

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



- RCF 637**
- RCM 637**
- RCM 647**
- RCM 672**
- RCM 696**

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Consignes de sécurité	4
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	5
Si modification du réglage gaz effectué en Usine	
Changement de gaz	6/7
Raccordement gaz	8
Installation électrique	9/11
Après installation définitive de la cuisinière (si changement de gaz):	
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	12
• UTILISATION	
FICHE TECHNIQUE	13
PRESENTATION DE LA CUISINIÈRE	14
LE BRÛLEUR GAZ	
. Les différents brûleurs gaz et leur utilisation	15/16
LA PLAQUE ELECTRIQUE	
. Recommandation, utilisation et conseils	17/18
LE FOUR	
Equipement du four	19/20
Eclairage - Turbines - Mise à l'heure	21
. Les modes de cuisson	22/23
❶ Utilisation du four avec un départ immédiat	24
❷ Utilisation du four avec une durée et un départ immédiat	25
❸ Utilisation du four avec une heure de fin et un départ immédiat	26
❹ Utilisation du four avec une durée et un départ différé	27
. Le minuteur	28
. Les conseils de cuisson	29/32
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	
. Recommandations	33
. La table de cuisson - Le couvercle	33
. Le tiroir	33
. Le four	34
. Le four catalyse ou émaillé	35
. Le four pyrolyse	36/37

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

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

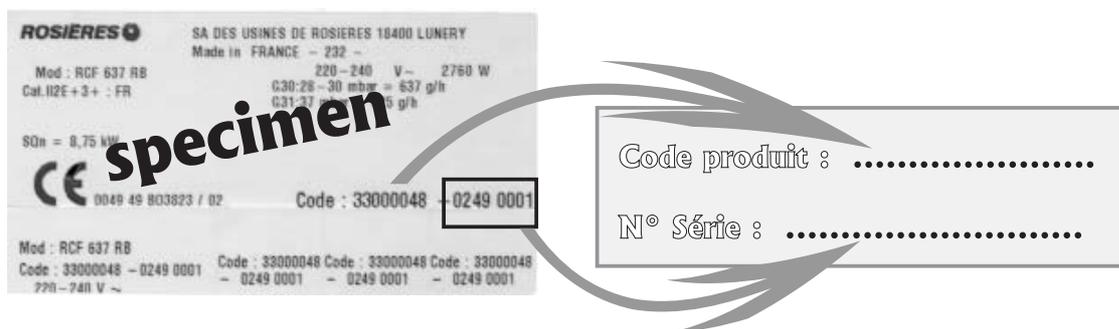
- . d'une notice,
- . d'un **sachet** constitué :
 - d'un kit d'injecteurs pour un changement de gaz, si nécessaire, en Butane (G30 28-30 mbar) ou Propane (G31-37 mbar),
 - d'un about Gaz Naturel, et d'un about Gaz Butane/Propane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc,
- . de pieds 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)



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 Pyrolyse (RCM 672 / RCM 696) 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 avec la cuisinière RCM 672 ou RCM 696, 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 du four.
- 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.
- 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.
- 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.

- **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 6/7).

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.

- . Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées en pages 9/11.

- . Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 12.

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE 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 +	☐	☐	X	X	☐

☐ = 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 ci-contre pour le choix des injecteurs,
- * **remplacer le raccord gaz**, si nécessaire, voir page 8,
- * **et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table**, voir page 12.

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 et dévisser ↻ les injecteurs, placés dans les corps de brûleurs.

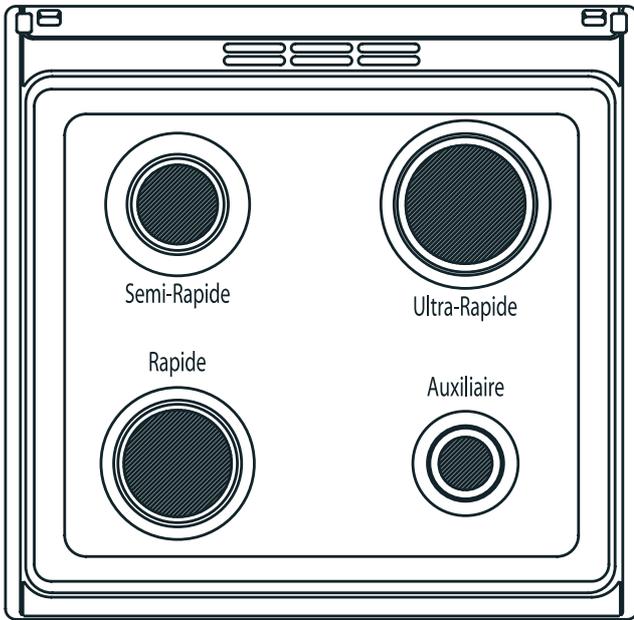
En fonction des indications mentionnées sur le tableau page 7, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué.

Les visser ↻ à fond.

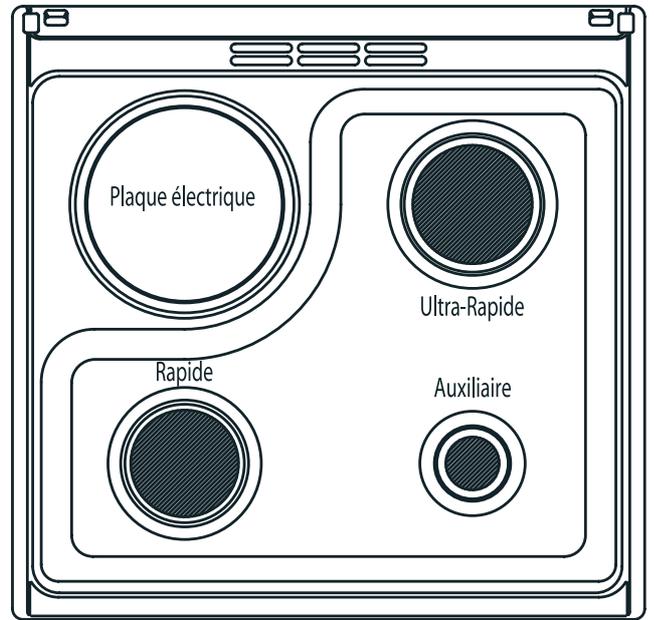
Pour le remontage, replacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles.

INJECTEUR





60 x 60 - MODELE 4 BRÛLEURS GAZ



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

Chaque injecteur est identifié par un repère.

		BRÛLEURS DE TABLE								
		semi-rapide		rapide		ultra-rapide		auxiliaire		
Gaz	mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	
*	G 20	20	101	1,75	118	2,50	144	3,50	76	1,00
*	G 25	25	101	1,60	118	2,30	144	3,20	76	0,90
	G 30	29	66	1,75	80	2,50	94	3,50	50	1,00
	G 31	37	66	1,75	80	2,50	94	3,50	50	1,00
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.

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.

La cuisinière RCF 637 est équipée d'un cordon d'alimentation et d'une fiche permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220-240 V entre phases ou entre phase et neutre.

- **Raccorder à une prise de courant de 10/16 Ampères, avec un fusible de 16 Ampères.**

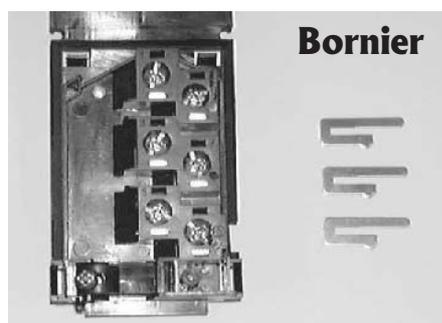
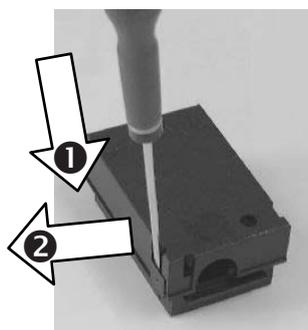
Les cuisinières **RCM 637 - RCM 647 - RCM 672 - RCM 696** sont livrées sans câble d'alimentation. Elles sont équipées d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

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.

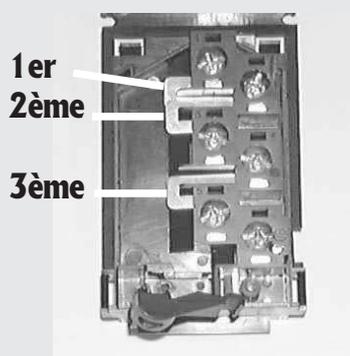


Pour réaliser le raccordement :

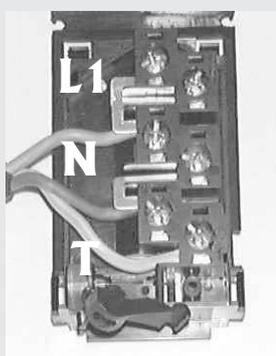
- . desserrer le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble,
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement puis serrer le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

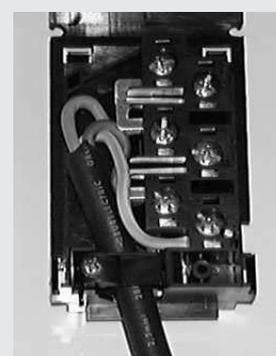
1- Mise en place des pontets



2- Mise en place des fils

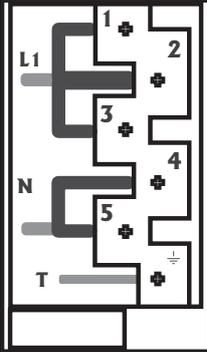
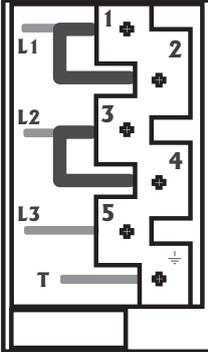
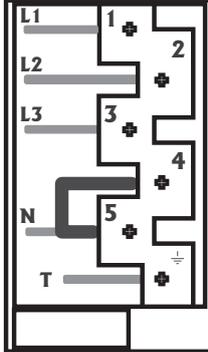


3- Passage du cordon dans le serre-câble



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

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

	MONOPHASE 220-240 V ~	TRIPHASE 220-240 V 3 ~	TRIPHASE 380-415 V 3N ~
RCM 696			
Fusible	20 A	20 A	16 A
Câble Type - section	H05VV-F ou H05RR-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-F ou H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F ou H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
RCM 637 - RCM 647 - RCM 672			
Fusible	25 A	20 A	16 A
Câble Type - section	H05VV-F ou H05RR-F 3 G 2,5 mm ²	H05VV-F ou H05RR-F 4 G 2,5 mm ²	H05VV-F ou H05RR-F 5 G 1,5 mm ²
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

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 des robinet des brûleurs de table, retirer les ensembles manettes/collerettes du tableau de bord.

vis bipasse du robinet du brûleur de table avec allumage intégré



a) en gaz naturel :

. Dévisser la vis bipasse d'un tour .

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

. Retirer à nouveau l'ensemble manette-collerette, 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 manette-collerette.

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.

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

FICHE TECHNIQUE

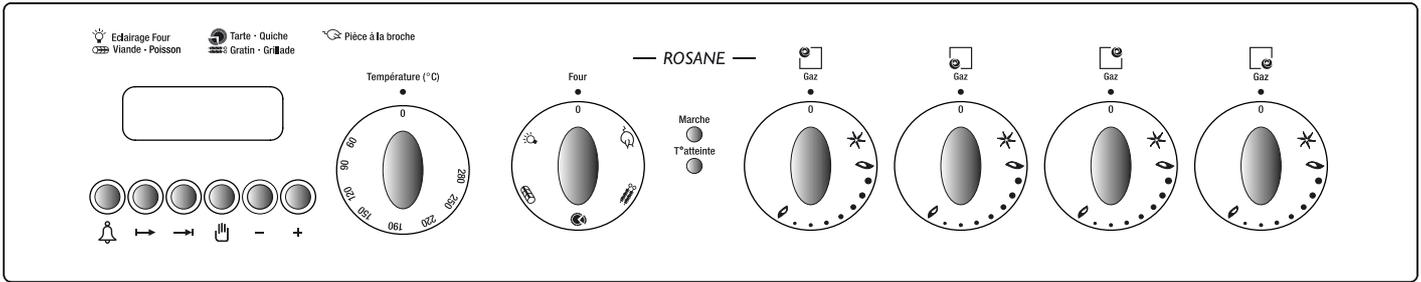
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, les Sociétés Groupe ROSIERES et Usines de ROSIERES pourront apporter à leurs appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article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

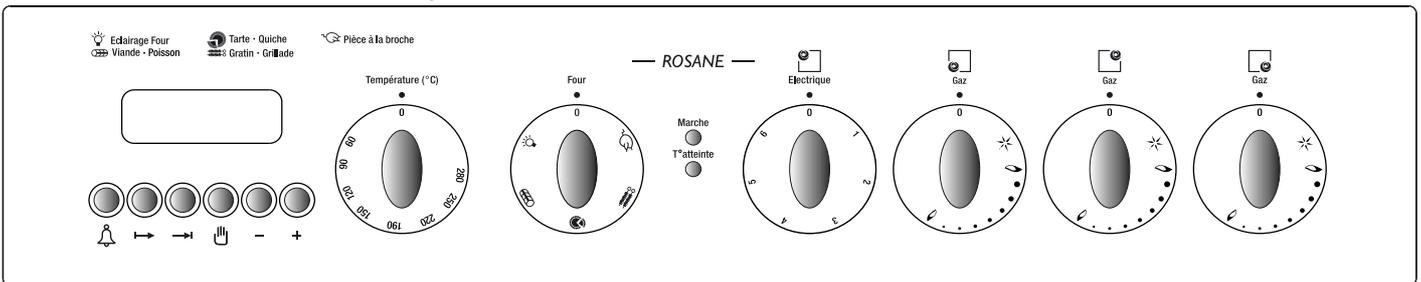
Marque de fabrique	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	ROSIERES	
Modèle	RCF 637	RCM 637	RCM 647	RCM 672	RCM 696	
Dimensions Hors Tout (cm)	Largeur 59,6 x Profondeur 60 X Hauteur 86,5 - 87,5					
Hauteur avec couvercle ouvert (cm)	142 - 143					
LA TABLE DE CUISSON * puissances kW en G20 - G30 - G31	4 gaz*	3 gaz* + 1 électrique	3 gaz* + 1 électrique	3 gaz* + 1 électrique	3 gaz* + 1 électrique	
Avant droit	Auxiliaire mijorose 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire mijorose 1 kW	Auxiliaire mijorose 1 kW	Auxiliaire 1 kW	
Arrière droit	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-rapide 3,5 kW	
Avant gauche	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	Rapide 2,50 kW	
Arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Ø 180 2000 W	Ø 180 2000 W	Ø 180 2000 W	Ø 180 1500 W	
LE FOUR						
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G (peu économe)	C	C	B	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	1,05 kWh	1,05 kWh	0,98 kWh	0,79 kWh	0,79 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	NA	NA	1,19 kWh	NA	0,98 kWh
	Volume utile de l'enceinte	50 litres	50 litres	49 litres	50 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	50 min	50 min	48 min	49 min	48 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	Monophasé 220/240V ~ + Terre - 16 Ampères	voir tableau raccordement page 11				
Puissance maxi four	2760 W	2760 W	2780 W	2770 W	2800 W	
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)	-	-	-	3 kWh	3 kWh	

PRESENTATION

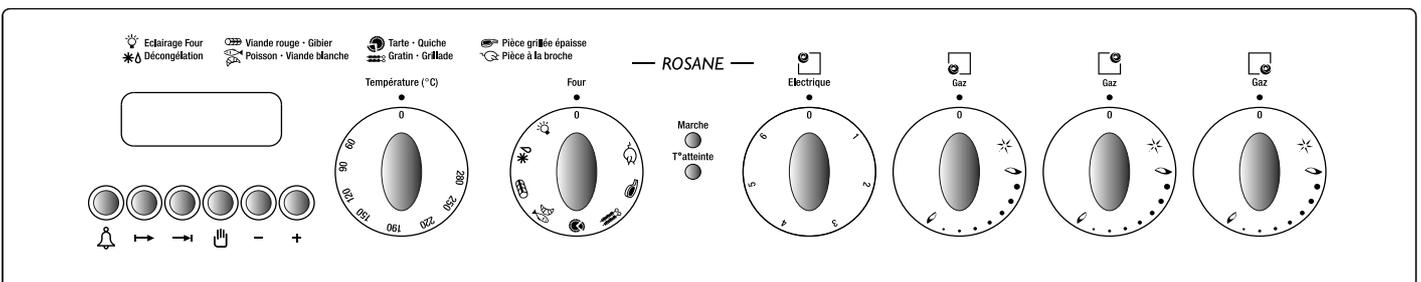
RCF637 Cuisinière Non Multifonction Catalyse



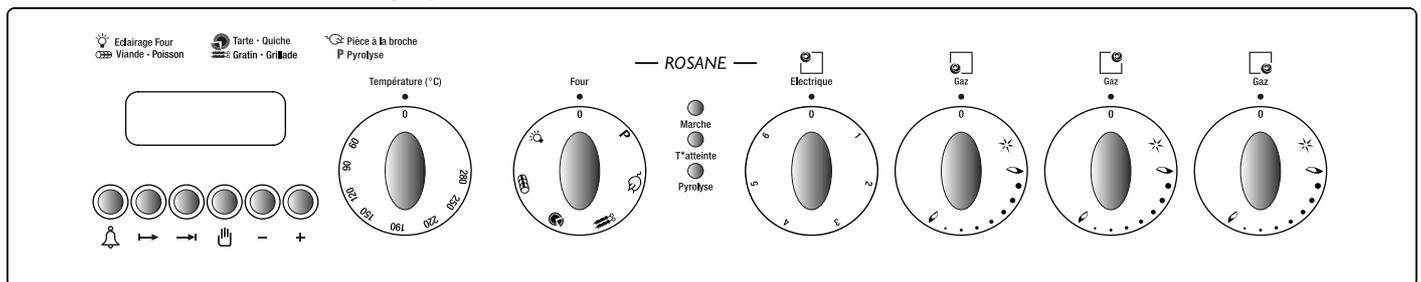
RCM637 Cuisinière Non Multifonction Catalyse



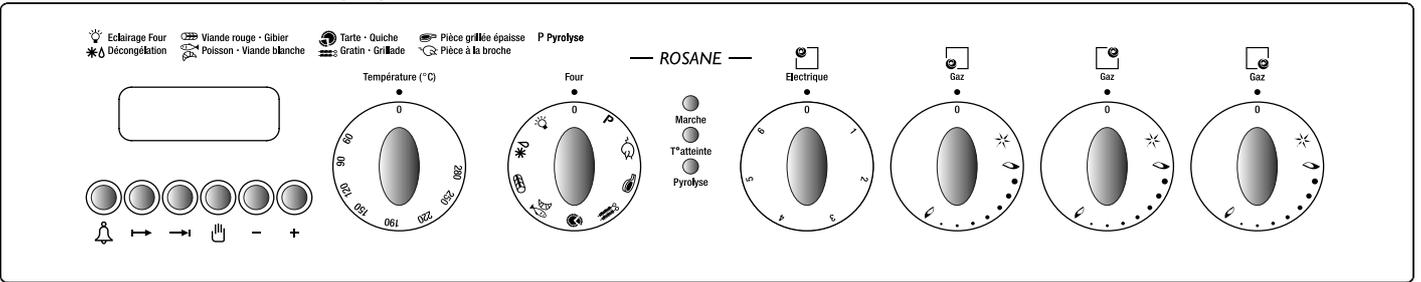
RCM647 Cuisinière Multifonction Catalyse



RCM672 Cuisinière Non Multifonction Pyrolyse



RCM696 Cuisinière Multifonction Pyrolyse



LE BRÛLEUR GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- 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.
- 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.

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.

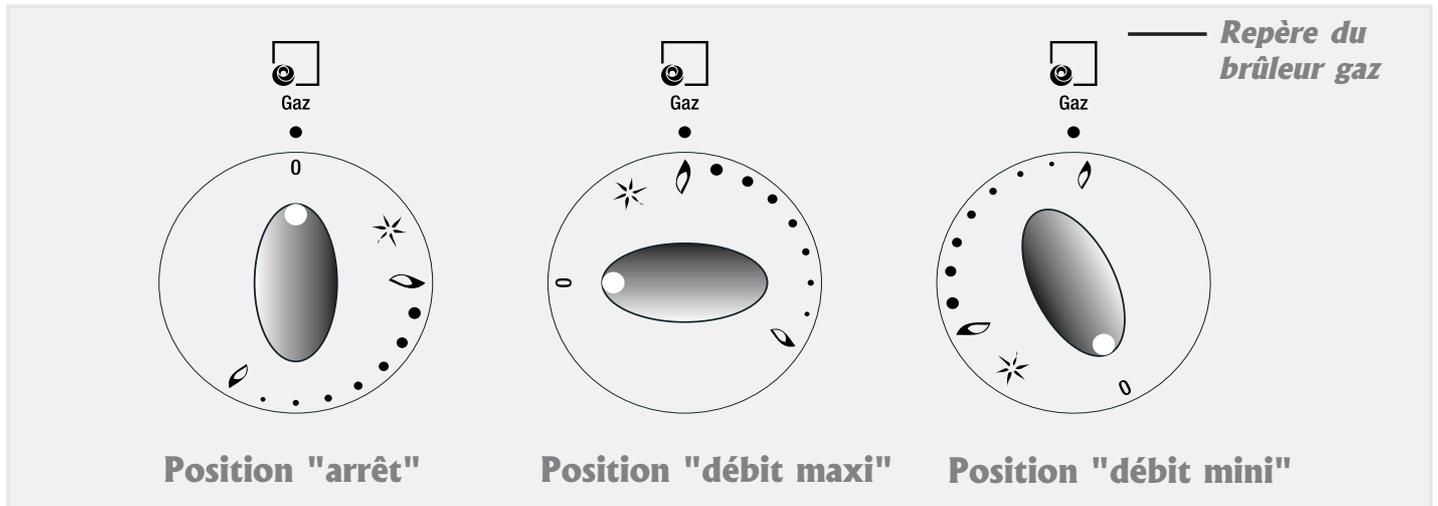
- utiliser le plus puissant des brûleurs pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- utiliser le brûleur de puissance intermédiaire pour les mijotages et les sauces.
- utiliser le plus petit brûleur pour les casseroles 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	Ø 22 cm	. Rapide	Ø 16 cm
. Semi-rapide	Ø 12 cm	. Auxiliaire	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.
- 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**".

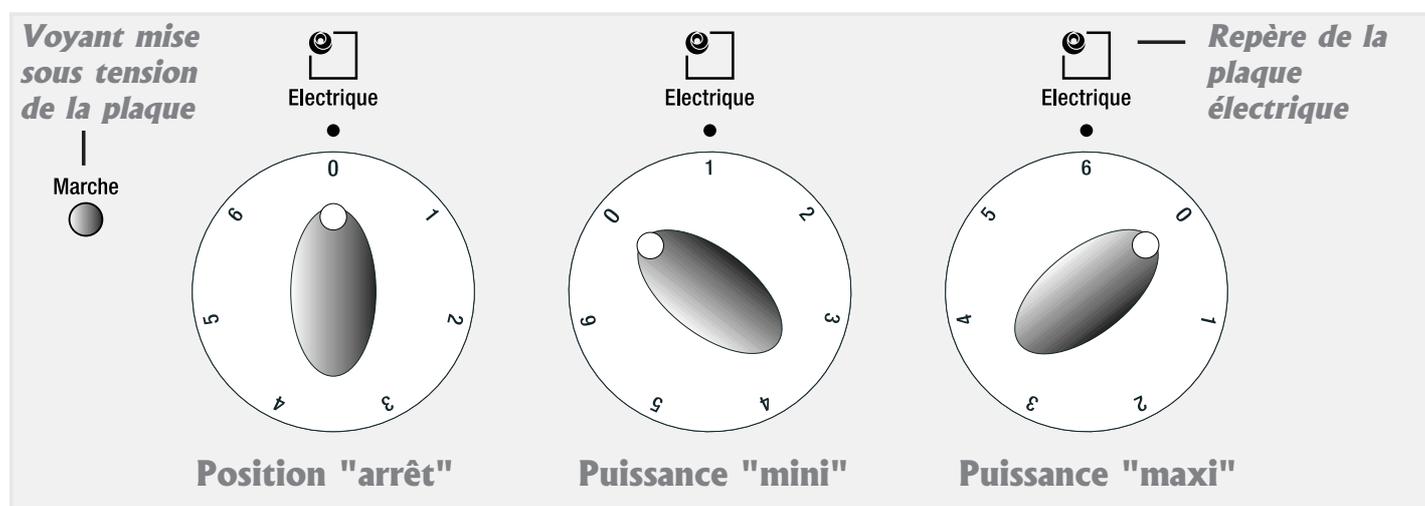
LA PLAQUE ELECTRIQUE

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.
- La plaque électrique est reliée directement au programmeur. Donc, comme pour le fonctionnement du four, une programmation de la plaque électrique doit être réalisée soit par l'affichage de la position manuelle, soit par l'affichage d'une durée (se reporter au chapitre programmation pages 25/27).
- Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque la plaque est en fonctionnement.
- 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.

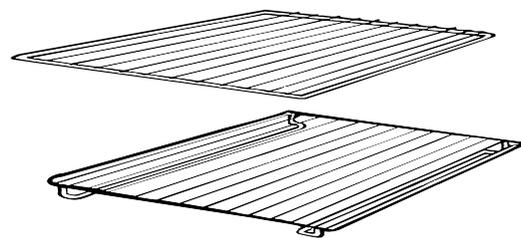
Attention : pendant l'utilisation de la plaque électrique, la surface de la plaque devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

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.

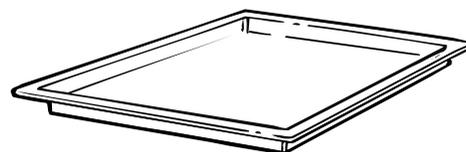
La grille simple sert de support aux moules à pâtisserie et aux plats.



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.

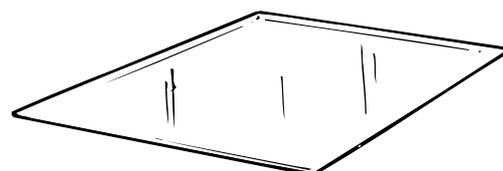
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le plat à pâtisserie

Le plat sera simplement posé sur la grille.

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

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

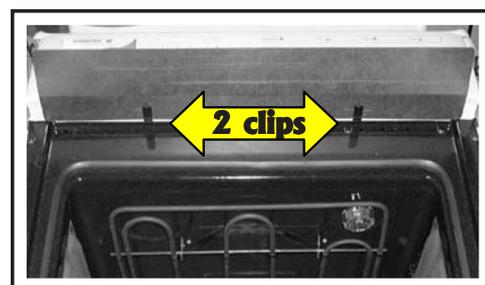


Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

L'écran de protection des manettes est livré dans les cuisinières non Pyrolyse.

Il doit être utilisé lors des cuissons en mode grilloir et tournebroche avec porte entr'ouverte. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations dans la zone du tableau de bord. Pour sa mise en place, deux clips situés sous le tableau permettent de le maintenir correctement.

Pour les modèles Pyrolyse, la ventilation de refroidissement permet la réalisation de cuissons porte entr'ouverte sans écran de protection.

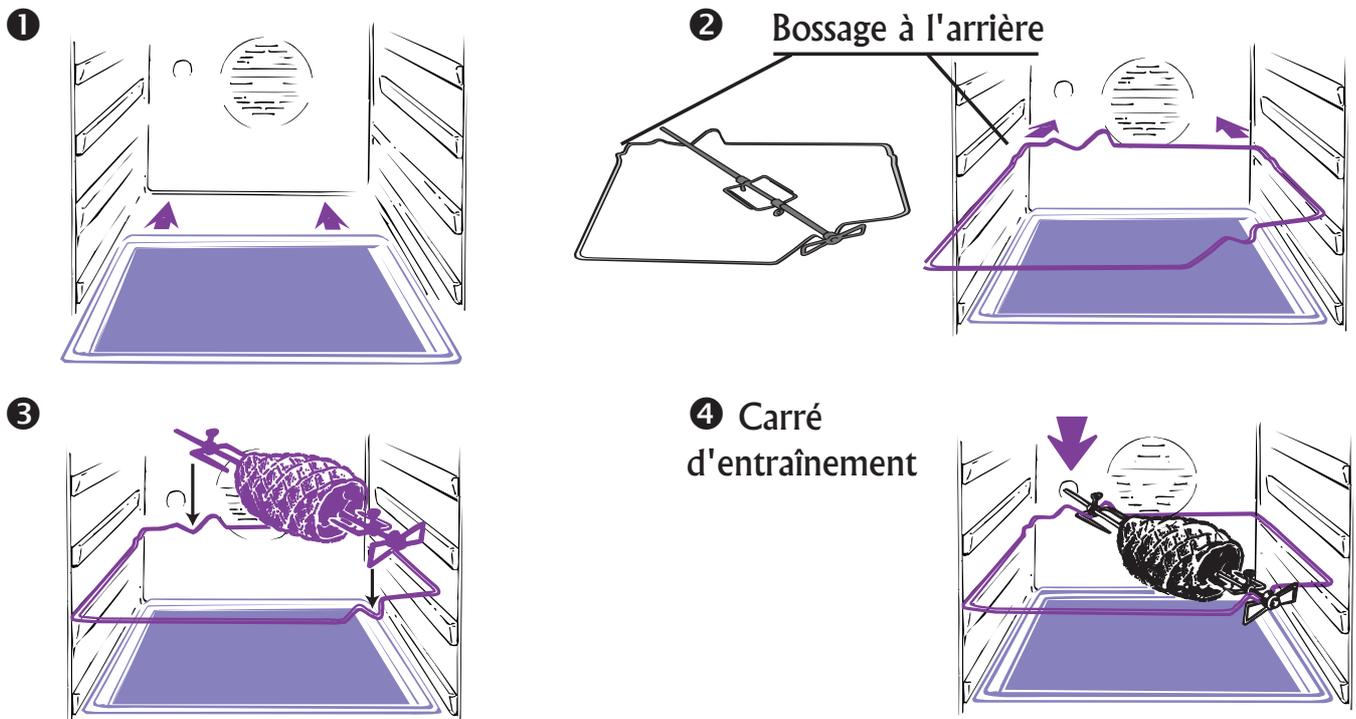


LE FOUR - EQUIPEMENT

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 FOUR

Eclairage :

il permet de surveiller la cuisson sans devoir ouvrir la porte du four.

L'éclairage fonctionne en mode cuisson ou en positionnant le sélecteur des fonctions sur le symbole .

En mode pyrolyse, l'éclairage ne fonctionne pas en raison de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

• Turbine de cuisson (*Modèle Multifonction*)

Elle permet de réaliser des cuissons avec de l'air brassé dans l'enceinte du four.

• Turbine de refroidissement (*Modèle Pyrolyse*)

La turbine assure le refroidissement de la façade du four et des composants électroniques.

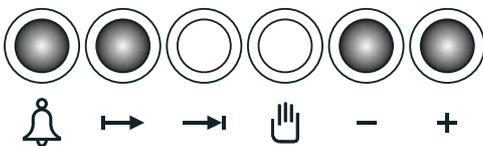
Sa vitesse est liée aux fonctions choisies :

- . petite vitesse pour les cuissons,
- . grande vitesse en pyrolyse.

Le démarrage de la turbine est lié à l'élévation de la température centre four.

REGLAGE DE L'HEURE

Dès la mise sous tension du four, le programmateur indique :

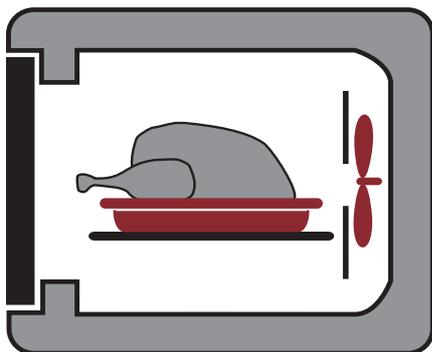


- ➊ Appuyer simultanément sur les touches  et , puis relâcher,
- ➋ Avec les touches de réglage "-" ou "+" afficher l'heure du moment.

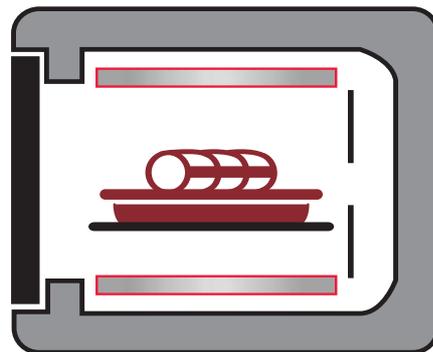
LE FOUR - Les modes de cuisson



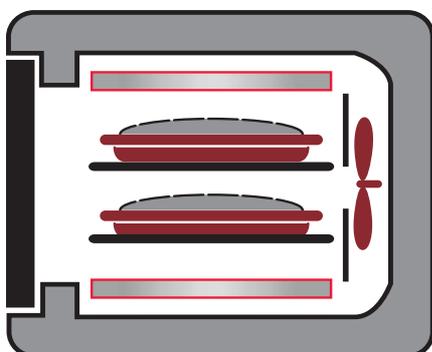
Décongélation



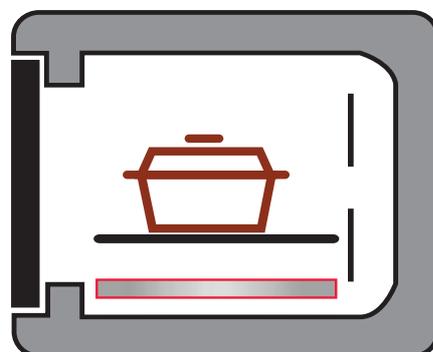
Convection naturelle



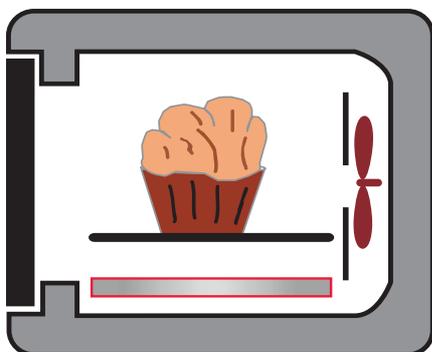
Chaleur brassée



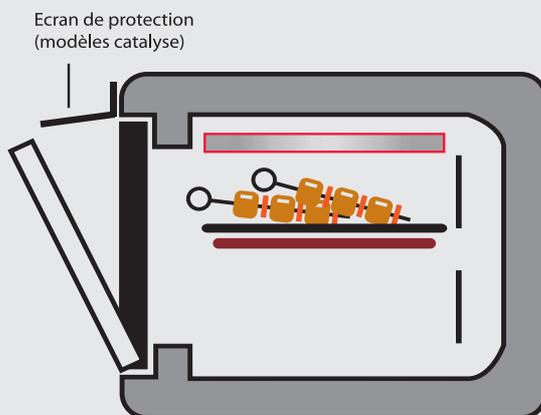
Sole seule



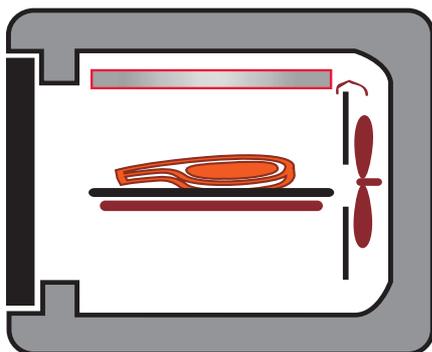
Sole brassée



Grilloir



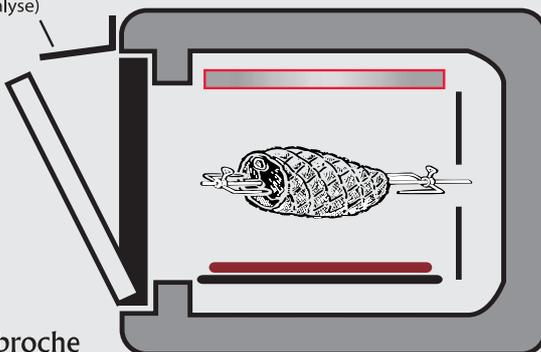
Turbogril



Ecran de protection (modèles catalyse)



Tournebroche



LE FOUR - Les modes de cuisson

LES MODES DE CUISSON DIFFERENTS SELON LE MODELE DE CUISINIERE

 **DECONGELATION** : fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

 **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. Pour ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur brassée pendant une dizaine de minutes.

 **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.

 **TURBO-GRIL** : *L'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.* 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.

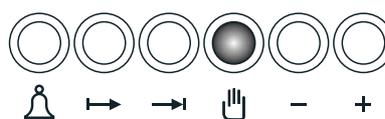
 **TOURNEBROCHE** : utilisation de la résistance de voûte et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four avec le Turbo-gril, elles n'en seront que meilleures.

LE FOUR - Utilisation

ATTENTION : Le couvercle doit être en position "relevée" pendant l'utilisation du four.

❶ Comment utiliser le four avec un départ immédiat ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) :
si tel n'est pas le cas,
appuyer sur la touche "  ".



- ✓ Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix. Le four s'allume.
- ✓ Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications citées ci-dessous :

MODE DE CUISSON	TEMPERATURES RECOMMANDEES
 Décongélation	Manette de température sur position arrêt
 Convection Naturelle	de 60 à 280°C
 Chaleur brassée	de 60 à 230°C
 Sole seule ou sole brassée	de 60 à 240°C
 Gril	de 220 à 275°C
 Turbogril	de 180 à 230°C
 Tournebroche	de 220 à 275°C

Le voyant de régulation ^{T°atteinte}  indique le fonctionnement du four. Tant que la température centre four n'a pas atteint la température sélectionnée, le voyant reste fixe. Puis, dès lors que la température est atteinte, le voyant de régulation s'allume et s'éteint régulièrement pendant toute la durée de la cuisson.

Sur le modèle RCF 637, s'allume également le voyant Marche.

- ✓ Le four démarre la cuisson.
- ✓ Lorsque vous le jugerez nécessaire, arrêter le four en positionnant la manette de température et des fonctions sur la position arrêt.
L'éclairage du four s'éteint.
Le voyant de régulation et le voyant marche (sur modèle RCF 637) s'éteignent.

LE FOUR - Utilisation

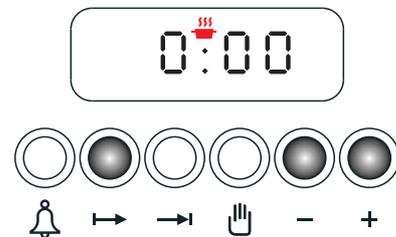
② Comment programmer le four avec une durée et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche " ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
Le voyant de fonctionnement du four ^{T°atteinte}  s'allume.
Sur le modèle RCF 637, s'allume également le voyant Marche.

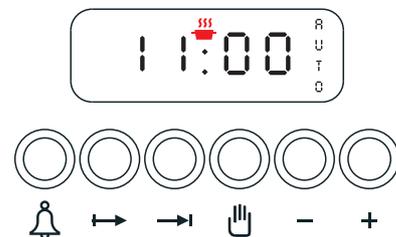
- ✓ Programmer une durée de cuisson :

. Appuyer sur la touche  (Durée).
Le symbole  s'affiche.

. Avec les touches " + " et " - ",
régler une durée (maxi 23 h 59 mn).



. Le programmateur enregistre la durée
et calcule automatiquement l'heure de
fin de cuisson.
Le four est en mode Auto (Automatique).
L'heure courante s'affiche.



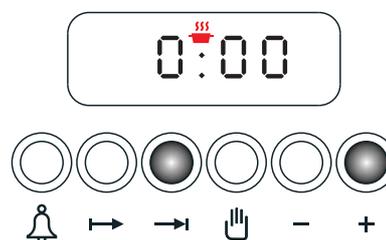
- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche  (Durée).
 - . l'heure de fin : appui sur la touche  (Fin).
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Le symbole  disparaît.
L'éclairage du four et le voyant s'éteignent. Un bip sonore retentit pour vous avertir.
Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches     .
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche " ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

LE FOUR - Utilisation

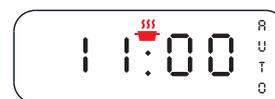
③ Comment programmer le four avec une heure de fin et un départ immédiat?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "  ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
Le voyant de fonctionnement du four  s'allume.
Sur le modèle RCF 637, s'allume également le voyant Marche.

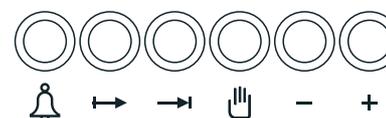
- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :
. Appuyer sur la touche  (Fin).
Le symbole  s'affiche.



- . Appuyer sur la touche " + " :
le programmateur affiche l'heure courante et le symbole Auto.



- . Avec les touches "-" et "+",
régler une heure de fin de cuisson
(heure courante + maxi 23 h 59 mn)



- . Le programmateur enregistre l'heure de fin de cuisson et calcule automatiquement la durée de cuisson. Il est en mode Auto (Automatique). L'heure courante s'affiche.

- ✓ En cours de cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier :
 - . la durée de programmation : appui sur la touche  (Durée).
 - . l'heure de fin : appui sur la touche  (Fin).
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte.
Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le ou les voyants s'éteignent.
Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches    .
- Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "  ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

LE FOUR - Utilisation

④ Comment programmer le four avec un départ différé ?

- ✓ Le four doit être en position Manuelle (symbole Auto éteint) : si tel n'est pas le cas appuyer sur la touche "  ".
- ✓ Sélectionner un mode de cuisson et la température appropriée.
*Le voyant de fonctionnement du four  s'allume.
Sur le modèle RCF 637, s'allume également le voyant Marche.*
- ✓ Programmer une durée de cuisson :
. Appuyer sur la touche , puis régler une durée avec les touches "-" et "+".
- ✓ Programmer une heure de fin de cuisson :
. Appuyer sur la touche  puis sur la touche "+" : le programmeur affiche l'heure courante et le symbole Auto.
. Avec les touches "-" et "+", régler une heure de fin de cuisson (heure courante + maxi 23 h 59 mn)

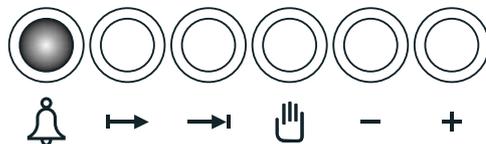
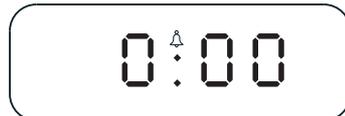
Le symbole Auto est fixe. Le symbole  disparaît. L'heure courante s'affiche.
- ✓ Le programmeur calcule l'heure de début de cuisson. Il déclenche automatiquement la cuisson et le symbole  s'affiche.
- ✓ A tout moment, il est possible de visualiser ou de modifier la durée programmée avec un appui sur la touche  Durée, ou l'heure de fin avec un appui sur la touche  Fin.
- ✓ Le four s'arrête automatiquement une fois l'heure de fin de cuisson atteinte.
Le symbole  disparaît. L'éclairage du four et le ou les voyants s'éteignent.
Un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour l'interrompre, appuyer sur l'une des touches     .
Le symbole "Auto" clignote, pour l'arrêter remettre en position Manuelle avec un appui sur la touche "  ".
- ✓ Ramener les deux manettes sur la position arrêt.

LE FOUR - Utilisation

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  s'affiche et l'horloge indique :



- ✓ Avec les touches "+" et "-", afficher le temps souhaité (maxi 23:59 Heures).
- ✓ Sur le cadran s'affiche à nouveau l'heure du jour avec le symbole Minuterie .

Lorsque le temps décompté est écoulé, un bip sonore retentit pendant 60 secondes.
Pour interrompre le bip, appuyer sur l'une des touches    .

L'affichage  disparaît.

Pour toute consultation ou modification du temps programmé, procéder par un nouvel appui sur la touche "1".

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 à pâtisserie 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 reflétera 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	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade		1 kg entier	220	15	30 mn	1
Lotte ou Saumon		1 kg	220	15	30 mn	1
Darne de saumon		6 pièces	140-160	sans	10-15 mn	1
Filet de sole		6 pièces	160	sans	15-20 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".

PÂTISSERIES

Recettes	Mode cuisson	Quantité	°C cuisson	Préchauffage minutes	Temps cuisson	Conseils
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
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

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 ammoniacés.

LA TABLE DE CUISSON

• 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 graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniacés 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 trop violent 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.

Au moment du remontage de chacun des éléments, s'assurer que chacun d'entre eux soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chaque élément avant de réutiliser la table de cuisson.

• **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.

• 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.

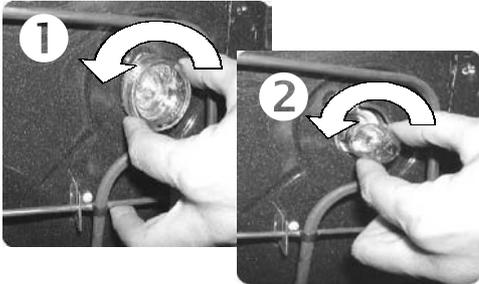
LE TIROIR

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 verser 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.

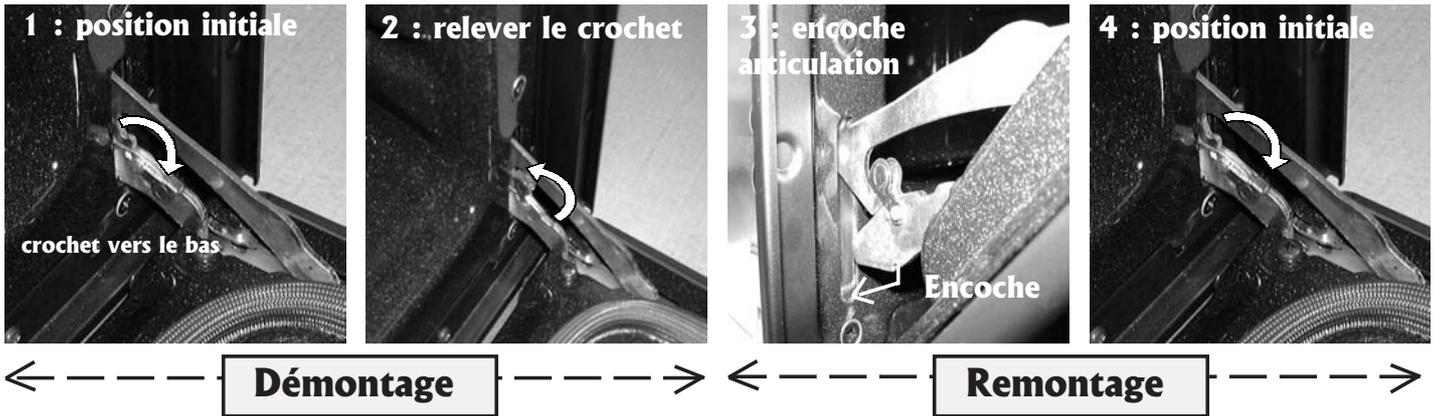
- **LA PORTE DU FOUR** : le nettoyage de la porte du four peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci.

Pour le démontage, procéder comme suit :

- . ouvrir la porte entièrement,
- . l'articulation se présente comme sur photo 1,
- . 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



RCF 637 - RCM 637 - RCM 647 : Four en émail avec parois catalyses

• **LA CATALYSE** est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four (côtés et fond de four) sont recouvertes d'un émail spécial dont les micropores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte est éliminée par l'action conjuguée de l'émail catalytique et de la chaleur.

L'accumulation des fines poussières résiduelles résultant de la combustion des graisses, risque à long terme de diminuer l'efficacité de l'émail. Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 15 à 20 cuissons de viandes, de rincer les parois à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier. Elles sont fixées par une vis centrale, dévissable manuellement, sur la partie supérieure de la paroi et tenues par deux languettes sur la partie inférieure ; soulever pour les dégager. Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position maximum pendant 1/4 d'heure.

En cas de débordements ou de projections importantes, vous devez essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent ammoniacé, rincer et sécher.

Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximum du thermostat. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont importants.

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

• LE FOUR EMAILLE

Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées.

Nettoyer l'enceinte du four et la sole avec une éponge imbibée de produit lessiviel et d'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes, rincer et sécher.

Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

RCM 672 - RCM 696 : 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 plaques 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.

• **Avant de réaliser une Pyrolyse :**

- **Relever le couvercle de la table de cuisson,**
- **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 :**

- Fermer la porte de four.
 - Laisser la manette du thermostat sur arrêt.
 - Tourner la manette du sélecteur des fonctions vers la gauche jusqu'à la position "P". La porte se verrouille, le voyant **Pyrolyse** (blocage de la porte) s'affiche.
 - Sur le programmateur, afficher un temps de pyrolyse en fonction du degré de salissure, avec ou sans départ différé (se reporter au chapitre "Utilisation du four" pages 25 à 27).
- Sans programmation d'une durée, le cycle pyrolyse ne peut être réalisé.**

Préconisation de temps de cycle de nettoyage par pyrolyse :

- pour un four peu sale : 1 heure 30 minutes ,
- pour un four moyennement sale : 1 heure 45 minutes,
- pour un four très sale : 2 heures.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le voyant de fonctionnement du four ^{T°atteinte} ● s'allume dès que le four procède au cycle de nettoyage.

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. Se reporter au chapitre "Comment programmer le four avec un départ différé et une durée" page 27.

- **Au terme du cycle Pyrolyse :**

Le four s'arrête automatiquement.

Le voyant de fonctionnement du four s'éteint.

La température va redescendre. Lorsqu'elle sera en-dessous des 320°C, la porte se déverrouille et simultanément le voyant **Pyrolyse** disparaît.

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

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