

**NOTICE D'EMPLOI
ET D'INSTALLATION**

CUISINIÈRE MIXTE

GTM 15

FICHE TECHNIQUE

Dimensions utiles du four

(en cm)
 Largeur : 42,5
 Hauteur : 29,5
 Profondeur : 38
 Volume du four : 47 l

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

Largeur : 60
 Profondeur : 57,5
 Pieds réglables
 Hauteur
 couvercle ouvert : 85,5-86,5
 couvercle fermé : 139-140

Tension d'alimentation

230 Volts monophasé

Puissance des brûleurs gaz :

- brûleur semi-rapide : 1,45 kW
- brûleur rapide : 2,5 kW
- brûleur ultra-rapide : 3,50 kW

Gaz utilisable selon réglage :
 GN + B/P
 - plaque diam. 180 : 2 kW

Puissance du four

Convection naturelle	2,39 kW
Chaleur brassée	2,42 kW
Grilloir	2,11 kW
Turbogrill	2,14 kW

Consommation

- en convection naturelle
 de montée à 200°C : 0,55 kWh
 de maintien pendant
 1 heure à 200°C : 0,45 kWh
 Total : 1,00 kWh

Cycle pyrolyse (80 min) : 3 kWh

SOMMAIRE

Pages

Partie destinée à l'utilisateur

FICHE TECHNIQUE 2
PRESENTATION 2

UTILISATION

Les brûleurs gaz 3
La plaque 7 positions 4
Le programmeur 5
Les commandes du four
 - la convection naturelle 6
 - la chaleur brassée 6
 - le grilloir 7
Les accessoires du four 7
Le thermostat 8

ENTRETIEN

9-10

Partie destinée à l'installateur

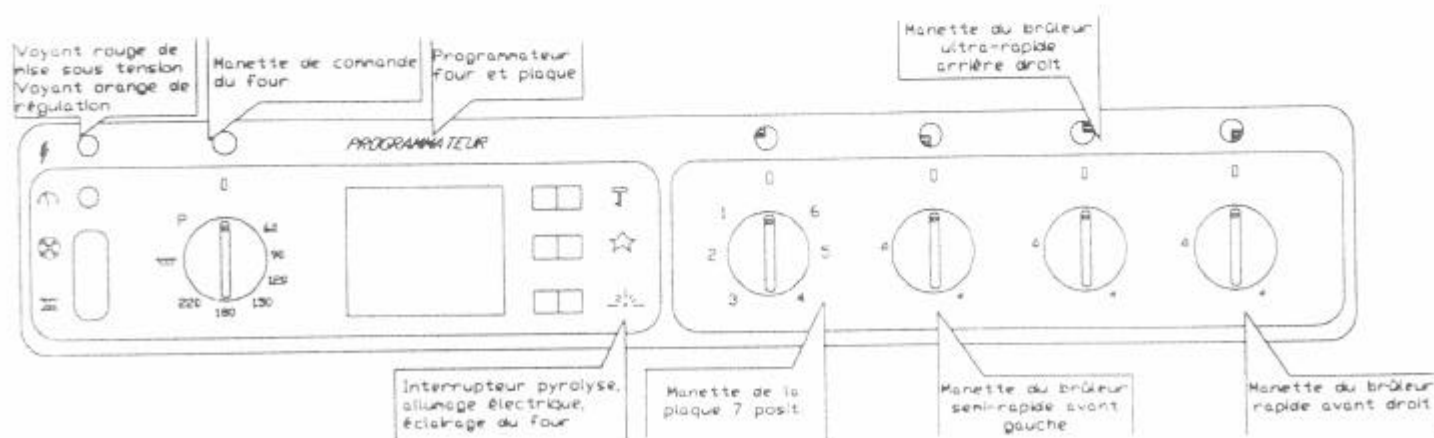
Installation réglage 11-12
Raccordement électrique 13

GARANTIE-PIECES 14

Appareil conforme à la directive CE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

PRESENTATION

ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



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

UTILISATION LES BRULEURS GAZ

Allumage :

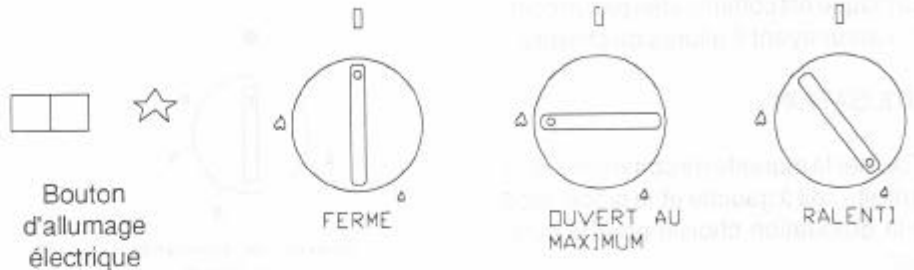
Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière droit.



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

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.



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

RECOMMANDATION IMPORTANTE :

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

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

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

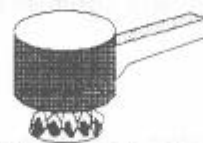
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

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

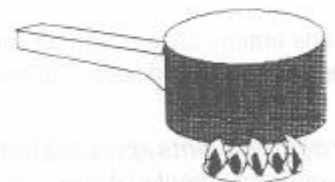
Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition.

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

CHOIX DES RECIPIENTS



Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de
14 cm



Grand brûleur = grand récipient
Casserole de 14 cm et plus

HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION LA PLAQUE 7 POSITIONS

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

UTILISATION

Tourner la manette de commande soit à droite soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.



IMPORTANT

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

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

Exemple: Poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

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

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

Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

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

- utiliser des 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

Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Vous éviterez ainsi une dépense inutile d'énergie, et en cas débordement, celui-ci est récupéré sur la table, donc entretien plus facile.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme le fond des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

UTILISATION LE PROGRAMMATEUR four et plaque

PRESENTATION

Index qui permet d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici 6h).

Cadran d'affichage de la durée de cuisson, où apparaît également :
0 : fin de cuisson
I : position manuelle



Bouton qui permet :
- d'afficher la durée de cuisson - jusqu'à 180 minutes (tourner vers la droite)
- d'afficher la position manuelle (I) - (tourner vers la droite)

Bouton qui permet :
- d'effectuer la mise à l'heure (tirer et tourner vers la droite)
- d'afficher l'heure de début de cuisson (tourner vers la droite)

POUR LA MISE A L'HEURE

Tirer le bouton inférieur puis tourner vers la droite ; le disque intérieur tourne en même temps que la petite aiguille des heures.

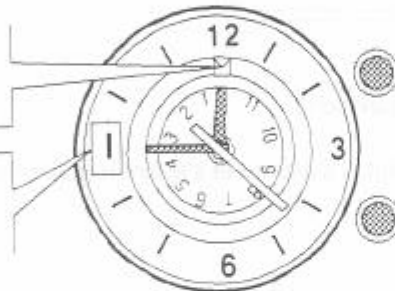
UTILISATION EN POSITION MANUELLE

(sans l'aide du programmateur)

La cuisson commence dès que la manette du thermostat est sur la position choisie.

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître la lettre "I" sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (tourner vers la droite)



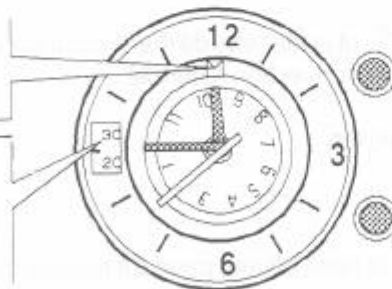
UTILISATION EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE

(arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

La cuisson commence dès que la manette de thermostat est sur la position choisie. Elle s'arrêtera automatiquement après 25 min de fonctionnement. Il est 11h 45 min. Vous désirez faire une cuisson qui commence immédiatement et qui dure 25 min. Vous devez :

Amener l'index sur 12h à l'aide du bouton inférieur (tourner vers la droite)

Faire apparaître le temps de cuisson désiré sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 25 min)



UTILISATION EN POSITION AUTOMATIQUE

(départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

Il est 9h 30 min. Vous désirez faire une cuisson qui dure 60 min et qui commence à 11h. Vous devez donc afficher l'heure de début et le temps de cuisson.

La cuisson débutera toute seule à 11h et s'arrêtera à 12h après 60 min de fonctionnement.

Positionnez l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (ici 11h sur le disque intérieur), à l'aide du bouton inférieur.
Faire apparaître la durée de cuisson désirée sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici 60 min).




UTILISATION LE FOUR

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

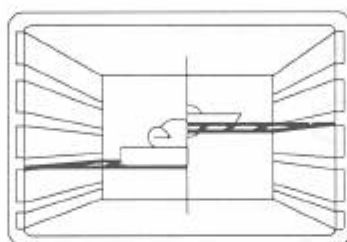
CONVECTION NATURELLE

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

Placer l'inverseur de fonction sur la position  et la manette de thermostat sur la position choisie.

Régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

Placer la pièce à cuire
au centre du four



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

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

CHALEUR BRASSEE

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

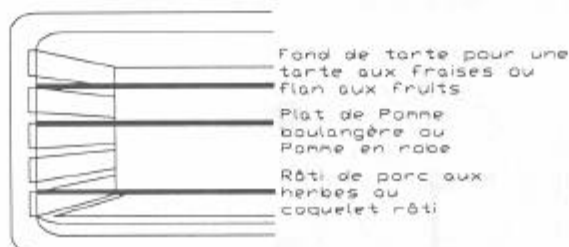
Placer l'inverseur de fonction sur la position chaleur brassée  et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

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

Dès ce moment, le four chauffe.

Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

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




UTILISATION LE FOUR

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

LE GRILLOIR

Les cuissons au grilloir se feront porte fermée.

Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Placer l'inverseur de fonction sur la position "convection naturelle" et la manette du thermostat sur .

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

Placer la grille du four à la bonne hauteur.

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

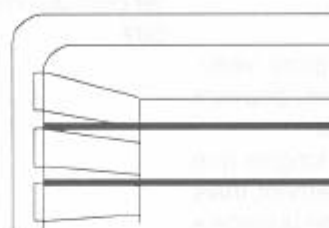
Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.

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

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

CONSEILS LES GRATINS....

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage rapé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.
Pour les aliments crus (pommes de terre, par exemple), il faut compter près d'une heure.



Steak mince bleu ou saignant

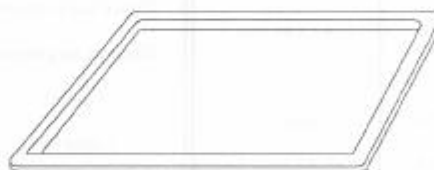
Viande épaisse bleue ou saignante, viande blanche poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point viande blanche, légumes.

LAISSER CHAUFFER ENVIRON 5 min
AVANT D'ENFOURNER LES PLATS



La grille porte-plats

Sert de support aux moules, aux plats à la plaque à pâtisserie ; sert également à recevoir les viandes à griller sans oublier le plat récolte sauce à placer dans le fond du four.



Le plat profond

Est destiné à recevoir le jus des grillades à poser sur la grille ou sur la sole.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT RECOLTE SAUCE COMME PLAT A ROTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



LES ACCESSOIRES DE FOUR

La plaque à pâtisserie

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

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

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

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

UTILISATION LE THERMOSTAT

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

Diminuer légèrement les températures pour les mets de volume important, les augmenter pour des mets de volume moins important.

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 min pour les températures entre 250 à 280°C

- 15 min pour les températures entre 150 à 220°C

- 10 min pour les températures entre 60 à 120°C

CONVECTION NATURELLE

CHALEUR BRASSEE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson	Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température				Température		
	préchauffage	cuisson			préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			selon grosseur	Poissons en filet			
Bar-Dorade-Lotte	180	180-210		Darne de saumon	180	120-150	5-8 min
Viandes-Légumes				Filet de sole	180	120-150	5 min environ
Boeuf aux carottes	220	180-210	4 h environ	Viandes-Légumes			
Boeuf bourguignon	220	180-210	4 h environ	Choux farcis braisés	220	180-210	1 h 30 à 2 h
Canard	220	180-210	1-1 h 30	Endives au gruyère	205	150-180	25-30 min
Choux braisés	220	180-210	1 h environ	Gratins	220	180-210	15-20 min
Flamiche poireaux	205	150-180	35-40 minutes	Lapin rôti	220	180-210	50-60 min
Gigot de mouton	250	180-210	15 min par livre	Pigeon rôti	180	150-180	15-25 min
Oie-Dinde	205	150-180	60-80 minutes	Pommes de terre en robe	220	180-210	1 h environ
Pâté en croûte	205	180-210	1 h par kilo	Rôti de viande blan.	220	180-210	30-40 min/Kg
Pâté en terrine	220	180-210	1h30-2 h	Soufflé salé-sucré	205	150-180	35-45 min
Poulet moyen rôti	220	180-210	45 min-1 h	Tomates farcies	220	180-210	30-40 min
Quiche lorraine	220	180-210	30-40 min	Pâtisseries			
Rôti de boeuf	270	220-250	15 min par livre	Biscuit roulé	220	180-210	10-15 min
Pâtisseries				Brioche	220	180-210	40-45 min
Cake	180	130-150	50-60 min	Flan	205	180-210	30 min
Clafoutis aux fruits	210	180-210	35-40 min	Gâteau de savoie	205	150-180	35-40 min
Crème renversée	110	60-80	45 min au b.m.	Meringues	60	60-80	60-90 min
Quatre-quarts	220	180-210	35 à 45 min	Pâte à tarte	220	180-210	20-30 min
Tarte garnie	250	200-225	35 à 40 min	Pâte feuilletée	220	180-210	15-20 min

ENTRETIEN

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 le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Les parties émaillées

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Les parties inox

Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

Le tiroir

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

Les chapeaux de brûleurs et grilles

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide et 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 est interdit car ils rayent l'émail et le rendent terne.

Si les trous sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

La plaque électrique

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

Le couvercle tôle

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

Entretien du couvercle

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

ENTRETIEN

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à hautes températures des salissures. Cette opération se fait automatiquement grâce au programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un catalyseur. A cause de la température élevée (320°C) nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'un verrou de sécurité qui empêche de déverrouiller la porte.

NOTA : Ne jamais utiliser les brûleurs gaz ou la plaque électrique pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord.

Mise en route du nettoyage

- relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail,
- retirer du four les accessoires ; ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse,
- enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long,
- fermer la porte du four, ensuite,
- tourner la manette jusqu'au repère "P", dès ce moment le voyant de pyrolyse s'allume,
- afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Le nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment de la journée ou de la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif heures creuses) grâce au programmeur.

Durée de nettoyage :

- peu sale : 90 min
- moyennement sale : 105 min
- très sale : 120 min

Remarques : Lors des premiers nettoyages, il est possible qu'une légère odeur se dégage dans la pièce. Ce n'est que le "rodage" au nettoyage automatique par pyrolyse des organes de votre four.

DEROULEMENT DU NETTOYAGE

- au début de l'opération de nettoyage, les trois voyants sont allumés (mise sous tension, régulation, visualisation pyro) ;
 - lorsque la température de 320°C est atteinte, on ne peut plus déverrouiller la porte ;
 - quand la température de pyrolyse est atteinte, le voyant de régulation s'éteint et se rallume selon la régulation de la température ;
 - quand la durée de nettoyage est écoulée, les voyants de régulation et de mise sous tension s'éteignent.
- Le voyant de visualisation de pyrolyse s'éteint à la remise sur arrêt de la manette.

LORSQUE LE NETTOYAGE EST FINI :

- ramener la manette sur la position arrêt ;
- replacer le programmeur sur manuel.

A la fin du nettoyage, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

INSTALLATION REGLAGE GAZ

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 20 m³/h.

RACCORDEMENT GAZ :

Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus.

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 et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ" :

- tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 ou NF D 36-107.

- tube souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

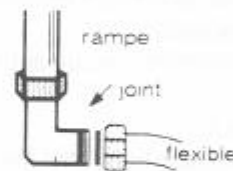
(l'appareil est livré équipé de l'about gaz naturel G 20).

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

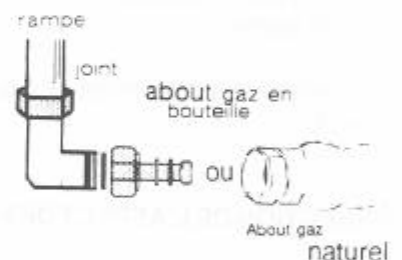
Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part, et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.



RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

BUTANE (G30) Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc G20 équipant l'appareil, vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

NATUREL (G20) Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part et sur le robinet d'arrêt équipant la canalisation d'autre part.



ATTENTION : Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité.

A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

TABLEAU DES RACCORDEMENTS POSSIBLES

	Appareil incorporé dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide Tube souple caoutchouc (1)	Rigide Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide Tube souple caoutchouc (1)	Rigide Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide Tube souple caoutchouc Tuyau flexible à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

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

CONDITIONS D'ENCASTREMENT : Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

INSTALLATION REGLAGE GAZ

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - Injecteurs de table -

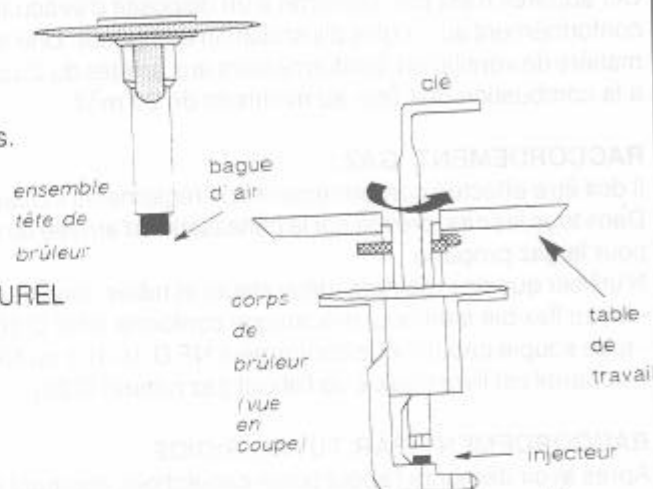
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145



Changement de gaz :

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

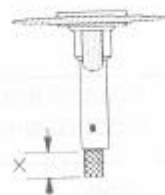
- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

	Butane	Propane	Gaz naturel
SR	0	18	19
R	sans bague	7	7.5
UR	sans bague	13	19



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement.

De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU :

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- En bas de l'appareil, enlever le capot fixé par 1 vis,
- passer le câble à travers le passe-fil sous le capot,
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau,
- mettre les barettes shunt en place,
- fixer le câble à l'aide du serre-câble,
- remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CABLE D'ALIMENTATION

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

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

LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RACCORDEE A UNE PRISE DE TERRE.

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

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique certaines pièces sont sous tension. Aussi, si vous devez lever la table de travail pour l'accessibilité à une pièce, IL EST INDISPENSABLE DE RETIRER LA PRISE DE COURANT.

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

	monophasé 230V 2 phases ou 1 phase + neutre	triphasé 230V 3 phases	2 phases 400V + neutre	3 phases 400V + neutre
FUSIBLE	20 A	20 A	20 A	16 A
câble section	3x2,5 mm ²	4x2,5 mm ²	4x2,5mm ²	5x1,5mm ²
câble type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H07RNFou H05RRF
branchement sur la plaque à bornes	<p style="text-align: center;">ph ph + neutre terre</p>	<p style="text-align: center;">ph ph ph terre</p>	<p style="text-align: center;">ph ph N terre</p>	<p style="text-align: center;">ph ph ph N terre</p>

GARANTIE ELECTRIQUE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu, conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE

Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil.

Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons :

de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES", ci-contre

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

- 1 - Le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent la plaque signalétique
- 2 - La désignation de la pièce.

OU VOUS ADRESSER ?

- En cas de réclamation, ou,
- Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR
en exigeant des
"PIECES CERTIFIEES
CONSTRUCTEUR"



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