plaques
Fond de tarte		6 pers.	180-200	sans	20-30 mn	Gr.1 Ø 27
Pâte feuilletée ex:Bouchée		6 pièces	200	sans	15-20 mn	Gr.1

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :

- . de déconnecter électriquement l'appareil.
- . d'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour le nettoyage de la cuisinière.

N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.

LA TABLE DE CUISSON AVEC BRÛLEURS GAZ

• LES PARTIES EMAILLEES (TABLE - GRILLES - CHAPEAUX)

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, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

- LES BRÛLEURS GAZ : pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniaqués ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher.

Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale (sur la table de cuisson RCM 6991, chaque composant est indexé par rapport à son support). Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

- Attention : Ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs gaz.

• LE COUVERCLE

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

UTILISATION : "ENTRETIEN"

LA PLAQUE ELECTRIQUE

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

LA SURFACE VERRE OU VITROCERAMIQUE

Eviter d'employer une éponge trop humide.

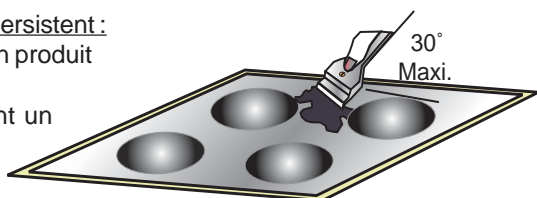
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

Entretien :

- . disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre ou vitrocéramique selon la table.
- . frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
- . essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant, des taches persistent :

- . disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
- . gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- . essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
- . répéter l'opération si nécessaire.



L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté. Ne pas la laisser à la portée des enfants.

CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer rincer, essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique. Rincer et essuyer.

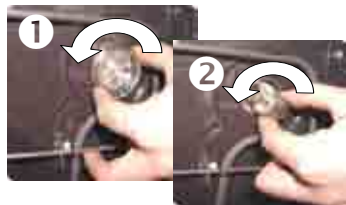
LE TIROIR

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger la casserolierie. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

LE FOUR

- **ECLAIRAGE DU FOUR** - L'ampoule située dans le four est d'un type spécial, résistant aux très hautes températures : 230 V~ - Culot E 14 - 25 W - Température 300°C mini.

Remplacement de l'ampoule de four : avant toute opération de remplacement, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes.



Pour la remplacer,

- . débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique,
- . dévisser le cache-verre de protection (fig. 1),
- . retirer l'ampoule défectueuse et la remplacer (fig. 2),
- . revisser le cache-verre de protection.

- **LA GRILLE DU FOUR - LA PLAQUE A PATISSERIE**

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

- **LE PLAT RECOLTE-SAUCE** - Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionné d'un détergent. Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

- **LE VERRE DE PORTE DU FOUR** - Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher.

- **LE JOINT PORTE DE FOUR**

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

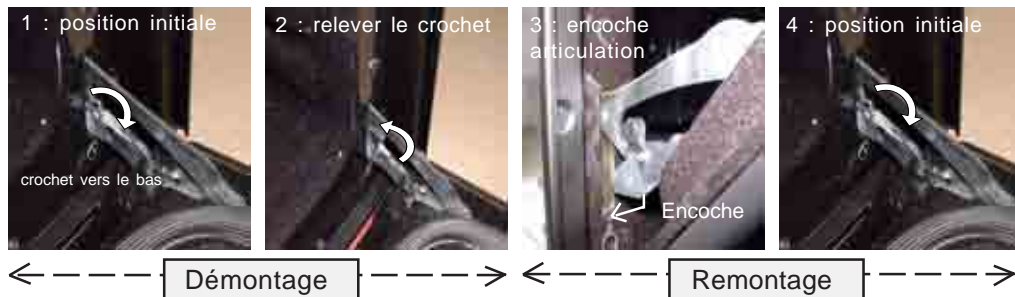
- **LA PORTE DU FOUR** : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . l'articulation se présente comme sur photo 1 page suivante,
- . relever les crochets des articulations (photo 2)
- . tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à désengagement.

Lors du remontage, veiller à bien repositionner les articulations ; une encoche située sous ces dernières (photo 3) vous permettra de placer les articulations correctement. Après remise en place de la porte sur ses supports, replacer les crochets des articulations dans leur position initiale comme sur photo 4.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE



FOUR AVEC SYSTÈME DE NETTOYAGE PAR PYROLYSE

• **LA PYROLYSE** est un système de nettoyage par destruction à haute température des salissures. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage dans un catalyseur. En raison de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité interdisant son ouverture.

Lors d'un cycle pyrolyse, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce : elle sera plus ou moins perceptible en fonction de l'aération de cette dernière.

IMPORTANT :

. Ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou les foyers électriques pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

. Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.

Le four Pyrolyse est équipé d'une turbine prévue pour le refroidissement des différents organes du four et de la façade. Elle démarre en début de cycle pyrolyse. Elle continue de fonctionner après la fin du cycle pyrolyse, tant que la température du centre four reste élevée.

Deux cycles de Pyrolyse sont proposés :

P 1:30 Préconisé pour un four normalement sale. Durée : 90 minutes*.

P 2:00 Préconisé pour un four très sale. Durée : 120 minutes*.

**Données non modifiables.*

Sur les modèles multifonctions, la turbine placée à l'intérieur du four brasse l'air pendant le fonctionnement de la pyrolyse, de façon à parfaire le nettoyage, et de ce fait assurer une propreté dans les moindres recoins.

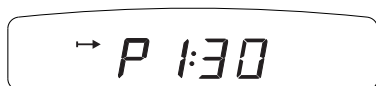
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

• Avant de réaliser une Pyrolyse :

- **Relever le couvercle si la table de cuisson en est équipée,**
- **Retirer du four tous les accessoires :** le four et ses accessoires ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse ;
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.

• Mise en route d'un cycle Pyrolyse :

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur "P" (Pyrolyse). L'afficheur indique :



Le sigle durée \rightarrow clignote.



Choisir le mode de pyrolyse en fonction du degré de salissure avec les touches de réglage "+" et "-" :

Touche "-" :	P 1:30	1 H 30, four normalement sale
Touche "+" :	P 2:00	2 H, four très sale

- La validation est automatique après trois secondes. Le symbole "fin" \rightarrow s'affiche.

Après quelques secondes, la porte se verrouille, la clé  s'affiche.


La turbine de refroidissement fonctionne dès le début de la pyrolyse.
Sur le modèle Multifonctions, la turbine fond de four se met en route.

Le départ du cycle Pyrolyse peut être différé en modifiant l'heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses, et possibilité de programmer la pyrolyse hors présence de jeunes enfants). Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé" page 31.

Au terme du cycle Pyrolyse :

Le four s'arrête automatiquement. L'indication **P 0:00** s'affiche.

Les symboles \rightarrow et \rightarrow disparaissent.

La température va redescendre. Lorsque la température centre four sera suffisamment basse, la porte se déverrouille et simultanément la clé  disparaît.

Ramener la manette des fonctions sur la position "0".

L'heure du jour apparaît.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque les organes du four seront suffisamment refroidis.

Ouvrir la porte de four.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres.

Attendre le refroidissement total du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

Remarques : un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

USINES DE ROSIERES
SAS au capital de 4 498 375 €
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75