

ROSIÈRES 

LA TRADITION DU FUTUR

FR NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

GB OPERATING AND INSTALLATING INSTRUCTIONS

TRI 4 GS

INSTALLATION : ALIMENTATION HYDRAULIQUE - RACCORDEMENT POUR LA VIDANGE

ALIMENTATION HYDRAULIQUE :

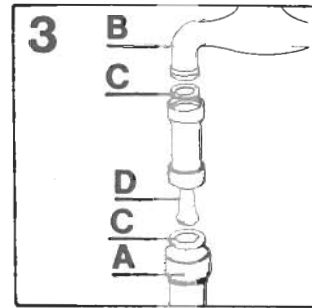
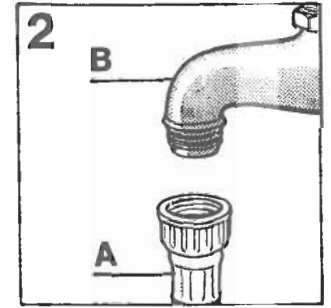
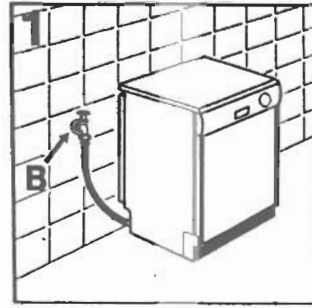
Les tuyaux d'alimentation et de vidange peuvent être orientés indifféremment vers la gauche ou vers la droite.

Le lave-vaisselle peut être branché soit sur l'eau froide soit sur l'eau chaude à condition que cette dernière ne dépasse pas 60°C. La pression hydraulique fonctionne avec une pression minimum de 8 N/cm² et 80 N/cm². Pour une pression inférieure à 80 KN/cm² demander conseil auprès du service assistance technique.

Il est nécessaire que l'installation soit équipée d'un robinet pour permettre l'isolation de la machine lorsque celle-ci n'est pas en fonctionnement (fig. 1). Le lave-vaisselle est muni d'un tuyau pour l'alimentation en eau se terminant par un collier fileté de 3/4" (fig. 2). Le tuyau d'entrée "A" doit être vissé à un robinet d'eau "B" de 3/4" et s'assurer que l'embout soit bien serré.

Au cas où l'eau présente des résidus calcaires ou sablonneux, il est conseillé de demander auprès du service Assistance Technique, le filtre accessoire art. 9226085 (fig. 3). Le filtre "D" doit être placé entre la prise 3/4" "B" et le tuyau d'entrée d'eau "A", en ne pas oubliant d'y ajouter le joint "C".

Si la machine doit être raccordée à une nouvelle tuyauterie ou rester inutilisée pendant un certain temps, il est conseillé de faire couler l'eau pendant quelques minutes avant de visser le tuyau d'alimentation. Dans un tel cas, éviter que le dépôt de sable ou de rouille n'obture le filtre d'entrée d'eau.



RACCORDEMENT A LA VIDANGE D'EAU

Pour la vidange, introduire le tuyau dans l'installation de vidange, en prenant soin de ne pas le plier, car l'écoulement des eaux s'en trouverait perturbé (fig. 4).

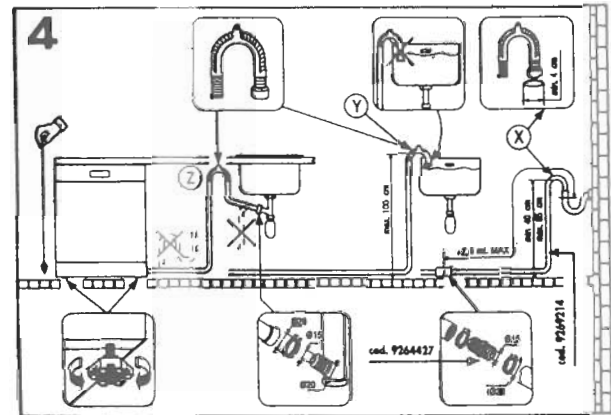
Le tuyau de vidange doit avoir un diamètre intérieur au moins de 4 cm et doit être placé à une hauteur minimum de 40 cm. Pour éviter les odeurs, il est conseillé de placer un siphon.

Si nécessaire, il est possible de rallonger le tuyau de vidange jusqu'à 2,6 m en le maintenant cependant à une hauteur maximum de 85 cm du sol. Dans ce cas, il est prévu un prolongateur art. 9269214 et un raccord article 9264427.

L'extrémité recourbée du tuyau de vidange peut être accrochée au bord d'un évier (l'extrémité ne doit pas être immergée dans l'eau, pour éviter le siphonnage de l'appareil pendant le programme de lavage).

Pendant l'installation de la machine, vérifier que le tuyau d'alimentation et de vidange ne soient pas pliés.

Si nécessaire, il est possible de rallonger le tube de vidange jusqu'à 1,5 m, utiliser le prolongateur art. 9225014.



INSTALLATION : RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

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 obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

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 relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

L'appareil est équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-240V entre phases ou entre phase et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères après avoir vérifié :

- . la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- . le réglage du disjoncteur, et
- . le calibre du fusible 10 A.

* Si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation de l'appareil, l'opération devra être réalisée par le Service après-vente ou par un technicien de qualification similaire.

INSTALLATION : REGLAGE GAZ

ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUE :

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

Cette adaptation consiste à mettre l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), à régler le ralenti, et à mettre à jour l'étiquette, avec le nouveau réglage réalisé.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, est livré avec l'appareil.

REPLACEMENT DES INJECTEURS :

- relever le couvercle de la table de cuisson.
- enlever la grille, le chapeau de brûleur et tête de brûleur.
- Introduire la clé hexagonale à tube dans le corps du brûleur (la clé est fournie avec l'appareil comme accessoire).
- Dévisser l'injecteur.
- Placer l'injecteur correspondant au type de gaz distribué et le visser à fond. Voir tableau ci-dessous.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR :

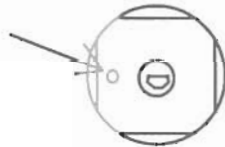
Lorsqu'elle est nécessaire (voir tableau ci-dessous) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Le tableau mentionne la cote "x" en mm ; il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

REGLAGE DU RALENTI :

Placer la manette sur la position ralenti.

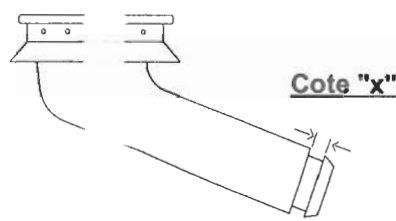
Enlever la manette. A l'aide d'un tournevis agir sur la vis de réglage (voir dessin ci-dessous) du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le gaz, et dans le sens contraire pour le diminuer, jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.

Vis de réglage accessible
au travers de l'interrupteur
d'allumage.



Type de gaz	Brûleur	Débit en kW	Injecteurs	Réglage bague d'air (cote "x")
Gaz Butane G30: 28 - 30 mbar	Semi-rapide	1,45 kW	61	3
	Rapide	2,5 kW	80	0
	Rapide	2,9 kW	61 (x2)	0
Gaz Proprane G31: 37 mbar	Semi-rapide	1,45 kW	61	11
	Rapide	2,5 kW	80	10
	Rapide	2,9 kW	61 (x2)	0
Gaz Naturel G20: 20 mbar	Semi-rapide	1,45 kW	96	11
	Rapide	2,5 kW	122	10
	Rapide	2,9 kW	96 (x2)	13

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



INSTALLATION : MISE EN PLACE DU TRIPLE

L'appareil doit être placé près d'une arrivée d'eau et d'un point de vidange. Les conduites d'entrée d'eau et de vidange peuvent être orientées à droite ou à gauche.

L'alimentation gaz doit être proche de l'appareil.

L'appareil doit être mis à niveau : procéder si nécessaire au réglage des pieds, situés sous l'appareil.

Si l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, s'assurer que ces éléments sont réalisés dans des matériaux résistants à des températures élevées.

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 dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale, nature et pression du gaz, sont compatibles avec le réglage de l'appareil.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements 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, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

APPAREIL PLACE DANS UN BLOC CUISINE FIXE

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)

Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

APPAREIL LIBRE

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (1)

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

Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) - Tube souple caoutchouc (3)

(1) sous réserve que le tube souple soit visible 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.

(2) sous réserve que le tuyau flexible soit visible sur toute sa longueur.

(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 à des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

Raccorder directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

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 conseillons ce type de raccordement.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, ROSIERES recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple. *Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC : visser l'embout conforme. Montez le tube souple correspondant sur l'embout d'une part, et sur le détendeur ou sur la sortie robinet réseau d'autre part.

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



Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'absence de fuite à l'aide d'une flamme interdite.

AVANT D'APPELER LE SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE, FAIRE LES CONTROLES SUIVANTS :

Remarque : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation simultanée du four et du lave-vaisselle. Si le cas se présentait le fonctionnement du four est prioritaire.

1 - Le lave-vaisselle ne fonctionne pas sur n'importe quel programme

La prise de courant n'est pas branchée
Bouton Marche/Arrêt n'est pas poussé
Porte ouverte
Absence de courant

Brancher la prise
Pousser le bouton
Fermer la porte
Contrôler

2 - Le lave-vaisselle ne se remplit pas d'eau

Voir cause 1
Le robinet d'eau est fermé
Manette de commande n'est pas correctement placée

Contrôler
Ouvrir le robinet d'eau
Positionner correctement la manette

3 - Le lave-vaisselle ne vidange pas

Filtre sale
Tuyau de vidange plié
Le prolongateur n'est pas adapté

Nettoyer le filtre
Redresser le tuyau de vidange
Suivre exactement les instructions pour l'installation du tuyau de vidange
Consulter un technicien qualifié

4 - Le lave-vaisselle vidange en permanence

Le tuyau de vidange est en position trop basse

Réhausser le tuyau de vidange d'au moins 50 cm par rapport au sol

5 - Si les bras de lavage ne tournent pas

Une partie du chargement empêche la rotation du bras
Plaque filtrante et filtre excessivement sales

Contrôler
Nettoyer plaque et filtre

6 - Si le chargement est partiellement lavé

Voir cause 5
Le fond des casseroles n'est pas lavé correctement
Les bords de casserole ne sont pas parfaitement lavés
Orifices partiellement bouchés

La vaisselle n'est pas disposé correctement
L'extrémité du tuyau de vidange est immergé dans l'eau

Le détergent n'est pas dosé de façon adéquate, il est usagé ou durci
Le bouchon du bac à sel est mal fermé
Le programme de lavage choisi est trop faible

Contrôler
Incrustations trop tenaces, il faut les ramollir avant le lavage
Mieux positionner les casseroles
Démonter le bras de lavage en dévissant l'écrou de fixation puis le passer sous un jet d'eau.
Eviter le contact entre la vaisselle
L'extrémité du tuyau de vidange ne doit pas se trouver en contact avec l'eau
Augmenter la dose en fonction de la quantité de saleté ou changer le produit
Revisser à fond
Choisir un programme plus énergique

7 - Présence de taches blanchâtres sur la vaisselle

Eau d'alimentation avec degré de dureté très important

Contrôler le niveau du sel et du produit de rinçage. En régler le dosage. Si l'anomalie persiste, demander l'intervention du Service Assistance Technique

8 - Bruit pendant le lavage

La vaisselle s'entrechoque
Les bras rotatifs se cognent avec la vaisselle

Mieux organiser la position de la vaisselle dans le panier
" " " " "

9 - La vaisselle n'est pas parfaitement sèche

Absence de circulation d'air

Laisser la porte du lave-vaisselle entr'ouverte à la fin du programme pour favoriser le séchage naturel

N.B. : si un des inconvénients indiqués provoque un mauvais lavage ou un mauvais rinçage, il faut enlever manuellement la saleté de la vaisselle car la phase finale de séchage provoque le séchage de la saleté qu'un deuxième lavage dans la machine ne peut

QUELQUES CONSEILS PRATIQUES ...

COMMENT FAIRE DES ECONOMIES

Si l'on désire effectuer un programme de lavage complet avec un chargement plein, mettre après chaque repas la vaisselle en la disposant correctement, et réaliser entre chaque chargement un pré-lavage froid de façon à ramollir les salissures et éliminer les résidus les plus gros.

COMMENT FAIRE POUR OBTENIR DES RESULTATS OPTIMUM DE LAVAGE

- 1) Ranger la vaisselle avec l'ouverture retournée vers le bas.
- 2) Si possible éviter que les pièces de la vaisselle soient en contact, un rangement correct vous donnera de meilleurs résultats.
- 3) Avant de disposer la vaisselle dans la machine, retirer les restes de viande ou de légume, résidus de café, pelures de fruits, cendres de cigarette etc..., qui pourraient obturer les filtres et les orifices du bras de lavage.
- 4) Après avoir rangé la vaisselle, vérifier que le bras de lavage rotatif puisse tourner librement.
- 5) Casseroles et autres plats peuvent présenter des résidus très attachés ou brûlés, ils devront être mis auparavant à tremper dans de l'eau avec des détergers.
- 6) Pour un parfait lavage de l'argenterie : il est nécessaire :
 - a) - de la rincer après usage, surtout si elle est imprégnée de mayonnaise, œuf, poisson, etc...
 - b) - ne pas l'asperger de détergent
 - c) - ne pas la mettre en contact avec d'autres métaux.

QUE FAIRE SI ...

vous avez fermé et que vous devez ouvrir la porte pour introduire de la vaisselle à laver, quand l'appareil est en phase intermédiaire de lavage

- Effectuer l'ouverture seulement après avoir transféré vers la droite le poussoir Marche/Arrêt.
- Après la fermeture de la porte, attendre 3 minutes pour faire repartir l'appareil.

Il est préférable de se rappeler que toute la vaisselle n'est pas adaptée pour être lavée dans un lave-vaisselle.

Il est déconseillé d'introduire des pièces en plastique moulé ou des couverts avec poignée de bois ou de plastique.

Certaines décorations ont tendance à s'estomper, il est par conséquent conseillé d'effectuer plusieurs fois le lavage en machine d'une seule pièce et c'est seulement après être certain qu'elle ne se décolore pas qu'il est possible d'effectuer le chargement total.

Pour les couverts en argent : ils peuvent être lavés au lave-vaisselle avec d'excellents résultats à condition qu'ils ne soient pas en contact avec des couverts en acier. Les placer séparément dans le panier pour éviter qu'il y ait une réaction chimique entre eux.

IMPORTANT : Quand vous achetez de la nouvelle vaisselle, assurez-vous qu'elle soit adaptée pour le lavage en lave-vaisselle.

APRES L'UTILISATION

Après chaque lavage, fermer le robinet d'alimentation d'eau pour isoler le lave-vaisselle de l'installation hydraulique, et transférer la touche Marche/Arrêt de façon à arrêter le fonctionnement de la machine.

Si le lave-vaisselle doit rester fermé pendant un certain temps, nous vous conseillons de suivre les indications suivantes :

- 1 - exécuter un programme de lavage sans vaisselle mais avec un détergent pour dégraisser le lave-vaisselle.
 - 2 - enlever la prise.
 - 3 - fermer le robinet d'alimentation d'eau.
 - 4 - remplir le bac de produit de rinçage.
 - 5 - laisser la porte légèrement ouverte.
 - 6 - laisser l'intérieur de la machine propre.
 - 7 - si la machine a été laissée dans une ambiance où la température était inférieure à 0°C, l'eau résiduelle dans le bac peut geler.
- Aussi, il est conseillé de porter la température ambiante au-dessus de 0°C et attendre environ 24 heures avant de réactiver la machine.

REGLAGE DE L'ADDITIF (entre 1 et 6)

Le dispositif de réglage "B" se trouve en dessous du volet, il est possible de le régler avec un doigt. La position conseillée est "3". La teneur en calcaire dans l'eau se manifeste soit par la présence d'incrustations, soit par le degré de séchage.

C'est pourquoi il est important de régler le débit du produit de rinçage pour obtenir des prestations optimales.

Dans le cas où la vaisselle présente des dépôts à la fin du cycle de lavage, diminuer le réglage d'une position.

Dans le cas où la vaisselle présente des marques ou auréoles blanchâtres, augmenter le réglage d'une position.

REPLISSAGE DU SEL

Le lave-vaisselle est pourvu d'un adoucisseur qui dépure l'eau du calcaire pouvant l'incruster et l'endommager.

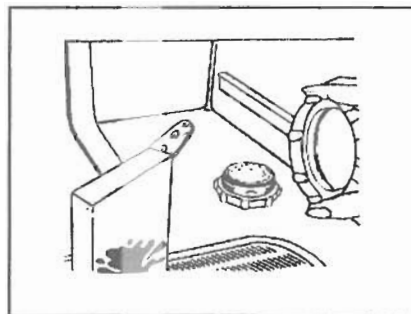
Sur le fond de la machine se trouve le bac à sel pour la régénération de l'appareil de décalcification.

La masse filtrante de l'installation de déuration doit être réactivée par du sel de régénération pour les adoucisseurs des machines à laver la vaisselle ; ce sel est vendu en pastille ou en granulés.

Si vous êtes dépourvus de ce sel, vous pouvez utiliser du gros sel de cuisine ne contenant pas de liants calcaires.

Si vous utilisez du sel de cuisine : faites l'essai suivant : versez une demi-cuillère de sel dans un verre d'eau : si l'eau reste limpide ce sel peut être utilisé dans l'adoucisseur.

Des liants calcaires troubleraient l'eau et provoqueraient l'obturation de l'installation de déuration.



Pour introduire le sel, dévisser le bouchon du bac qui se trouve dans le fond du bac.

Pendant l'opération de remplissage un peu d'eau débordera : continuez à verser le sel jusqu'à ce que le bac à sel soit plein (mélanger à l'aide d'une cuillère).

Après cette opération nettoyer le filetage en enlevant les résidus de sel : revisser le bouchon.

Si vous n'avez aucun lavage à faire immédiatement, mettre en route le programme "Prélavage froid" de façon à ce que la solution saline ayant débordée soit vidangée.

Le bac a une capacité de 1,5 kg de sel, et pour une utilisation efficace de l'appareil, il est nécessaire de le remplir tous les 35 lavages.

Important : Ce n'est qu'au cours de la phase d'installation de la machine à laver la vaisselle qu'il faudra, après avoir rempli complètement le bac à sel, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle déborde du bac.

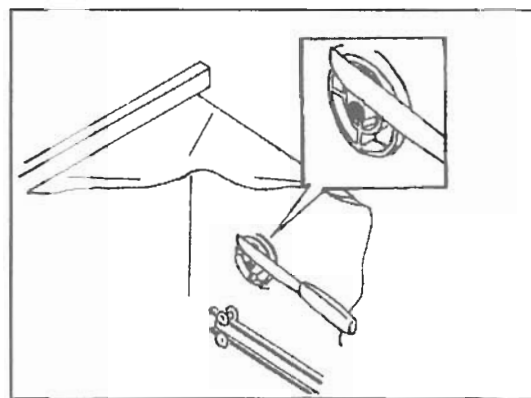
Le lave-vaisselle est équipé d'un adoucisseur qui est réglé en usine pour une dureté de l'eau allant jusqu'à 38°F.

Si votre eau est d'une dureté supérieure à 38°F, il est nécessaire de retirer le panier supérieur, de couper et de retirer à l'aide d'un couteau le bouchon en caoutchouc situé sur le côté droit de l'appareil (voir dessin).

Dans ce cas, l'approvisionnement de sel sera renouvelé tous les 25 lavages, environ.

Pour une eau douce, c'est-à-dire inférieure à 18°F, le lave-vaisselle peut fonctionner sans adjonction de sel.

Vous pouvez demander le degré de la dureté de l'eau que vous utilisez en vous adressant à l'Organisme préposé de votre zone.



REPLISSAGE DU PRODUIT LESSIVIEL

Il est indispensable d'utiliser un produit lessiviel spécifique pour lave-vaisselle.

Les détergifs non appropriés (comme ceux prévus pour le lavage à la main) ne contiennent pas les éléments nécessaires pour le lavage en machine et empêchent le bon fonctionnement du lave-vaisselle.

LAVAGE NORMAL

Le bac pour le produit lessiviel est situé à l'intérieur de la porte. Le couvercle du bac doit être refermé avant chaque lavage, pour l'ouvrir il suffit d'appuyer sur le clip.

A la fin de chaque lavage le couvercle reste ouvert pour la prochaine utilisation.

La dose de détergent peut varier en fonction du degré de salissure et du type de lavage. Nous vous conseillons de verser 15 g. de détergent.

Dans le cas où l'eau est dure ou en présence de salissure particulièrement tenace, mettre 25 g. de détergent.

Après avoir versé le détergent dans le bac, refermer le couvercle. Puisque tous les détergifs ne sont pas identiques, consulter les instructions sur chaque emballage.

Nous vous rappelons qu'une quantité insuffisante de détergent provoque un nettoyage incomplet, alors qu'une quantité trop importante ne serait qu'un gaspillage, et n'améliorerait pas le nettoyage.

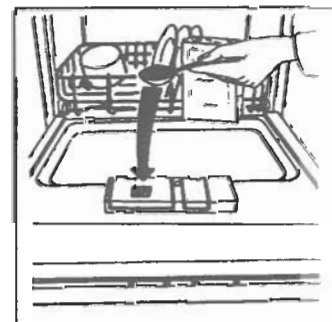
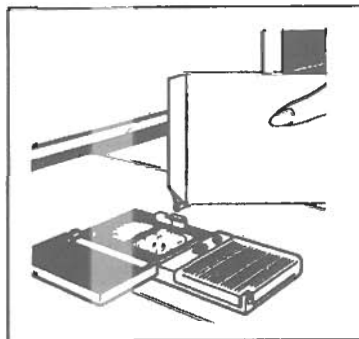
Ne pas excéder les doses dans l'utilisation de détergent, afin de respecter la protection de l'environnement.

LAVAGE FORT

Dans le cas de l'utilisation du programme fort, ajouter dans la machine une seconde dose de détergent, environ 15 gr. (1 cuillère à soupe).

Cette dose doit être mise dans la partie incurvée du portillon du bac lorsqu'il est fermé (voir schéma).

La quantité de détergent est fonction du type de poudre traditionnelle.



REPLISSAGE DU PRODUIT DE RINÇAGE:

Le bac de produit de rinçage "B" se trouve à droite du bac lessiviel et a une contenance d'environ 130 ml.

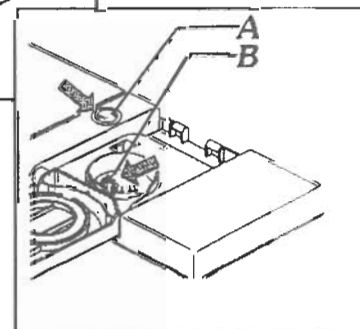
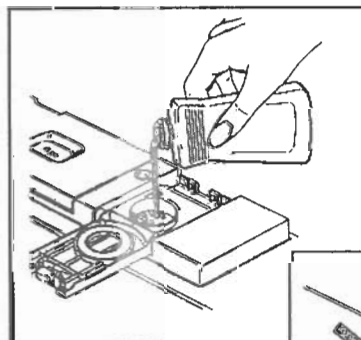
Ouvrir le volet et verser le liquide qui servira pour de nombreux lavages. Éviter de le faire déborder.

Refermer le volet.

Cet additif, qui est introduit automatiquement pendant la dernière phase de rinçage, favorise un séchage rapide en évitant ainsi la formation de taches blanchâtres.

Prenez soin d'utiliser des produits adaptés pour le lavage en machine.

Pour contrôler le niveau du produit, contrôler le voyant "A" placé entre les deux bacs.



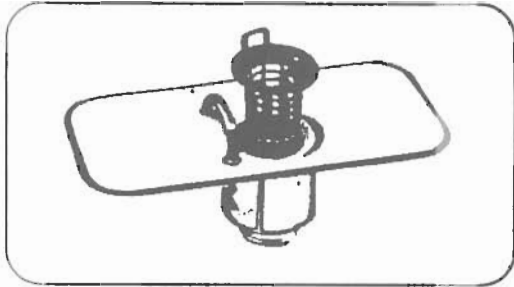
PLEIN
Reflet sombre



VIDE
Reflet clair



OPERATIONS PRELIMINAIRES ET NETTOYAGE DU GROUPE FILTRANT



Le système filtrant se compose :

- d'un gobelet central, qui retient les plus grosses particules des résidus.
- d'une plaque qui filtre continuellement l'eau de lavage.
- le microfiltre, installé sous la plaque, qui retient les particules des résidus encore plus petites, assurant ainsi une efficacité optimale.

Il est nécessaire pour obtenir des résultats toujours satisfaisants d'inspecter et de nettoyer le groupe filtrant régulièrement, en le passant sous un jet d'eau et éventuellement en s'aidant avec une petite brosse.

Pour extraire le groupe filtrant, il vous suffit de saisir la poignée et de soulever le tout.

Le gobelet central est simplement posé, pour faciliter l'opération de nettoyage.

Le lave-vaisselle est équipé d'un microfiltre autonettoyant, la manutention est réduite et l'inspection du groupe filtrant peut être effectuée tous les 15 jours. Toutefois, il est conseillé de contrôler après chaque lavage que le gobelet central et la plaque ne soient pas engorgés.

Attention : Après avoir nettoyé les filtres, assurez-vous qu'ils soient fixés correctement, l'un dans l'autre, et que la plaque soit insérée parfaitement dans le fond du lave-vaisselle.

Une remise en place incorrecte peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important : ne pas utiliser le lave-vaisselle sans le système filtrant.

CHARGEMENT DE LA VAISSELLE

Le panier du lave-vaisselle a été étudié pour permettre une grande possibilité de chargement afin de satisfaire toutes les exigences.

Avant de placer la vaisselle dans la machine, enlever les déchets les plus gros (os, arêtes, peaux des fruits, etc...) afin d'éviter l'encrassement du filtre et de réduire l'efficacité du lavage.

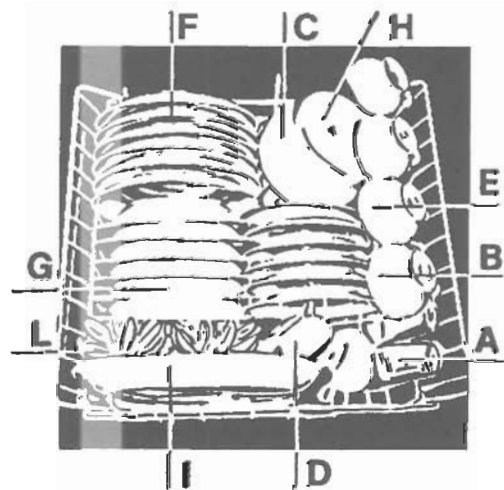
Le panier est étudié pour charger tous types de vaisselle.

CHARGEMENT DES 6 COUVERTS

(conformément aux normes IEC 436 - DIN 44990 - NFC 73176)

La disposition correcte est représentée sur le schéma ci-contre.

A - 6 verres	F - 6 assiettes plates
B - 6 assiettes à dessert	G - 6 assiettes creuses
C - 6 soucoupes	H - Coupe moyenne
D - Petite coupe	I - Plat
E - 6 tasses à café ou à thé	L - Couverts



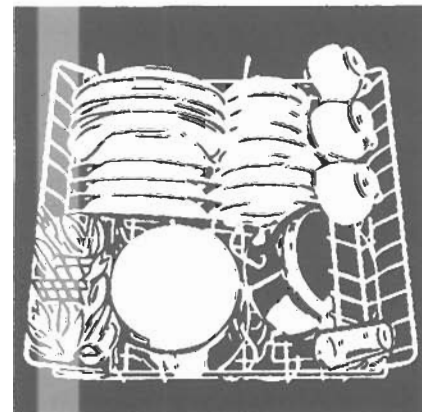
CHARGEMENT DE 4 COUVERTS PLUS CASSEROLES

Dans le panier, on peut ajouter les casseroles, les saladiers, soupicières, couvercles...

Nous vous conseillons de placer les couverts dans le panier prévu à cet effet, les manches des couverts vers le bas.

En cas de couverts dont les manches sont étroits, les placer vers le haut, pour éviter qu'ils sortent du panier et qu'ils bloquent le bras de lavage.

Eviter de placer dans le panier du lave-vaisselle des couverts avec manche en bois ou ayant des parties collées avec de la résine.



LE LAVE-VAISSELLE

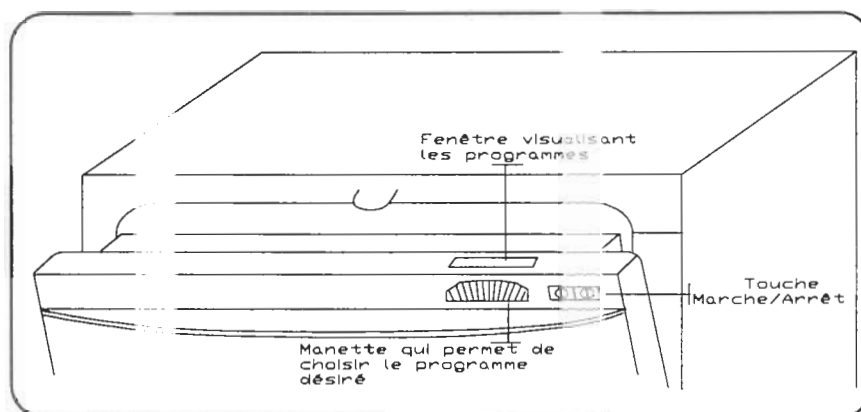
Données techniques :

Couvert I.E.C.	6
Capacité avec casseroles et assiettes	4 personnes
Volume d'eau (litres)	3
Puissance résistance	1900 W
Puissance pompe de lavage	150 W
Puissance pompe de vidange	30 W
Puissance maximum absorbée	2050 W
Consommation d'énergie (programme universel)	1 kWh
Pression admise dans l'installation hydraulique	mini 8 - max 80 N/cm ²
Fusible	10 ampères

Nota : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation simultanée du four et du lave-vaisselle.

COMMANDES DU LAVE-VAISSELLE

Sélection du programme



METTRE EN ROUTE LE PROGRAMME

La sélection du programme peut être exécutée soit avec la porte entr'ouverte, soit avec la porte fermée.

Avec la porte ouverte, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le numéro du programme désiré (visible par la fenêtre) avec l'indice de référencement sur la manette des commandes.

Avec la porte fermée, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à faire coïncider le numéro du programme désiré (visible sur la manette) avec l'indice de référencement sur la manette de commande.

Fermer la porte et transférer vers la droite la touche marche/arrêt.

Le cycle est terminé : quand le "stop" de la manette de commande atteint l'indice de référencement sur la manette de commandes. Avant d'ouvrir la porte, transférer sur la gauche la touche marche/arrêt.

UTILISATION DU LAVE-VAISSELLE

• OUVERTURE DE LA PORTE

Saisir la poignée frontale et ouvrir le portillon.

Extraire le panier.

L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement provoque immédiatement l'arrêt électrique de tous les organes de la machine.

Pour un fonctionnement correct, ne pas ouvrir le portillon avec le lave-vaisselle en fonctionnement.

En cas de nécessité, il est conseillé de débrancher le lave-vaisselle en transférant le poussoir marche/arrêt vers la gauche.

• FERMETURE DE LA PORTE

Mettre en place le panier.

Vérifier que le bras de lavage puisse tourner correctement et que casseroles ou plats ne gênent pas sa rotation.

Pour fermer, appuyer avec force le portillon jusqu'à ce que le dispositif de sécurité s'engage.

CONSEILS DE CUISSON

Conseils pour les viandes :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant ; elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

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

Pour les 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 du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

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

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

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

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

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

ENTRETIEN

LES PARTIES EN VERRE :

* **Le verre intérieur :** Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de la porte du 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.

* **Le verre extérieur de porte de four :** Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

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

LES PAROIS DU FOUR : Utiliser les produits usuels du commerce pour l'entretien du four.

Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier d'aluminium.

Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs quels qu'ils soient, ou d'instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

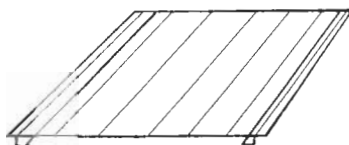
CHANGEMENT DE L'AMPOULE ECLAIRAGE DU FOUR : avant toute opération, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, en retirant la prise.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures. Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de démonter le cache en verre, de changer l'ampoule par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

LE COUVERCLE VERRE : Pour faciliter les opérations de nettoyage, le couvercle peut être enlevé de son ancrage. Pour cela, le mettre en position "relevée" pour pouvoir le retirer de son ancrage.

IMPORTANT : avant de fermer le couvercle, et pour le protéger contre les chocs thermiques, attendre que toutes les parties chaudes de l'appareil soient refroidies.

LES ACCESSOIRES



La grille porte-plat sert de support aux moules, aux plats ; elle sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sur les rails ou posé sur la sole.

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

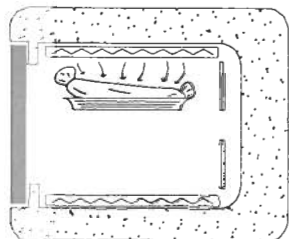
Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.

Utiliser des plats creux en terre de préférence.


LE GRILLOIR

La porte est chaude pendant le fonctionnement du gril, éloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ETRE EFFECTUEES PORTE FERMEE.

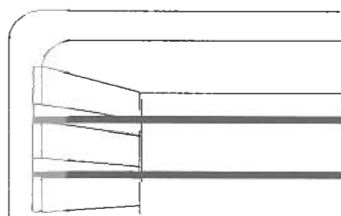


Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc, côte de boeuf ou de veau, poisson plat, et gratins.

Sélectionner le mode de cuisson correspondant à la position grilloir 
Tourner la manette de commande de thermostat "3" sur la température 230°C.
Régler sur la minuterie soit la position manuelle soit un temps de cuisson.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole ou le glisser dans les rails de la grille.

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



Steak mince ou sur
ou saignant

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

**LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES
AVANT D'ENFOURNER LES PLATS**
Pour apprécier la cuisson au grilloir,
il faut tenir compte d'une règle absolue :
le grilloir doit être rouge.

LES GRATINS :

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

LES GRILLADES :

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir. Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

LE TOURNEBROCHE


Enlever la grille du four. Poser le plat lèche-frite sur la sole du four.

Glisser le support de broche sur le gradin.

Embrocher la pièce à cuire bien centrée entre les deux fourchettes.

Poser la broche sur le support de broche, et enfoncer l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement.

Ne pas oublier de retirer la poignée de la broche, pour qu'elle soit toujours froide.

Placer la manette de commande du four sur la position tournebroche  puis, la manette du thermostat "3" sur 230°C.

Régler la minuterie soit sur la position manuelle, soit sur une durée de cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, visser la poignée sur la broche pour vous permettre de la retirer du four, sans vous brûler.

Comme pour l'utilisation du grilloir, l'utilisation du tournebroche se fait porte fermée.

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

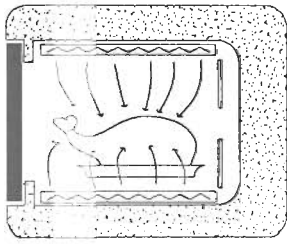
Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

TEMPS DE CUISSON : * 20 minutes par kg de boeuf, * 30 minutes par kg d'agneau, de mouton,
* 50 minutes par kg de veau, volaille, * 55 minutes par kg de porc.

Il existe une position supplémentaire  qui allie le tournebroche et la convection naturelle, elle vous permet d'obtenir un gain de temps pendant la réalisation de votre cuisson. Cependant, une recommandation particulière est à respecter, placer la grille porte-plateau sur la sole, en position inverse, c'est-à-dire rails vers le haut, et poser le plat récolte-sauce dessus.

La porte est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigot, rosbief, gibier, cuissons traditionnelles, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....



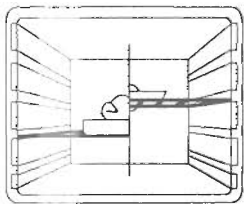
Sélectionner le mode de cuisson correspondant à la convection naturelle .
Tourner la manette de commande du thermostat "3" jusqu'à la température choisie.
Régler la minuterie soit sur une durée de cuisson soit sur la position manuelle.

Attention : Pour afficher une durée sur la minuterie, tourner la manette au maximum et ramener sur le temps désiré.

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

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

Durée de préchauffage :
 - 20 min entre 210 et 230°C
 - 15 min entre 140 et 190°C
 - 10 min entre 65 et 115°C



Placer la pièce à cuire au centre du four.

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

Attention : pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les températures de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

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

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

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

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

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

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

QTE	Nature des mets	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
1 kg	Truite	200	1	15/25
	Merlan	190	1	50
VIANDES				
1-1/2 kg	Roast-beef	190	1	90
1 kg	Rôti de veau	160/160	1	120/150
2 kg	Blanquette de veau	170/190	1	60/90
1-1/2 kg	Rôti d'agneau	160/160	1	60/75
1-1/2 kg	Gigot de mouton	160/160	1	50/60
1-1/2 kg	Cuisse de chevreuil	190	1	120
AVOUILLE				
2 Kg	Pigeons	160/160	1	45
4 kg	Oie	160	1	240/270
2-1/2 kg	Canard	175	1	90/150
1-1/2 kg	Poulet	170	1	60/80
DIVERS				
	Pâtes au four	200	1	40
	Soufflés	180/200	1	20
	Beignets	200	1	20
	Pizza	200	1	20
PATISSERIE				
	Galettes	175	1	40/50
	Tarte aux fruits (pâte brisée)	180/190	1	20/30
	Biscuit (pâte levée)	160	1	40/45
	Meringue	100	1	90
	Pâte feuilletée	200	1	20

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Dimensions utiles du four (en cm) :

Largeur :	44
Profondeur :	40,5
Hauteur :	22
Volume utile :	39 litres

Puissances :

Convection naturelle :	2040 W
Grilloir :	1620 W
Tournebroche avec gril :	1620 W
Tournebroche avec gril et complément voûte et sole :	2040 W

Puissance totale : 2040 W

Consommation du four

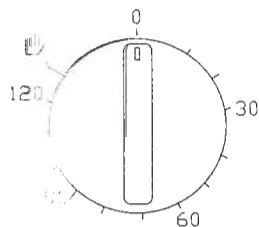
- de montée à 200°C :	0,30 kWh
- de maintien pendant 1h à 200°C :	<u>0,60 kWh</u>
Total	0,90 kWh

Nota : Votre appareil n'est pas prévu pour une utilisation simultanée du four et du lave-vaisselle.

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

Pendant le fonctionnement du four, le couvercle de la table de cuisson doit toujours être en position "relevée".

LA MINUTERIE DU FOUR



LA MINUTERIE COUPE-CIRCUIT de 0 à 120 minutes :

Le fonctionnement du four est relié directement au minuteur coupe-circuit. Il peut être utilisé avec une durée ou avec la position manuelle.

AFFICHAGE D'UNE DUREE

Le minuteur coupe-circuit prend en charge la cuisson réalisée dans le four, pour une durée de 0 à 120 minutes avec départ immédiat et arrêt automatique des fonctions du four

Positionner :

- la manette du minuteur sur un temps de cuisson,
- la manette du thermostat sur une température, et
- la manette du sélecteur des fonctions sur un mode de cuisson.

Le four démarre sa cuisson pour la durée programmée.

Lorsque le temps est écoulé, le minuteur coupe automatiquement tous les circuits électriques du four.


Ramener les manettes "Thermostat" et "Sélecteur des fonctions" sur la position arrêt.

Pour indiquer un temps sur le minuteur, tourner la manette dans le sens horaire jusqu'à 120 minutes puis la ramener jusqu'au temps choisi.

POSITION MANUELLE

Le four peut être utilisé manuellement, sans l'affichage d'un temps de cuisson

Positionner :

- la manette du minuteur sur la position manuelle, représentée par le symbole ,
- la manette du thermostat sur une température, et
- la manette du sélecteur des fonctions sur un mode de cuisson.

Le four démarre la cuisson.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON AVEC BRÛLEURS GAZ

Recommandation :

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

La table de cuisson est équipée de 4 brûleurs gaz, commandés par un robinet à cran de sécurité et d'une sécurité par thermocouple qui coupe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

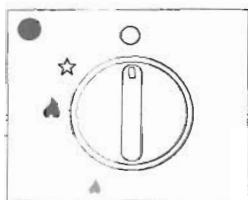
L'allumage électronique s'effectue par train d'étincelles et est intégré à chaque manette pour un allumage sûr.

Nota : en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur gaz avec une allumette.

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

ALLUMAGE :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le brûleur gaz commandé.
Exemple du brûleur arrière gauche : voir dessin ci-contre.



- * Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz,
- * Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche, à partir du repère : l'allumage se produit.

Dès l'apparition de la flamme, maintenir la pression pendant deux à trois secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher ; il vous appartient ensuite de régler le débit de la flamme en fonction du récipient, et de l'aliment à cuire.

- Point noir : Repère du brûleur (rouge sur tableau de bord)
- sur dessin : Manette en position arrêt
- ★ : Allumage électronique du brûleur
- Grande flamme : Débit maximum
- Petite flamme : Débit ralenti

RECIPIENTS à UTILISER :

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

- **Utiliser toujours un récipient dont la dimension corresponde au brûleur** choisi pour éviter que les flammes ne dépassent du pourtour de la casserole, vous n'obtiendriez qu'un gaspillage de gaz.

- **Utiliser le brûleur 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.

ENTRETIEN :

Les brûleurs gaz :

Pour le nettoyage, utiliser de l'eau savonneuse. Attention à ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur des brûleurs gaz. Pour les taches tenaces, ajouter une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincer à l'eau claire.

Les chapeaux de brûleurs : ils sont simplement posés. Il vous suffit de les retirer et de les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne. Si les trous sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse ou, en cas d'obstruction, à l'aide d'une brosse à poils durs, puis séchez avec un chiffon propre.

Dès la fin du nettoyage, essuyer soigneusement chacun des éléments et veiller à les repositionner correctement.

Les parties émaillées - la grille de table : 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.

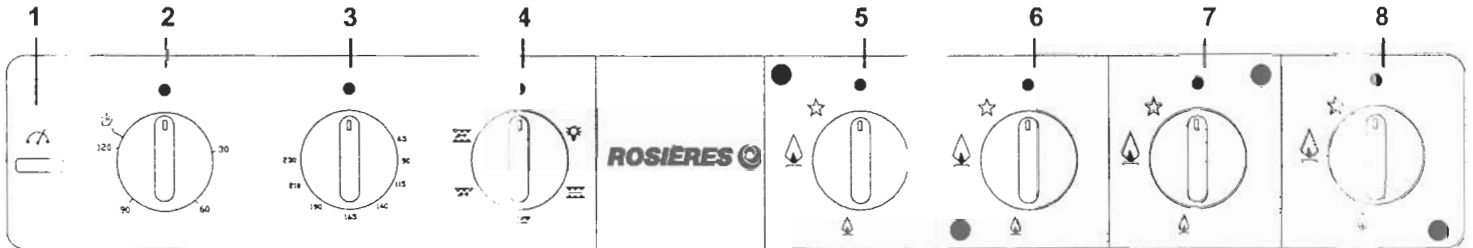
Le couvercle de la table de cuisson :

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

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 R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareil conforme aux exigences des directives 89/336/CEE - 90/396/CEE et 73/23/CEE.

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD DE LA TABLE DE CUISSON ET DU FOUR



1. Voyant de régulation du thermostat de four
2. Minuteur coupe-circuit du four avec position manuelle
3. Manette du thermostat de four (de 0°C à 230°C)
4. Manette du sélecteur des fonctions du four avec position éclairage du four
5. Manette de commande du brûleur arrière gauche avec allumage électronique intégré
6. Manette de commande du brûleur avant gauche avec allumage électronique intégré
7. Manette de commande du brûleur arrière droit avec allumage électronique intégré
8. Manette de commande du brûleur avant droit avec allumage électronique intégré

FICHE TECHNIQUE

ENCASTREMENT selon norme EN 60335-2-6	TYPE X
Dimension d'encombrement de l'appareil (en cm)	
Largeur	60
Profondeur	60
Hauteur	
* avec couvercle ouvert	142
* avec couvercle fermé	85
TABLE DE CUISSON	4 BRÛLEURS GAZ
arrière gauche	semi-rapide 1,45 kW
arrière droit	rapide 2,9 kW
avant gauche	rapide 2,50kW
avant droit	rapide 2,50 kW
Allumage électronique des brûleurs	oui
SQn	9,35 kW
G 20 20 mbar	890 l/h
G 30 28-30 mbar	692 g/h
G 31 37 mbar	669 g/h
Gaz utilisable selon réglage	GN - B/P



CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement les instructions contenues dans la présente notice ; elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien, ainsi que quelques conseils pour la meilleure utilisation possible de la table de cuisson, du four et du lave-vaisselle. Conserver ce document avec soin pour toute consultation ultérieure.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non-respect des instructions fournies dans la notice.

L'installation de votre appareil doit être confiée à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.

L'appareil que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies ; en aucun cas, vous ne pourrez apporter des modifications sur ce dernier.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que si l'installation de mise à la terre est conforme à la réglementation en vigueur.

Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.

L'utilisation de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé et dégage le constructeur de toutes responsabilités.

En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, le débrancher de l'alimentation générale, fermer le robinet d'arrivée d'eau et faites appel directement à un service technique agréé ROSIERES.

Ne pas stocker de produits inflammables dans l'appareil ; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire de l'appareil.

Ne pas monter ni s'asseoir sur les portes.

LA TABLE DE CUISSON :

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

LE FOUR :

La porte ainsi que toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement du four. Eloigner les jeunes enfants. Ne pas tapisser les parois du four avec du papier aluminium. La feuille d'aluminium en contact direct avec les parties chauffées risque de fondre et de détériorer l'émail.

Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage du four, 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.

LE LAVE-VAISSELLE :

Le lave-vaisselle ne doit être utilisé que pour laver de la vaisselle à usage domestique.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil pieds nus.

Eloigner les enfants des produits lessiviels, ainsi que du lave-vaisselle.

Ne pas toucher la résistance pendant ou immédiatement après la fin du programme.

RECOMMANDATIONS

MISE A NIVEAU : l'appareil doit être mis à niveau en agissant sur les pieds avant.

LE COUVERCLE : pour une bonne utilisation du couvercle, nous vous demandons de prendre les précautions suivantes :

- . pendant l'utilisation de l'appareil, le couvercle doit être en position relevée.
- . avant d'ouvrir le couvercle, enlever de la surface du couvercle tous produits dus à un éventuel débordement.
- . avant de rabattre le couvercle, laisser refroidir toutes les parties chaudes.
- . ne pas stocker sur le couvercle d'objets lourds ou métalliques.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION :

Procéder au nettoyage de l'appareil : passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures, table de cuisson, four et lave-vaisselle.

Pour le nettoyage du four, suivre les recommandations suivantes :

- . avant la première utilisation, il est important de réaliser un premier nettoyage de l'enceinte du four :
- . nettoyer à l'eau chaude additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four.
- . faire chauffer le four à vide une bonne heure, à la position maximale, pour faire disparaître l'odeur du neuf.

Bien aérer la pièce pendant cette opération.