



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



SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Consignes de sécurité	4
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	5
<u>Si modification du réglage gaz effectué en Usine</u>	
Changement de gaz	6/8
Raccordement gaz	9/10
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	10
Conditions d'installation avec l'option Splash-back	11
Installation électrique	11/13
• UTILISATION	
PRESENTATION DE LA CUISINIÈRE	14
EQUIPEMENT DE LA CUISINIÈRE	15
LES BRÛLEURS GAZ	
. Les différents brûleurs gaz	16
. Utilisation des brûleurs	17
. Utilisation du brûleur sous plaque	17
LES DIFFÉRENTS MODES DE CUISSON	18/19
LE FOUR GAUCHE	
. Utilisation du four	19/21
. Le programmateur	19/21
. Le tournebroche	21
LE FOUR DROIT	
. Utilisation du four	22
. Le minuteur coupe-circuit	22
LES VOYANTS	23
CONSEILS DE CUISSON	23/27
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	
. Les dessus	28
. Le four	29
. Le four gauche à pyrolyse	30
. Le four droit catalyse/super-émail	31
. Fiche technique	32

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

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

- . d'une notice,
- . d'un sachet constitué de :
 - . nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire,
 - . d'un raccord conique avec son joint, leur mise en place est obligatoire pour l'installation de la cuisinière dans certains pays,
 - . d'un about gaz naturel, et d'un about gaz butane, avec joint, pour raccordement par tube souple caoutchouc,
- . d'une clé pour le changement des injecteurs si le réglage prévu en usine ne correspond pas à la distribution locale (nature et pression du gaz).

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, et de noter ci-dessous, avant installation de la cuisinière, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

. Plaque signalétique (collée sur la traverse située sous le tiroir gauche)



Code produit :

N° Série :

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

CONSIGNES DE SECURITE

- L'installation de votre appareil ainsi que le branchement électrique devront être confiés à un installateur agréé ou à un technicien de qualification similaire.
- La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.
- La plaque fonte est recouverte d'un vernis protecteur. Avant utilisation, enlever le vernis à l'aide d'un détergent liquide ammoniacé.
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière. Eloigner les jeunes enfants.
- Les fours de la cuisinière sont équipés d'une porte intégrant plusieurs vitrages permettant d'éviter tous risques de brûlure en fonctionnement (modes cuisson). Néanmoins, nous recommandons d'éloigner les jeunes enfants, notamment du four gauche en utilisation Pyrolyse.
- Avant de réaliser une pyrolyse, enlever les débordements importants ou les gros déchets. En effet, des résidus gras en quantité élevée sont susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage des fours.
- Si la cuisinière présente un défaut quelconque, ne la branchez pas ou débranchez-la de l'alimentation générale et faites appel directement à un service technique agréé 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 pas et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur les portes de four.
- Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.
- 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.
- Ne pas tapisser les parois des fours 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, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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, Rosières déclinera 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.

. Effectuer, si nécessaire, le changement gaz.

en adaptant la cuisinière par la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal et en réglant les bagues d'air selon les indications citées en pages 6 à 8.

• Pour l'installation, le technicien doit :

. 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.

. La cuisinière est équipée de 5 pieds réglables pour obtenir une parfaite mise à niveau de l'appareil par rapport au sol.

. Ne pas retirer les butées à l'arrière de la cuisinière. Ne pas obstruer la sortie d'air entre le dossier et le mur. Ces modifications pourraient entraîner un échauffement anormal de l'appareil.

. Respecter les conditions d'installation précisées en page 11 lors de la mise en place du splash-back, accessoire fourni en option.

. Réaliser le raccordement gaz à l'installation en fonction du gaz distribué, page 9 à 10, en raccordant le tuyau d'alimentation gaz sans oublier la mise en place du joint d'étanchéité.

Attention : certains pays exigent la mise en place d'un raccord conique. Il sera donc nécessaire de procéder au remplacement du raccord monté sur l'appareil par le raccord conique.

. Raccorder électriquement la cuisinière en respectant les consignes citées en page 11/13.

. Si la nature du gaz a été modifiée, procéder au réglage du ralenti de chaque brûleur gaz comme indiqué en page 10.

TOUTE MODIFICATION APPORTÉE SUR LE RÉGLAGE GAZ DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE MISE À JOUR DE L'ÉTIQUETTE APPOSÉE SUR L'APPAREIL.

INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	G 25		G 30		G 31			Raccord Gaz	
		Catégorie	20 mbar	20 mbar	25 mbar	29 mbar	50 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	conique ISO 7-1	cylindrique 228-1
Pays-bas	NL	I12L3B/P			☐	X		X			X	
Royaume-uni	GB	I12H3+	☐			X			X		X	
Portugal	PT	I12H3+	☐			X			X		X	X
Espagne	ES	I12H3+	☐			X			X		X	X
Suisse	CH	I12H3+	☐			X			X		X	
France	FR	I12E+3+	☐		☐	X			X			X
Belgique	BE	I12E+3+	☐		☐	X			X		X	
Allemagne	DE	I12E3B/P	☐	X			X			X	X	

☐ = Réglage d'origine : G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Réglage gaz possible selon le pays d'installation (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 de gaz, vous devez successivement :

- * changer les injecteurs, voir tableau page 8 pour le choix des injecteurs,
- * remplacer le raccord gaz, si nécessaire,
- * corriger l'aspect de la flamme, en agissant sur le réglage de la bague d'air, voir tableau page 8,
- * et régler le ralenti du robinet du brûleur gaz.

CHANGEMENT DES INJECTEURS

chaque injecteur est identifié par un repère.

Injecteurs des brûleurs 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 la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

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

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

INJECTEUR DE TABLE



Exemple ci-contre : brûleur ultra-rapide (x 2 injecteurs)

Injecteur du brûleur sous plaque

Il est nécessaire de relever le dessus en fonte après avoir retiré la plaque coup de feu à l'aide de l'outil de manoeuvre (voir page 15).

La plaque en fonte est maintenue :

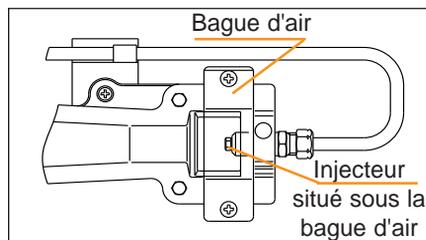
. à l'arrière, par deux vis situées sous le dosseret, les dévisser,

. à l'avant, par deux axes situés sous le tableau de bord. Ouvrir la porte du four et les dévisser.

Pour accéder à l'injecteur, desserrer la bague d'air et la repousser vers l'arrière.

Desserrer l'injecteur avec une clé de 7 mm en maintenant le porte injecteur avec une clé de 16 mm. Placer l'injecteur approprié au type de brûleur, et au gaz distribué.

Ne pas oublier de replacer la bague d'air à sa position initiale.



REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

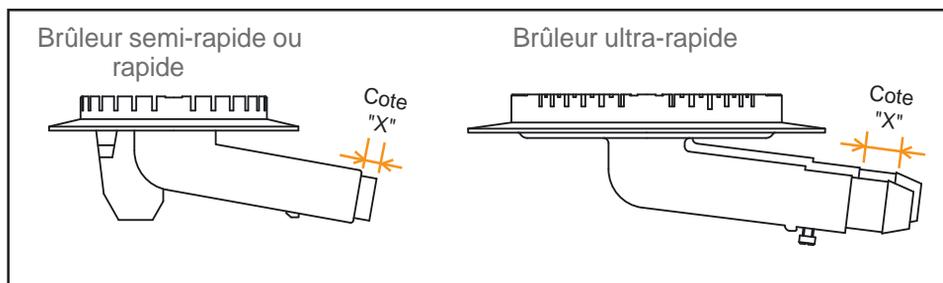
Réglage de la bague d'air des brûleurs de table et du brûleur sous plaque.

Il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Le tableau page 8 mentionne la cote "X" en mm ; il peut s'avérer nécessaire pour améliorer l'aspect de la flamme d'affiner ce réglage dans une plage de +/- 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

1 - Brûleurs de table :

Pour accéder aux bagues d'air des brûleurs, retirer les grilles et les chapeaux de brûleur. La bague d'air se trouve dans le prolongement du corps de brûleur, et fixée par une vis.

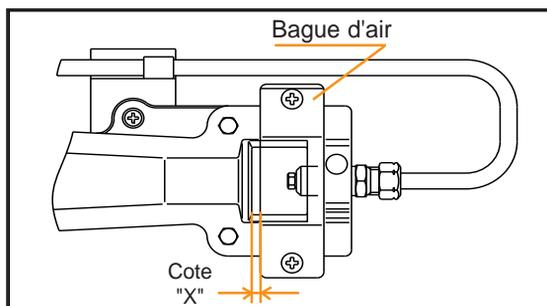
Dévisser la bague d'air. En fonction des cotes mentionnées sur le tableau, régler la bague d'air. Rebloquer la vis de fixation. Procéder au remontage des divers éléments.



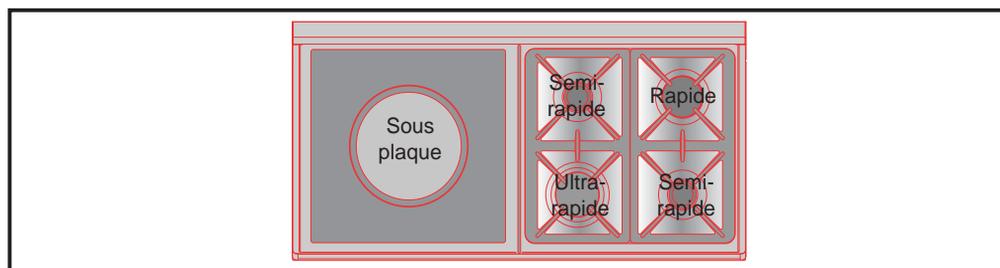
REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

2 - Brûleur sous plaque :

La bague d'air se trouve dans le prolongement du brûleur. En fonction de la cote mentionnée sur le tableau ci-dessous, régler la bague d'air. Rebloquer les vis de fixation.



Pour le remontage, replacer le dessus en fonte, le fixer avec les deux axes à l'avant sous le tableau de bord, et replacer les deux vis qui le maintiennent sous le dossier, à l'arrière.



		sous plaque				semi-rapide			rapide			semi-rapide			ultra-rapide***		
						arrière gauche			arrière droit			avant droit			avant gauche		
Gaz	mbar	Inj.	BA	kW	Inj.	BA	kW	Inj.	BA	kW	Inj.	BA	kW	Inj.	BA	kW	
1	G 20	20	160	3	4,5	96	6	1,45	122	10	2,5	96	6	1,45	102	14	3,5
		20	175	3	4,6	97	6	1,4	126	10	2,4	97	6	1,4	110	14	3,3
1	G 25	25	160	3	4,1	96	6	1,3	122	10	2,3	96	6	1,3	102	14	3,2
		G 30	29	105	max.	4,5	61	0	1,45	80	0	2,5	61	0	1,45	68	0
	50		92	2,5	4,5	54	7	1,45	70	10	2,5	54	7	1,45	58	15	3,2
	G 31	30	105	1,5	4	61	7	1,25	80	9	2,2	61	7	1,25	68	14	3,1
		37	105	1,5	4,5	61	7	1,45	80	9	2,5	61	7	1,45	68	14	3,5
		50	92	0,5	4	54	7	1,25	70	10	2,2	54	7	1,25	58	15	2,8
Inj. = Injecteur - BA = Bague d'air - kW = puissance du brûleur *** le brûleur Ultra-rapide nécessite deux injecteurs																	
1	Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar																

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, 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.

Raccords cylindriques



Attention : selon la réglementation en vigueur dans certains pays (voir tableau gaz page 6), il est obligatoire de procéder au remplacement du raccord cylindrique monté en série sur la cuisinière et de le remplacer par un raccord conique* fourni avec l'appareil.

*sans oublier la mise en place du joint d'étanchéité.

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

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 GAZINOX*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

* équipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

• RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Visser l'about conforme*



Monter le tube souple sur l'embout d'une part et sur le détendeur ou sur la sortie robinet 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, s'assurer de la mise en place du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, réaliser un contrôle d'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme strictement interdit.*

REGLAGE DU RALENTI

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

Pour accéder à la vis bipasse des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.

a) en gaz naturel :

. dévisser la vis bipasse d'un tour ↺

. remettre la manette, allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

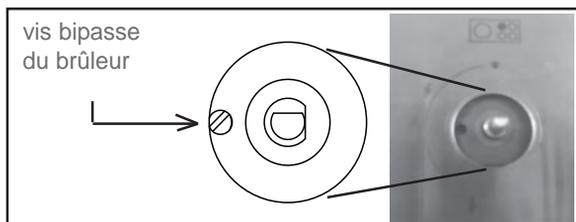
. retirer la manette, visser ↻ la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer la manette.

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

Pour accéder à la vis bipasse du brûleur sous plaque, retirer la manette correspondante.

a) en gaz naturel : visser à fond ↻ la vis du bipasse puis dévisser ↺ celle-ci de deux tours, replacer la manette et allumer le brûleur, le mettre en position ralenti (en butée), retirer la manette, et visser la vis du bipasse ↻ jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer la manette.

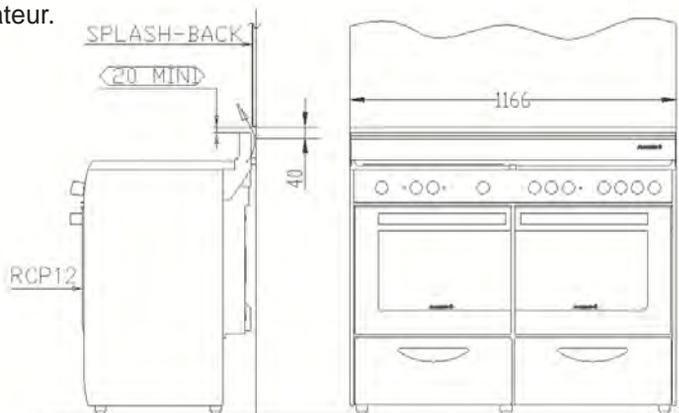
b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée ↻ la vis bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.



CONDITIONS D'INSTALLATION AVEC L'OPTION SPLASH-BACK

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, veiller à ne pas obstruer la sortie du flux de ventilation, notamment en cas d'installation d'un Splash-back, fourni en option, où une distance de 20 mm mini doit être respectée (voir schéma).

Le non-respect de cette condition peut entraîner la destruction par échauffement de composants internes, ce qui peut éventuellement avoir de graves conséquences sur la sécurité du consommateur.



INSTALLATION ELECTRIQUE

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

La société ROSIERES décline 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 est livrée sans câble d'alimentation. Elle est équipée d'une plaque à bornes permettant de choisir le type de raccordement électrique approprié à l'installation.

La plaque à bornes offre plusieurs possibilités de branchement :

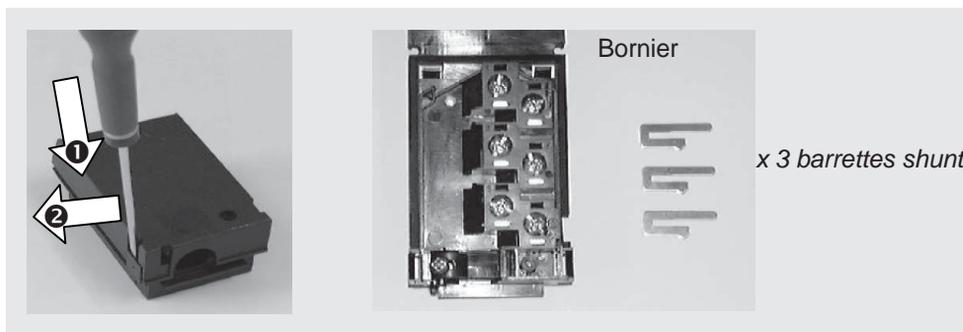
- . Monophasé 220-240 V~
- . Biphasé 220-240 V2~
- . Triphasé 220-240 V3~
- . Triphasé 380-415 V3N~

RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL

Le bornier est situé à l'arrière de la cuisinière.

Pour ouvrir la 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.

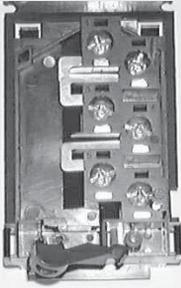


Pour réaliser le raccordement :

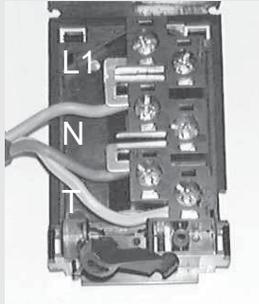
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement,
- . dévisser le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

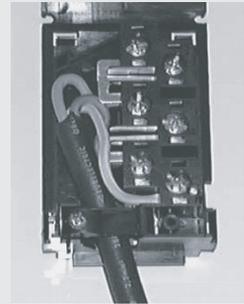
1- Mise en place des pontets



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, revisser le serre-câble et fermer le capot.

	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
Fusible	32 A	32 A	25 A	16 A
CABLE				
Section	3 G 4 mm ²	3 G 4 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p>L2 : Phase</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>L2 : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p>L3 : Phase 5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1</p> <p>L2 : Phase 2</p> <p>L3 : Phase 3</p> <p>N : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>

PRESENTATION



DESSUS GAUCHE :

- . Brûleur gaz ultra-rapide à sécurité, de 4,5 kW, avec allumage électronique
- . La plaque coup de feu peut être remplacée par le grill viande
- . Utilisation possible en brûleur découvert

FOUR GAUCHE :

- . Electrique
- . Multifonctions 7 fonctions cuisson
- . Nettoyage par pyrolyse
- . Equipé **selon modèle** : d'un minuteur coupe-circuit, pour prise en charge des fonctions cuisson et nettoyage par pyrolyse
- . Voyant de régulation du thermostat et voyant de pyrolyse

DESSUS DROIT :

- . 4 brûleurs gaz à sécurité avec allumage électronique intégré :
- . avant gauche, ultra-rapide 3,5 kW
- . arrière gauche, semi-rapide 1,45 kW
- . avant droit, semi-rapide 1,45 kW
- . arrière droit, rapide Mijorose 2,5 kW

FOUR DROIT :

- . Electrique
- . Convection naturelle 4 fonctions cuisson
- . Four choix catalyse ou super émail
- . Equipé d'un minuteur coupe-circuit pour prise en charge de la cuisson
- . Voyant de régulation du thermostat

EQUIPEMENT DE LA CUISINIÈRE

LE BRÛLEUR SOUS PLAQUE ET SES ACCESSOIRES



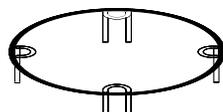
Plaque coup de feu



Outil de manoeuvre



Gril steak

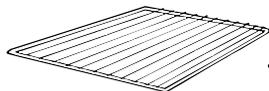


Support de Wok

- 1 Plaque coup de feu destinée à la cuisson des aliments avec utilisation de grands récipients, à la réalisation de mijotages, sauces ...
- 1 Outil de manoeuvre : permet de retirer la plaque coup de feu.
- 1 Gril Steak : permet la réalisation de grillades sur le vif.
- 1 Réhausse de brûleur avec son intérieur et sa grille support de récipient en fonte pour utilisation du brûleur à découvert.
- 1 Grille fonte pour brûleur découvert.
- 1 Grille support de Wok : offre la possibilité de recevoir un récipient "Wok".



LES FOURS



Grille plate



Plaque à pâtisserie



Grille porte-plat



Plat récolte-sauce

- 2 Grilles plates servent de support aux différents plats et moules.
- 3 Plaques à pâtisserie dont 1 plaque inox ; cette dernière se glisse directement dans les gradins du four pyrolyse ; **conseil très important** : ne pas glisser cette plaque dans le four catalyse, elle risquerait d'endommager l'émail de ce four ou bien alors retirer les parois catalysées avant de glisser cette plaque inox. Les plaques à pâtisserie permettent la cuisson de petites pâtisseries, telles que choux, sablés, meringues, etc...
- 2 Grilles porte-plats avec supports servent de support aux plats ou aux moules. Elles peuvent être associées aux plats récolte-sauce grâce à leurs supports.
- 2 Plats récolte-sauce destinés à recevoir le jus des grillades. Ils peuvent être soit posés sur les grilles, soit glissés dans les supports de grille. Hors utilisation avec le grilloir, le plat récolte-sauce ne doit pas être stocké dans le four.
- 1 Gril-plat est à associer au plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie pour permettre de retirer l'ensemble du four sans risque de brûlure. Ne jamais laisser la poignée dans l'enceinte du four.



Tous les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

LES BRÛLEURS GAZ

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe. Seule l'utilisation d'un récipient "Wok" est acceptée avec la mise en place de la grille support Wok fournie avec l'appareil.
- 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.



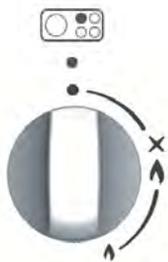
- **BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE** : utiliser ce brûleur pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
- **BRÛLEUR RAPIDE** : utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces. A allure modérée, la flamme est uniquement en contact avec le chapeau de brûleur. Idéal pour les mijotages, la chaleur est répartie de façon homogène sous le récipient. Les aliments ne collent pas et il n'y a pas d'effet de couronne dans le fond du récipient.
- **BRÛLEUR SEMI-RAPIDE** : utiliser le plus petit brûleur pour les petites casseroles.
- **BRÛLEUR SOUS PLAQUE** : ce brûleur offre diverses utilisations. Un outil de manoeuvre livré avec l'appareil permet le retrait de la plaque coup de feu pour l'adaptation des différents composants.

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 18 cm	. Rapide	Ø 18 cm
. Semi-rapide	Ø 12 cm	. A découvert	Ø 24 cm

UTILISATION

Chaque brûleur est équipé d'un allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple qui stoppe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le brûleur commandé.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère X. C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclenchez les étincelles d'allumage. Continuer à appuyer sur la manette pendant deux secondes pour armer la sécurité.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.



Débit maxi



Débit réduit

- Pour stopper le brûleur, positionner la manette sur la position "•".

Remarque :

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

. en cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage.

DIFFERENTES UTILISATIONS DU BRÛLEUR SOUS PLAQUE



PLAQUE COUP DE FEU : idéale pour la réalisation de cuissons simultanées, de sauces, de mijotages prolongés, ou de maintien au chaud. Selon la préparation, il est possible d'ajuster le réglage soit en agissant sur la manette soit en déplaçant le récipient sur la plaque en fonte. La température centre plaque atteint 400°C, vers l'extérieur la température décroît jusqu'à 100°C permettant les mijotages les plus doux, comme à l'ancienne.



GRIL STEAK : permet la réalisation de cuissons à feu vif, de grillades



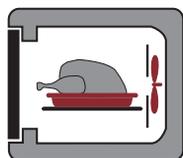
BRÛLEUR A DECOUVERT : permet la réalisation de grandes préparations nécessitant l'utilisation de grands récipients. Ne pas oublier de positionner la réhausse et son noyau afin d'obtenir un fonctionnement optimal.



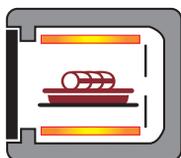
SUPPORT DE WOK : offre la possibilité d'adapter un WOK, récipient à fond convexe. Il est adaptable sur les différents brûleurs.

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

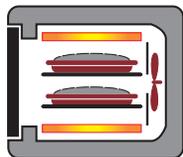
Toutes les cuissons doivent être réalisées porte fermée.



Décongélation : 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 une dizaine de 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 le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.



Chaleur brassée : utilisation simultanée des résistances sole, voûte et turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. 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. Réalisations de cuissons simultanées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Cette fonction assure une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.



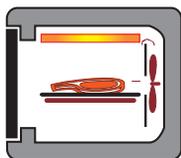
Sole seule : utilisation de la résistance de sole, résistance inférieure. Idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés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



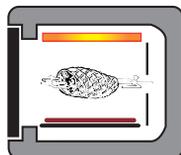
Sole brassée : utilisation de la résistance de sole et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les pâtés ... Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres. Cuisson par le dessous. Placer la grille à un niveau inférieur. Préchauffage en Chaleur brassée pendant 7 minutes.



Gril : utilisation de la résistance de voûte, résistance supérieure. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte fermée. Le four droit propose deux positions gril : gril = 2140 W, gril avec complément = 3000 W.



Turbo-gril : utilisation de la résistance de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles, etc... Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges mais inutile pour les viandes blanches. 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. Idéal pour retrouver les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne.

LE FOUR GAUCHE selon modèle

Minuteur coupe-circuit



Voyant
pyrolyse



Fonctions



Thermostat



Voyant
régulation
thermostat

Le four est équipé d'une turbine de refroidissement qui démarre en fonction de la température des composants (exemple : cuisson à 220°C, déclenchement de la turbine après une vingtaine de minutes). Si tel n'est pas le cas, prendre contact auprès du service après-vente.

LE MINUTEUR COUPE-CIRCUIT

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

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

Toutefois, en mode cuisson, il est possible d'utiliser le four sans afficher une durée. Dans ce cas, positionner la manette sur la position manuelle représentée par le symbole .

UTILISATION DU FOUR GAUCHE

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix.
- Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications ci-dessous.

	. Décongélation	Manette du thermostat sur position arrêt
	. Convection naturelle	de 60°C à 280°C
	. Chaleur brassée	de 60°C à 230°C
	. Sole brassée	de 60°C à 230°C
	. Gril	de 220°C à 275°C
	. Turbogril	de 180°C à 230°C
	. Tournebroche	de 220°C à 275°C

- Afficher sur le minuteur soit la position manuelle soit une durée.

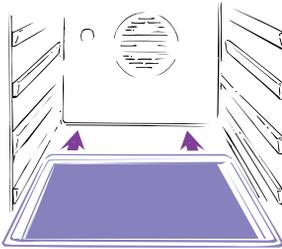
LE TOURNEBROCHE

Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un support de broche.

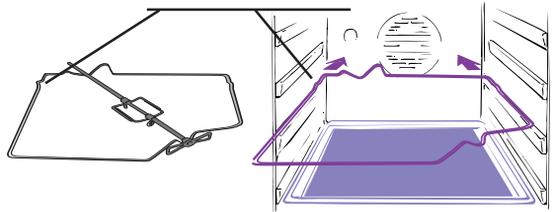
- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- ✓ Poser la broche sur le support,
- ✓ Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas,
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement,
- ✓ Enclencher la broche dans le carré d'entraînement.

Montage du tournebroche transversal :

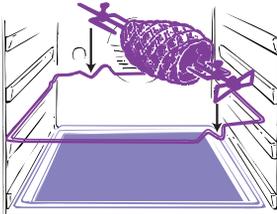
❶



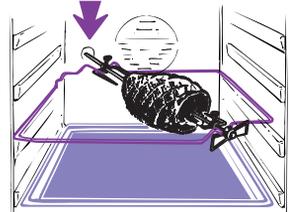
❷ Bossage à l'arrière



❸



❹ Carré d'entraînement



On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.
Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

LE FOUR DROIT

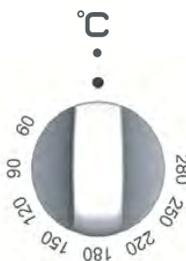
Minuteur coupe-circuit
avec position manuelle



Sélecteur
fonctions



Manette de
thermostat



Voyant régulation
thermostat



Le four est équipé d'une turbine de refroidissement qui démarre dès le début de la cuisson. Si tel n'est pas le cas, prendre contact auprès du service après-vente.

UTILISATION DU FOUR DROIT

- Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position cuisson de votre choix.
- Positionner la manette du thermostat sur la température souhaitée en vous aidant des indications ci-dessous.

	. Convection naturelle	de 60°C à 280°C
	. Sole seule	de 60°C à 230°C
	. Gril	de 220°C à 275°C

- Placer la manette du minuteur soit sur la position manuelle soit sur une durée.
Nota : 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

Durée : de 1 à 120 minutes

Quel que soit le mode de programmation choisi, le four démarre immédiatement.

En position manuelle, il faut arrêter le four manuellement en ramenant les manettes du sélecteur des fonctions et du thermostat sur la position arrêt.

En programmant une durée, le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.

LES VOYANTS

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

 ● Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette du sélecteur est positionnée sur la fonction Pyro et disparaît lorsque la température centre four est au-dessus de 300°C environ. Il s'affiche de nouveau lorsque la température redescend en dessous des 320°C.

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.

Il est à noter que plus une cuisson est réalisée à température élevée, plus les projections risquent d'être importantes et ainsi favoriser l'encrassement de l'enceinte du four entraînant l'apparition des fumées. Il est donc souvent préférable de modérer légèrement la température de cuisson, même si cela doit nécessiter une augmentation du temps de cuisson.

Les parois du four sont équipées de différents niveaux numérotés à partir du bas.



POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin à partir du bas
Bar ou Dorade	<i>Conv naturelle</i>	1kg entier	220°C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	<i>Conv naturelle</i>	1kg braisé	220°C	30 minutes	1
Darne de saumon	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	140-160°C	10-15 mins	1
Filet de sole	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	160°C	15-20 mins	1
Poisson grillé	<i>Gril</i>	6 filets	275°C	2 X 5 mins	4

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

VIANDES

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	<i>Conv naturelle</i>	6 personnes	200-220°C	4 h environ	
Canard	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	1 h 30 mins	
Dinde	<i>Conv naturelle</i>	5/6 kg	160-180°C	2 h 30 – 3 h	
Oie	<i>Conv naturelle</i>	3/4 kg	160-180°C	2 – 2h30 mins	
Gigot d'agneau	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	15 mins/livre	
Poulet rôti	<i>Conv naturelle</i>	1/1,5 kg	220°C	1 h environ	
Rôti de bœuf	<i>Conv. naturelle</i>		240°C	15 mins/livre	
Lapin rôti	<i>Chaleur brassée</i>	800-1 kg	200-220°C	50-60 mins	
Rôti viande blanche	<i>Chaleur brassée</i>		200-220°C	40-50 mins/kg	
Boeuf bourguignon	<i>Sole seule *</i>	6 personnes	200°C	1 h 30	cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	<i>Sole seule *</i>	1,5 kg	210°C	1 h 30	cocotte fonte à couvert
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1kg 200	275°C	60-70mins/kg	Sans préchauf.
Veau / volaille	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Bœuf	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	15-20 mins	Sans préchauf.
Agneau / Mouton	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	20-25 mins	Sans préchauf.
Porc	<i>Tournebroche</i>	1 kg	275°C	45-50 mins	Sans préchauf.
Brochettes	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	<i>Gril</i>	6 pièces	275°C	2 X 8 mins	Retourner à mi-cuisson

** en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".*

LEGUMES - DIVERS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	1 h	
Pâté en croûte	<i>Conv naturelle</i>		200-220°C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	25-30 mins	
Pommes de Terre en robe	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	200-220°	1 heure env.	
Soufflé salé/sucré	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	50-60 mins	moule Ø22
Tomates farcies	<i>Chaleur brassée</i>	6-8 pièces	200-220°C	40-45 mins	
Riz pilaf	<i>Sole</i>	300 gr	200°C	25 mins	Environ 6 pers.
Flamiche aux poireaux	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	
Quiche Lorraine	<i>Sole brassée</i>	6 pers.	220°C	45-50 mins	
Toast de crottin*	<i>Turbogril</i>	6 pièces	210°C	3 mins pour toaster un côté + 4 mins avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois*	<i>Turbogril</i>	6 portions	200°C	45 mins	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	<i>Turbogril</i>	4 pièces	210°C	2 fois 10 mins Retourner à mi-cuisson	Gril plat

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.*

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se 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 ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	°C cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Cake	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	180-200°C	50-60 mins	1	
Clafoutis fruits	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-50 mins	1	Ø 27
Quatre-quarts	<i>Conv naturelle</i>	1,5 kg	200-220°C	45-50 mins	1	
Tarte garnie	<i>Conv naturelle</i>	6 pers.	200-220°C	40-45 mins	1	Ø 27
Brioche	<i>Chaleur brassée</i>	800 grs	200°C	40-45 mins	1	
Gâteau de Savoie	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	35-40 mins	1	moule Ø27
Génoise	<i>Chaleur brassée</i>		180-200°C	30-35 mins	1	moule Ø27
Pâte à choux	<i>Chaleur brassée</i>	40 pièces	190°C	35 mins	1/3	2 plaques
Fond de tarte	<i>Chaleur brassée</i>	6 pers.	180-200°C	20-30 mins	1	Ø 27
Pâte feuilletée	<i>Chaleur brassée</i>	6 pièces	200°C	15-20 mins	1	ex:Bouchée
Meringues	<i>Sole brassée*</i>	1 plaque	80-85°C	4 h 30	1	Ø profiteroles
Tarte aux fruits	<i>Sole brassée*</i>	6 pers.	220°C	35-40 mins	1	
St Honoré	<i>Sole brassée*</i>	6 pièces	190°C	30-35 mins	1	

* en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

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 nettoyer la table.

LE DESSUS GAUCHE

- La plaque en fonte polie : un vernis protecteur est appliqué sur la plaque en fonte lors de sa sortie d'usine. Le vernis s'enlève facilement au moyen d'un détergent liquide ammoniacal. Pour son entretien, frotter la plaque à la toile émeri fine pour faire disparaître les points d'oxydation, si besoin. L'essuyer avec un chiffon légèrement gras pour éviter la formation d'oxydation. En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect du dessus de la plaque fonte. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis. Pour une protection complémentaire, nous recommandons de passer régulièrement un chiffon légèrement gras, sur le dessus en fonte.
- Le cadre en fonte émaillée : lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement avec un produit détergent liquide non abrasif, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. *En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.*

LE DESSUS DROIT

- La table et grilles en fonte émaillée : procéder comme cité précédemment pour le cadre en fonte émaillé.
- Les brûleurs gaz : pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacaux ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

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

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

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.

LES PARTIES INOX

Nettoyer avec un chiffon doux et un produit spécifique pour l'entretien de l'inox disponible dans le commerce.

LES PARTIES EN FONTE EMAILLEE

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer avec un produit détergent liquide non abrasif, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

LES FOURS

. Quel que soit le mode de nettoyage, ne pas laisser s'accumuler des résidus gras dans l'enceinte du four. Un nettoyage doit être effectué régulièrement.

. Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium ou des protections jetables du commerce, l'action concentrée de la chaleur provoquerait la détérioration de l'émail.

• Les portes de four : le nettoyage de la porte peut être effectué directement sur l'appareil ou en procédant au démontage de celle-ci. Pour le démontage, procéder comme suit :

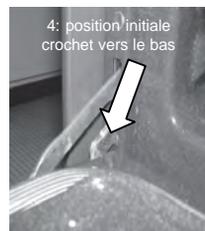
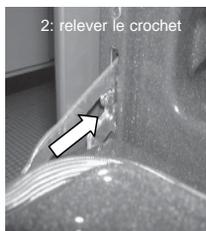
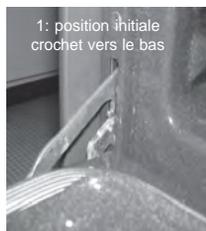
. ouvrir la porte entièrement, l'articulation se présente comme sur photo 1,

. 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.



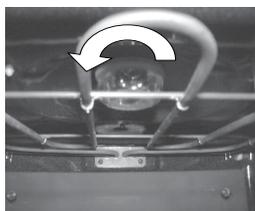
←----- Démontage ----->

←----- Remontage ----->

• Le verre de porte de four : à la fin de chaque utilisation du four, essuyer à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, nettoyer le verre avec une éponge et un produit détergent. Rincer puis sécher.

• Eclairage du four :

Déconnecter l'appareil de toute alimentation avant toute opération de nettoyage ou de remplacement de l'ampoule. L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante à de hautes températures.



Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C.

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de :

. démonter le cache en verre en le dévissant,

. dévisser l'ampoule,

. la remplacer par un modèle identique : voir caractéristiques ci-dessus,

. après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

LE FOUR GAUCHE A 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 la pièce.

IMPORTANT :

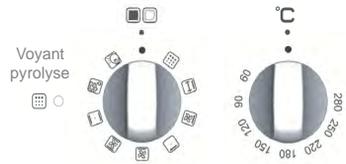
- . Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- . Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit recommandé pour le nettoyage des fours.
- . Il est impossible de mettre en fonctionnement la plaque gaz côté gauche pendant le cycle pyrolyse.

➤ Avant de réaliser une pyrolyse :

- . retirer du four tous les accessoires, ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- . enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- . Fermer la porte.

➤ Mise en route d'un cycle de nettoyage par pyrolyse :

- . Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position P.
- . Laisser la manette du thermostat sur la position "arrêt".



En fonction du degré de salissure :

Four peu sale : 90 min., moyennement sale : 105 min., très sale : 120 min.

➤ Sur le minuteur, afficher le temps de nettoyage nécessaire.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four puis nettoyer l'enceinte du four avec une éponge humide pour les éliminer.

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du 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.

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

Aussi, pour conserver un rendement maximum à cet émail, il est nécessaire toutes les 10 à 15 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 dans 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 débordement important, un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité. Voici comment vous devez procéder :

. essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniaqué.

. si certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

. ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la position maximale du thermostat.

. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois, si les débordements sont importants.

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

LE FOUR EMAILLE - Le four est en émail lorsque les parois catalytiques sont retirées. Nettoyer l'enceinte du four avec une éponge imbibée de produit lessiviel et de l'eau très chaude pour retirer les taches de graisse persistantes. Dans le cas de projections importantes, utiliser des produits usuels du commerce.

FICHE TECHNIQUE

Marque de fabrique		ROSIERES	
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 116,5 x Profondeur 61,5X x 98 avec dosseret	
TABLE DE CUISSON		PARTIE GAUCHE	PARTIE DROITE
brûleur avant droit		-	semi-rapide 1,45 kW
brûleur avant gauche		-	ultra-rapide 3,5 kW
brûleur arrière droit		-	rapide Mijorose 2,5 kW
brûleur arrière gauche		-	semi-rapide 1,45 kW
brûleur central		super brûleur 4,5 kW	-
LE FOUR		FOUR GAUCHE	FOUR DROIT
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économique) à G (peu économique)	B	C
	Fonction de chauffage utilisée pour la mesure	Convection naturelle	Convection naturelle
	Consommation d'énergie en convection naturelle	0,98 kWh	1,15 kWh
	Consommation d'énergie en convection forcée	1,19 kWh	NA
	Volume utile de l'enceinte	48 litres	50 litres
	Type d'appareil (taille du four)	Volume moyen	Volume moyen
	Temps de cuisson en charge normalisé	48 min	50 min
	Surface de la plus grande plaque de cuisson	1250 cm ²	1250 cm ²
Raccordement électrique		voir tableau raccordement page 13	
Puissance maxi four		2,80 kW	3,35 kW
Consommation du cycle pyrolyse (80 minutes)		3,00 kWh	-

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.



Appareil conforme aux directives 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

USINES DE ROSIERES

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

The Rosières PRODIGE cooker
Operating instructions

PRODIGE

Contents

Section 1

An introduction to your Rosières cooker

- key features at a glance

Section 2

Some words of caution

Section 3

How to use your Rosières cooker

- gas burners
- hob plate and griddle
- the left oven
- rotisserie
- the right oven
- oven accessories
- cooking hints

Section 4

Cleaning

- cast-iron hot plate
- stainless steel parts
- enamelled cast-iron
- gas burners
- stainless steel parts
- oven doors
- the oven light
- pyrolytic left oven
- catalytic right oven

Section 5

Technical data and maintenance

Section 6

Installation

We recommend that your cooker is installed by professional fitters

- connection to gas supply
This must be carried out by a qualified gas fitter
- setting hob jets
- adjusting gas flame
- with option splash-back :
installation conditions

Section 7

Electrical connection

This must be carried out by a qualified electrician

The cooker must be earthed

Section 8

Guarantee

- terms
- replacement parts and servicing

Welcome

...to the Rosières world of 'cuisine complet'

The purpose of this user-guide is to introduce you to the many features and benefits of your Rosières cooker – and to welcome you to our world of 'cuisine complet'.

As someone who loves to cook, you now have before you, at your fingertips, a cooker with the level of specification and performance which satisfies the requirements of the most demanding professionals.

Rosières have been manufacturing appliances which have won their place at the heart of French cuisine since 1869 and the Rosières Prodiges may be described as the only complete cooker. It combines craftsmanship and innovation, putting the technology of today at the service of the finest traditions of the chef's art.

So much more is put into the Rosières Prodiges – so you can get so much more out of it.

Let your creative cooking have free rein and enjoy experiencing the world of cuisine complet with your Rosières Prodiges.

Bon appetit!

COOKER : PRODIGE



TOP LEFT

Ultra-rapid 4.5 kW safety burner, with electronic ignition
The hot plate can be replaced with the meat griddle

LEFT OVEN

Electric
Multi-function, 7 cooking functions
Pyrolytic cleaning
Equipped for controlling the cooking and pyrolytic functions with end of cooking timer
Thermostat control indicator light and pyrolytic cycle indicator

TOP RIGHT

4 safety gas burners with electronic ignition
front left, ultra-rapid 3.5 kW
back left, semi-rapid 1.45 kW
front right, semi-rapid 1.45 kW
back right, rapid Mijorose simmer safe burner 2.5 kW

RIGHT OVEN

Electric
Conventional cooking with 4 cooking functions
Oven, either catalytic or super-enamel
Equipped with end of cooking timer
Thermostat control indicator light

Section 1

An introduction to your Rosières Prodiges cooker



Eager though you will be to start using your new Rosières Prodiges cooker, we advise that you take time to get acquainted: after all, this is going to be a long and creative relationship.

Using the key features illustration as your guide, familiarise yourself with each part and function of the cooker which you will come to find offers you easy access, flexibility, safety, economy, efficiency, with precise control of timing and temperature.

As you will see from this initial inspection, the Rosières Prodiges gives you:

- Two full-sized electric ovens: Pyrolytic multi-function oven with diagonal rotisserie left oven - catalytic conventional oven (right oven)
- End of cooking timer for multifunction oven
- End of cooking timer for conventional oven
- Flame failure device
- 4 gas burners with cast iron pan supports including Mijorose simmersafe burner
- 4,5 kW Super gas burner with cast-iron pan and Wok support
- Cast-iron hotplate with griddle option
- Height adjustment feature to a maximum 90 cm
- Optional matching stainless steel splash-back
- Two convenient storage drawers for kitchen utensils and cooker accessories

As you begin using your Rosières Prodiges cooker you will find that its unrivalled array of features, together in this one appliance, puts you in total control – with all the advantages that brings.

Whether it involves baking or blanching, simmering or grilling, no recipe will prove impossible. You will have your own favourites to try, of course.

Section 2 Some words of caution

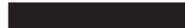
We want you to get maximum pleasure and benefit from your Rosières cooker. But before we guide you through its many features, permit us to offer.

a few important words of caution for your well-being and that of your cooker.

We recommend that your cooker is:

- **professionally installed**
- **it must be connected to the fuel supply by a qualified electrician and gas fitter**
- **earthed**

- For safety reasons under no circumstances should any modifications be carried out to this appliance.
- All the accessible parts are hot when the cooker is in operation. Keep young children away from the cooker when in use.
- Both the ovens are fitted with a multi-layered glass door to prevent the possible risk of burns during operation (cooking modes). **Nevertheless, we recommend you keep young children well away from the ovens especially during the left oven's pyrolytic cleaning phase.**
- Prior to pyrolytic cleaning, wipe off any large food spillages. Indeed, excessive amounts of grease may catch fire under the intense pyrolytic heat.
- Never use a steam or high-pressure spray to clean the ovens.
- If your oven shows even the smallest defect, do not connect it. Disconnect it from the power supply and immediately contact an approved ROSIERES service agent.
- Do not store flammable products in the cooker as they can catch fire if the cooker is inadvertently switched on.
- Do not lean on the oven doors or allow children to do so.
- Use oven gloves, when placing or removing a dish from the oven.
- After each use we recommend that some cleaning of the cooker, is undertaken. This prevents the accumulation of dirt and grease which gets re-cooked and burns, generating unpleasant smells and smoke.
- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use oven protectors available from some stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting the enamel or causing deterioration to the inside.
- When cooking with fats or oils, always take care to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Cast-iron hot plate: essential pre-treatment before first use

Caution: before using the hot plate for the first time, the following steps must be taken:

- wash the plate with soapy water
- sprinkle salt over the plate and then buff in the salt with black and white printed newspaper (not coloured)
- heat the salted plate, allow to cool, wipe off the salt
- using kitchen roll, wipe a thin layer of vegetable cooking oil over the top of the hot plate
- turn on the burner to heat the hot plate for a few minutes
- this will produce some smoke, so switch on the extractor hood
- once the oil has disappeared, turn off the burner and let the hot plate cool
- give the plate a light wipe with vegetable oil
- leave to cool, the hot plate centre will turn light grey and the edges will remain dark grey
- the hot plate is ready for use

Caution: Please read this guide thoroughly before first using your cooker.

Section 3

How to use your Rosières Prodiges cooker

We now come to the detailed practical guide to your cooker. We describe each feature, its function, and how it can benefit you in your cooking.

RECOMMENDATIONS...

- Do not use pans with a concave or convex bases. You can use a “Wok” as long as you install the Wok support griddle supplied with the cooker.
- Avoid boiling food too quickly. A “high boil” doesn’t cook food any quicker, and as the food is violently agitated this can cause it to lose its taste.
- Flames should not lick out from the pan base, this just means you are wasting gas. Only the base of the pan should be heated. Do not allow flames to project beyond this point. This means gas is being wasted.
- Do not place an empty pan on a lit gas burner.

Caution: when the burners are not in use, the main supply control should be closed.



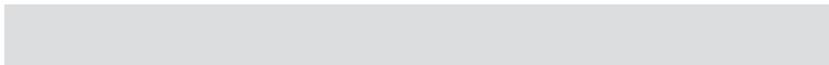
1-5 • SEMI-RAPID BURNER: use the smallest burner for small pans.

2 • RAPID BURNER: use this burner for stewing and sauces. With medium rate, the flame is only in contact with the burner cap. Ideal for stewing, the heat is distributed evenly under the pan. Food does not stick and there is no crown effect in the bottom of the pan.

3 • MULTI PURPOSE HOT PLATE/SUPER BURNER: this burner provides various uses. A handling tool supplied with the cooker lets you remove the hot plate for adapting various components.

4 • ULTRA-RAPID BURNER: use this burner for bringing to the boil, sealing meat, and generally for all foods that need to be cooked quickly.

For optimum burner utilisation, we recommend you use pans with diameters not less than those detailed below:



USE

Each burner has electronic ignition and a thermocouple safety device that automatically stops the gas if the flame goes out accidentally.

- Open the gas tap.
- A symbol near each knob lets you see which burner is in use.
- Press in and turn the gas tap to the **X** mark. Holding the knob in creates the ignition spark. Continue pressing the knob in for two seconds to set the safety device.
- Adjust the flame according to your cooking needs.



High



Low

- To stop the burner, set the knob to position "•".



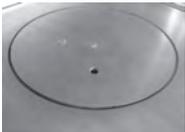
Note:

If there is no electricity, the burner can be lit with a match.

If the flame goes out accidentally, reignite the burner.

MULTI PURPOSE BURNER

Caution: the cast iron hot plate and the griddle cook at high temperatures. Please take extreme care and always keep children away. It is advisable to allow the cast iron parts to cool before moving them. Always use the lifting tool ensuring that the top of the tool is over the hot plate centre.



HOT PLATE: ideal for simultaneous cooking, for sauces, lengthy stewing, or keeping foods warm. According to the dish, you can adjust the setting either by the control knob or by moving the pan over the cast iron plate. The temperature at the plate centre reaches 400°C, towards the outer edge the temperature decreases to 100°C for traditional slow simmering.



GRIDDLE: for a brisk heat, etc.

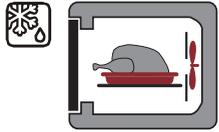


OPEN HOB: accommodates large quantities of food and large pans. Remember to position the spacer and its core for optimal operation.



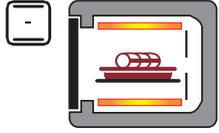
WOK SUPPORT: for WOK, use or when using a convex bottomed pan. It can be fitted to various burners.

COOKING METHODS :

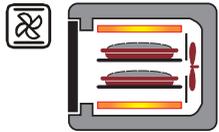


All cooking should be carried out with the door closed.

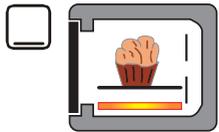
Defrost: The cooking fan runs circulating air inside the oven. Ideal for defrosting before cooking.



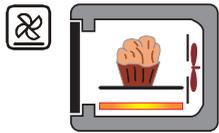
Conventional cooking: Top and bottom heating elements are used together. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For sealing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil-wrapped food (papillotes), flaky pastry. Mid shelf position recommended.



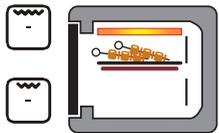
Fan cooking: Both top and bottom heating elements are used and the fan circulates the air inside the oven. Recommended for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates the food better and both the cooking and preheating times are reduced. Different foods can be cooked at the same time in one or more positions. This function provides even heat distribution and does not mix the smells. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.



Lower element: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. This allows you to cook dry tart pastry without over cooking the fruit filling. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.

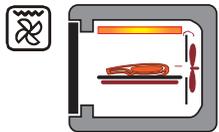


Fan & Lower element: The bottom heating element is used in conjunction with the fan which circulates the air inside the oven. This method is ideal for moist fruit flans, tarts and pâté. It prevents food from drying out and encourages rising cakes, bread dough and other foods. Bottom cooking. Put the shelf at a lower shelf level recommended.

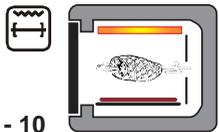


Grill: Using the top level element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and au gratin dishes.

Five minutes preheating is required to get the element hot. Use the grill when the door is closed. The right oven has two grill positions: grill = 2140 W, grill with extra = 3000 W.



Fan assisted grilling: The top heating element is used in conjunction with the fan circulating the air inside the oven. Ideal for cooking thicker food stuffs, whole pieces of meat such as roast pork, poultry, etc. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.



Rotisserie: The top heating element is used in conjunction with the rotisserie providing the real flavour of a traditional roast.

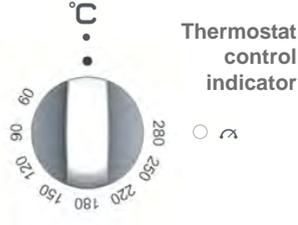
End of cooking timer



Function



Thermostat



END OF COOKING TIMER

It takes in charge the functioning of the oven in cooking mode, or in pyrolytic mode, for between 1 and 120 minutes, with immediate start and automatic stop. When the time is up, the timer automatically cuts off the power supply to the oven.

However, in cooking mode, the oven could be used without programming. In this case, turn the control knob to the «Hand position ».

USING THE LEFT OVEN

- Turn the function selector to the cooking position you want.
- Set the thermostat knob to the required temperature based on the information below.

	Defrost	Thermostat knob to stop position
	Conventional cooking	from 60°C to 280°C
	Fan cooking	from 60°C to 230°C
	Fan + Lower element	from 60°C to 230°C
	Grill	from 220°C to 275°C
	Turbo grill	from 180°C to 230°C
	Rotisserie	from 220°C to 275°C

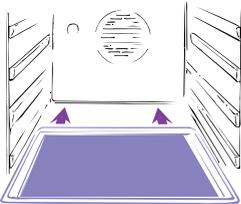
- In order to operate the oven either set to manual ( symbol in window) or a cooking duration.

This consists of one skewer, two forks and a spit holder.

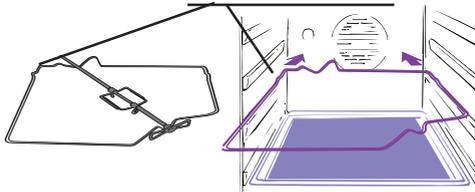
- . Take all the accessories out of the oven.
- . Place the deep tray at the bottom.
- . Put the food onto the skewer, and centre between the two forks.
- . Put the skewer onto the holder.
- . Slide the holder and skewer into the second shelf position from the bottom.
- . The end of the turnspit should be opposite to the opening of the drive device.
- . Engage the turnspit in the drive device.

Fitting the turnspit diagonally:

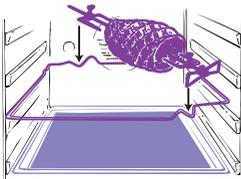
1 .



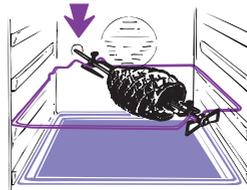
2 . Locators to the back



3 .

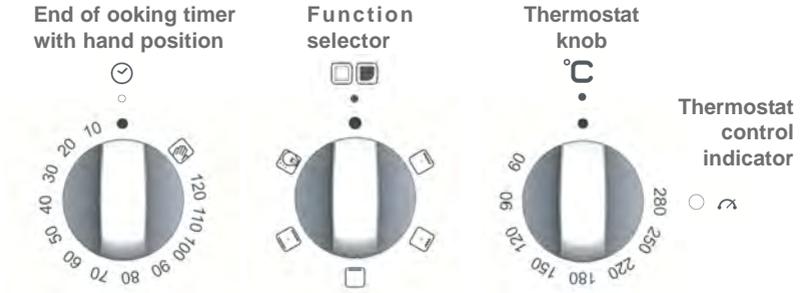


4 . Drive device



No preheating is required for Rotisserie cooking.
Rotisserie cooking is carried out with the door closed.

RIGHT OVEN



USING THE RIGHT OVEN

- Turn the function selector knob to the cooking position you require.
- Set the thermostat knob to the required temperature based on the information below.

	Conventional cooking	from 60°C to 280°C
	Lower element	from 60°C to 230°C
	Grill	from 220°C to 275°C

- Set the timer knob to the hand position or to a duration.

Note: to indicate a duration on the timer, turn the knob clockwise up to 120 minutes then return it to the required duration.



Hand position

Duration : 1-120 minutes

Whatever programming method is selected, the oven starts immediately.

In hand position, the oven must be stopped manually by returning the function selector and thermostat knobs to the stop position.

When programming a duration, the oven stops automatically once the time has elapsed.

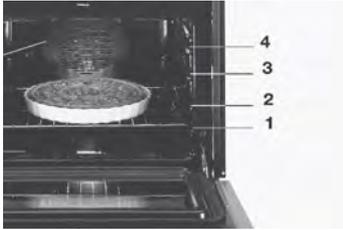
INDICATORS

-  The regulation indicator shows the use and operation of the thermostat. It comes on and goes off regularly throughout the cooking duration time.
-  The pyrolytic cleaning indicator comes on as soon as the control knob is on the P position and goes off when the oven temperature rises to 300°C.

COOKING HINTS

Temperatures and cooking times are given as guidance for oven use. Personal experience should then let you adapt these settings to your own taste.

Remember that cooking at higher temperatures causes more spattering, and the oven becomes dirty causing smoke. It is better to slightly reduce the cooking temperature, even if it means increasing the cooking time.



Oven walls are equipped with different shelf positions numbered from the bottom.

FISH

Recipe	Cooking	Quantity Method	Cooking °C	Cooking time	Shelf position from bottom of the oven
Trout or Bream	Conventional cooking	1 kg whole	220°C	30 min	1
Monk fish or Salmon	Conventional cooking	1 kg poached	220°C	30 min	1
Salmon steak	Fan cooking	6 pieces	140-160°C	10-15 min	1
Fillet of sole	Fan cooking	6 pieces	160°C	15-20 min	1
Grilled fish	Grill	6 fillets	275°C	2 X 5 min	4

MEAT

It is better not to salt meat until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and generate a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into a cold oven. The cooking time is longer than for a preheated oven, but it cooks through to the middle of the food as the heat has more time to penetrate.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

FOR GRILLING

Preparing for a mixed grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen roll: this improves sealing, making it tastier and ensures that it cooks right through to the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seal and stay moist. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs.

Put the grill dish into the oven.

During cooking:

Never pierce the food during cooking, or when you turn it over: juice runs out and the meat becomes dry.

MEAT

Recipe	Cooking Method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Hints
Beef with carrots	Conventional cooking	for 6	200-220°C	about 4 hr	
Duck	Conv. cooking	1.5 kg	200-220°C	1½ hr	
Turkey	Conv. cooking	5-6 kg	160-180°C	2½-3 hr	
Goose	Conv. cooking	3-4 kg	160-180°C	2-2½ hr	
Leg of lamb	Conv. cooking		200-220°C	15 min/pound	
Roast chicken	Conv. cooking	1-1.5 kg	220°C	about 1 hr	
Roast beef	Conv. cooking		240°C	15 min/pound	
Roast rabbit	Fan cooking	800 g – 1 kg	200-220°C	50-60 min	
Roast white meat	Fan cooking		200-220°C	40-50 min/kg	
Boeuf bourguignon	Lower element*	for 6	200°C	1½ hr	Cast-iron casserole with lid
Chicken casserole	Lower element*	1.5 kg	210°C	1½ hr	Cast-iron casserole with lid
Veal/poultry	Rotisserie	1.2 kg	275°C	60-70 min/kg	No preheat required
Veal/poultry	Rotisserie	1 kg	275°C	45-50 min	No preheat required
Beef	Rotisserie	1 kg	275°C	15-20 min	No preheat required
Lamb/Mutton	Rotisserie	1 kg	275°C	20-25 min	No preheat required
Pork	Rotisserie	1 kg	275°C	45-50 min	No preheat required
Kebabs	Grill	6 pieces	275°C	2 x 8 min	Turn over half way through cooking
Pork chop	Grill	6 pieces	275°C	2 x 8 min	Turn over half way through cooking

* for the fan and lower element cooking method, we recommend preheating with fan cooking. All cooking was done at shelf position "1".

VEGETABLES – OTHERS

Recipe	Cooking Method	Quantity	Cooking °C	Cooking time	Hints
Braised cabbage	Conv. cooking	for 6	200-220°C	1 hour	
Pâté en croûte	Conv. cooking		200-220°C	1 hour/kg	
Chicory with gruyere	Fan cooking	for 6	180-200°C	25-30 min	
Jacket potatoes	Fan cooking	for 6	200-220°C	about 1 hour	
Soufflé, savoury /sweet	Fan cooking	for 6	180-200°C	50-60 min	mould Ø 22
Stuffed tomatoes	Fan cooking	6-8 pieces	200-220°C	40-45 min	
Pilau rice	Lower element	300 g	200°C	25 min	
Leek flan	Fan + Lower element	for 6	220°C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Fan + Lower element	for 6	220°C	45-50 min	Flat pan
Toast with cheese*	Turbo grill	6 pieces	210°C	3 min to toast one side + 4 min/cheese	
Dauphiné (cheese-topped dish)*	Turbo grill	6 portions	200°C	45 min	Oval dish
Sausages*	Turbo grill	4 pieces	210°C	2 X 10 min Turn over Half way through cooking	Flat pan

All the cooking was done at shelf position “1” except cooking marked “*”, which requires cooking at a middle shelf position.

BAKING

Avoid using shiny tins as they reflect heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with grease-proof paper or aluminium foil. Caution: the correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking: soufflés, brioche, sponge cakes will tend to fall.

You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or skewer. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

Recipe	Cooking	Quantity Method	Cooking °C	Cooking time	Shelf level	Hints
Cake	Conv. cooking	1.5 kg	180-200°C	50-60 min	1	
Fruit tart in batter	Conv. Cooking	for 6	200-220°C	40-50 min	1	Ø 27
Pound cake	Conv. cooking	1.5 kg	200-220°C	45-50 min	1	
Filled pie	Conv. cooking	for 6	200-220°C	40-45 min	1	Ø 27
Brioche	Fan cooking	800 g	200°C	40-45 min	1	
Sponge cake	Fan cooking		180-200°C	35-40 min	1	Ø 27
Genoese cake	Fan cooking		180-200°C	30-35 min		Ø 27
Choux pastry	Fan cooking	40 pieces	190°C	35 min	1 and 3	2 trays
Pastry base	Fan cooking	for 6	180-200°C	20-30 min	1	Ø 27
Puff pastry e.g. bouchée	Fan cooking	6 pieces	200°C	15-20 min	1	
Meringues	Fan + Lower element*	1 tray	80-85°C	4½ hours	1	
Fruit tart	Fan + Lower element*	for 6	220°C	35-40 min	1	

* with fan and lower element cooking method, we recommend at first a preheating with fan cooking to save time.

THE MULTI PURPOSE HOT PLATE/SUPER BURNER AND ACCESSORIES



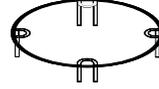
Hot plate



Hook



Griddle



Wok support

- . 1 Hot plate for cooking food using large pans, for stews, sauces, etc.
- . 1 Hook for removing the hot plate.
- . 1 Griddle for brisk grilling.
- . 1 Burner spacer with cast iron pan support for use when the burner is uncovered.
- . 1 Wok support grill.
- . 1 Cast-iron pan support for open burner cooking.

OVENS



Flat shelf



Pastry tray

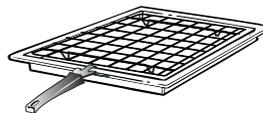


Tray holder shelf



Drip-tray

- . 2 Flat shelves for supporting various dishes and moulds.
- . 3 Pastry trays with 1 stainless steel tray that slides directly into the pyrolytic oven shelf positions. **Hint very important** : do not slide the stainless steel tray into the catalytic oven shelf positions because it could be damaged the enamel or then, remove the catalytic walls before sliding the stainless steel tray. They are for cooking small pastries, like choux, biscuits, meringues, etc.
- . 2 Tray holder shelves for supporting dishes or moulds. They can be combined with drip-trays on slides.
- . 2 Drip-trays to collect meat and grilling juices during roasting or grilling. They can be put on the shelves, or slid under them. Unless used with the grill, the drip-tray must not be stored in the oven while in use.
- . 1 Flat shelf can be combined with the drip-tray for all types of grilling. A handle is supplied for removing grill pan from the oven without the risk of burning yourself. Never leave the handle inside the oven.



All unused accessories must be removed from the oven when it is in use.

Section 4 Cleaning

Cleaning your Rosières Prodiges cooker

This section explains how to keep each part of your cooker clean and in peak operating condition.

Before carrying out any cleaning, you must:

- . disconnect the appliance from the electrical supply.
- . wait for all the hot parts to cool.

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the top.

TOP LEFT

- **Polished cast-iron plate:** protective finish is applied to the cast-iron plate when it leaves the factory. The finish can easily be removed using a strong liquid detergent (ammonia based).

To clean it, rub the plate with fine emery paper to clear any rust spots. Wipe with a **slightly oily cloth** to prevent rust forming. When in use, daily cleaning is required to keep the top of the cast-iron plate looking good. General stores stock various products for cleaning the polished top. For additional protection, we recommend you clean the cast-iron top regularly with a **slightly oily cloth**.

- **Enamelled cast-iron frame:** when the cooker is cold, just clean using a non-abrasive liquid detergent, rinse and wipe off with a clean dry cloth. Cleaning hot enamel risks tarnishing it.

TOP RIGHT

- **Burner caps and pan supports in enamelled cast-iron:** clean as described above for the enamelled cast-iron frame.

- **Gas burners:** for normal cleaning, it is recommended to clean off all grease or burnt-on deposits using ammonia or commercial, non-abrasive cleaners.

Do not put the burner caps straight into cold water after use in order to prevent heat shock from rupturing the enamel. To conserve the original appearance of the burner bodies, use a non-abrasive detergent, rinse and dry carefully. If the holes are clogged, brush them with soapy water, rinse and dry.

When refitting these parts, make sure that each of them is wiped dry. Check that each part is correctly positioned before using the cooker hob again.

- **Caution:** do not let water get inside the gas burners.

STAINLESS STEEL PARTS – clean with soft cloth and a special stainless steel cleaner available from most department stores.

ENAMEL CAST-IRON PARTS - when the cooker is cold, clean using a non-abrasive liquid detergent, rinse and wipe off with a clean dry cloth.



OVENS

- . Whatever the cleaning method, do not let fatty residues accumulate inside the oven. Clean it regularly.
- . Never line the oven sides with aluminium foil or single-use commercial protection; this concentrates the heat causing the enamel to deteriorate.

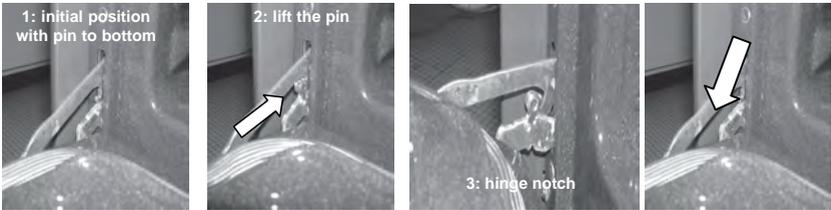
- **Oven doors:** the door can be cleaned in situ or can be removed.

. Remove as follows:

- . fully open the door; the hinge appears as in photo 1;
- . lift the hinge pins (photo 2) and pull the door upwards partially closing it until released.

For installation, make sure you reposition the hinges carefully; a notch located below them (photo 3) lets you fit the hinges correctly.

After the door is put back on its supports, fit the hinge pins in their initial position as in photo 4.

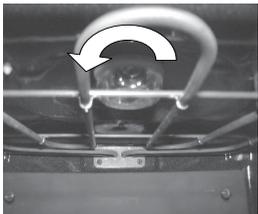


<----- Removal -----> <----- Installation ----->

- **Oven door glass:** after each use of the oven, wipe using absorbent kitchen roll. If there is a lot of spattering, clean the glass with a sponge and detergent. Rinse and dry.

- **Oven lighting:**

Disconnect all power supplies from the oven before cleaning or replacing the bulb. The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



Bulb characteristics:

230 V AC - 25 W – Base E 14 - Temperature 300°C.

To change a defective bulb, just:

- . unscrew and remove the glass cover,
- . unscrew the bulb;
- . replace it with the same type: see characteristics above;
- . after replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

LEFT PYROLYTIC OVEN

Pyrolytic cleaning uses high temperatures to destroy soiling. The resulting smoke is cleaned by passing through a catalyst. Because of the high temperatures involved, the oven door has a safety lock that prevents it being opened during pyrolytic cleaning.

When the pyrolytic cycle is running, you may notice a slight odours; its intensity will depend on the amount of ventilation in the room.

IMPORTANT:

- . It is important to clean off accumulated grease. Indeed, any grease deposits may catch fire under the intense heat involved in pyrolytic cleaning.
- . You are strongly advised not to use detergents or any other proprietary product for cleaning ovens.
- . Do not use the left-hand gas plate during pyrolytic cleaning.

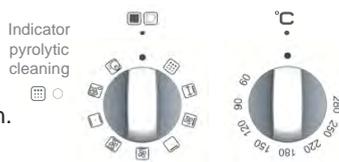
• Before commencing pyrolytic cleaning:

- . Remove all the accessories from the oven; they are likely to be damaged by the heat generated during the pyrolytic cleaning process.
- . Remove large spills of food or waste that would take too long to be carbonized.
- . Close the door.

• Starting pyrolytic cleaning:

Turn the function selector to the P position.

Leave the thermostat knob on the 'stop' position.



• According to the degree of staining :

Minor soiling: 90 min., medium soiling: 105 min., very soiled: 120 min.

- Display a cleaning duration on the “End of cooking timer”.

RIGHT CATALYTIC OVEN

OVEN WITH CATALYTIC WALLS –

Catalytic cleaning takes place while the oven is in use. The oven walls are coated with a special enamel, micropores encourage the combustion of grease. Each drop is eliminated by the combined action of the catalytic enamel and heat.

• Regular cleaning:

the accumulation of fine residual dust resulting from the combustion of grease may eventually reduce the enamel's efficiency.

To keep this enamel in peak condition, you should rinse the walls with very hot water after every 10-15 roasts. This quick job is made all the easier as the side walls can be fully removed to be washed in the sink. They are fixed by a central screw (unscrewed by hand) on the top of the wall, and held by two tabs at the bottom; release them by lifting.

After rinsing and installing the sides in the cooker, dry the enamel by operating the oven at maximum position for ¼ hour.

• If spills are large,

the enamel should be cleaned to let it recover its efficiency. Follow these steps:

- . Wipe any big spills or deposits with a sponge soaked in very hot water, using ammonia liquid detergent.
- . Use a nylon brush on any marks that cannot be wiped away.
- . Then heat the oven for an hour set at the maximum thermostat position.
- . It may be necessary to repeat these operations several times, if the spillages are heavy.

Note: if after normal use, you notice slightly darker marks on the oven walls don't worry, this effect is quite normal, they are just grease marks in the process of being eliminated.

ENAMEL OVEN –

The oven has an enamelled surface when the catalytic side walls are removed. Clean inside the oven with a sponge soaked in washing up liquid and very hot water to remove hard grease marks. For heavy spattering use commercially available oven cleaners.

Section 5

Technical data and maintenance

This section details the dimensions of the appliance, the hob power rating, and the dimensions, power rating and power consumption of the two ovens.

MANUFACTURER		ROSIERES	
Cooker dimensions (cm)		Width 116,5 x Depth 61,5 x 98 height with back plate	
HOBS		TOP LEFT	TOP RIGHT
FRONT RIGHT BURNER		-	semi-rapid 1,45 kW
FRONT LEFT BURNER		-	ultra-rapid 3,5 kW
BACK RIGHT BURNER		-	rapid simmer 2,5 kW
BACK LEFT BURNER		-	semi-rapid 1,45 kW
HOT PLATE / SUPER BURNER		super burner 4,5 kW	-
OVENS		LEFT OVEN	RIGHT OVEN
Norm EN 50304	Energy efficiency class A (more efficient) to G (less efficient)	B	C
	Heating function	Conventional	Conventional
	Energy consumption with conventional	0,98 kWh	1,15 kWh
	Energy consumption with forced air convection	1,19 kWh	NA
	Usable volume	48 litres	50 litres
	Type of appliance (size of the oven)	Medium volume	Medium volume
	Time to cook based on standard load	48 min	50 min
	The area of the largest baking sheet	1250 cm ²	1250 cm ²
Electrical connection		see table page 33	
Maxi oven power		2,80 kW	3,35 kW
Energy consumption of the pyrolytic cycle (80 minutes)		3,00 kWh	-

All data is given for information only. In order to improve the quality of its products, ROSIERES may modify its appliances with technological developments which adhere to the conditions set out in the Consumer Code.



Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

Section 6 Installation



The installation of household appliances is a delicate operation that, «if not done correctly», can have serious consequences for consumer safety.

Therefore, this work must be entrusted to a professional who can carry it out in compliance with the technical standards in force.

Rosières will not accept any responsibility in case of technical failure of the product whether or not it causes damage to goods and/or persons if the installation has not been carried out by a qualified engineer/gas fitter.

• Before installation, the technician should:

- . Check the compatibility between the cooker and the gas installation.
The cooker is factory set for use with the gas type as stated on the packaging and repeated on the label affixed to the cooker.
- . If necessary change the gas
To adapt the cooker fit suitable jets that provide the nominal flow rate and by adjusting the air rings according to the information given on pages 26 to 28.

• For installation, the technician should:

- . *The cooker is Class 2 - Sub-class 1; furniture adjacent to the unit must not be higher than the top of the cooker.*
- . The cooker has five adjustable feet for perfect levelling on the floor.
- . Do not remove the cooker spacers at the back. Do not block the air outlet between the back plate and the wall. These alterations can cause abnormal heating of the cooker.
- . Comply with the installation conditions stated on page 31 when fitting the splash-back, optional accessory.
- . Make the gas connection to the installation according to the gas supply, page 29 to 30 , by connecting the gas supply pipe without forgetting to fit the seal.
Caution – some countries require the use of a tapered fitting. You should therefore replace the fitting mounted on the cooker with the tapered fitting.
- . Connect the cooker electrically in compliance with the information given on page 32/33.
- . If the gas type has been changed, adjust the minimum flow of each gas burner as described on page 30.

ANY MODIFICATION MADE TO THE GAS SETTING SHOULD BE NOTED ON THE LABEL AFFIXED TO THE COOKER.

GAS INSTALLATION

		Gas	G20	G 25		G 30		G 31			Gas connector	
		Category	20 mbar	20 mbar	25 mbar	29 mbar	50 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar	tapered ISO 7-1	cylindrical 228-1
Netherlands	NL	I12L3B/P			α	X		X			X	
UK	GB	I12H3+	α			X			X		X	
Portugal	PT	I12H3+	α			X			X		X	X
Spain	ES	I12H3+	α			X			X		X	X
Switzerland	CH	I12H3+	α			X			X		X	
France	FR	I12E+3+	α		α	X			X			X
Belgium	BE	I12E+3+	α		α	X			X		X	
Germany	DE	I12E3B/P	α	X			X			X	X	

α = Original setting: G20-20 mbar G25-25 mbar

X = Gas setting possible according to installation country (refer to chapter below).

CHANGING THE GAS: the calorific capacity and pressure of the gas vary according to the type of gas.

When changing the gas, you should successively:

* **change the jets**, see table page 28 for jet selection,

* **replace the gas fitting**, if necessary,

* correct the flame appearance by **adjusting the air ring**, see table page 28,

* and **set the minimum flow of the gas burner tap**.

CHANGING JETS

Each jet is identified with a mark.

Burner jets

To access the jets of the top burners, remove the top grills, caps and heads of all the burners.

Use the key supplied with the cooker to unscrew the jets.

According to the information given in table page 28, install jets suitable for the burner type and gas type supplied. Screw them right down.

For reinstallation, fit the heads, burner caps and grills.



Example above: ultra-rapid burner (x 2 jets)

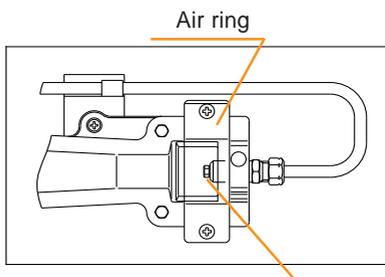
Hot plate burner jet

The cast-iron top has to be removed after taking off the hot plate using the hook (see page 19).

The cast-iron plate is held:

. At the back by two screws located under the back plate (unscrew them), and at the front by two pins located under the control panel. Open the oven door and unscrew them.

To access the jet, loosen the air ring and push it backwards. Loosen the jet with a 7 mm spanner holding the jet holder with a 16 mm spanner. Fit the jet suited to the burner type and the gas supply. Do not forget to replace the air ring in its initial position.



Jet located under the air ring.

ADJUSTING THE AIR RING

Adjusting the air ring of the top burners and the hob burner.

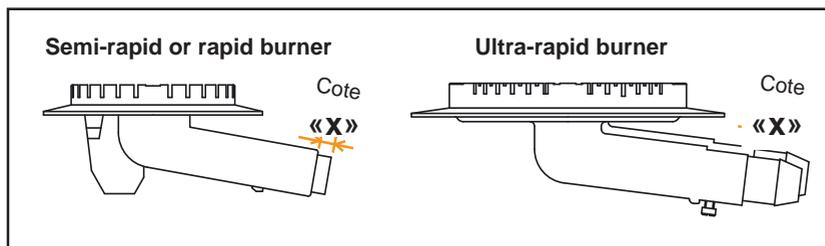
This lets you obtain correct combustion and maximum burner efficiency. The table on page 28 gives the dimension "X" in mm; it may be necessary to adjust this setting in a range +/- 1 mm to improve the flame's appearance and quality.

1 – Top burners:

To access the burner air rings, remove the burner grills and caps.

The air ring is located in the extension of the burner body, and fixed with a screw.

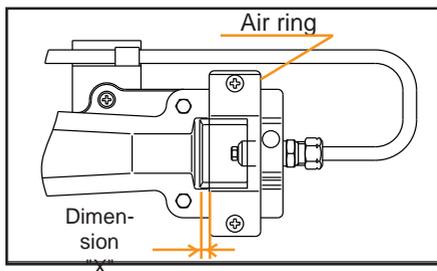
Unscrew the air ring. Adjust the air ring according to the dimensions given in the table. Lock the fixing screw. Install the various parts again.



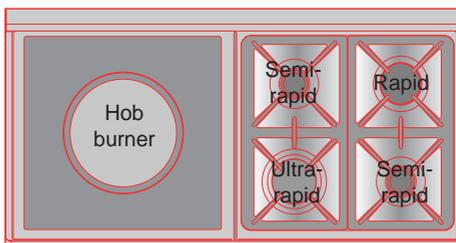
ADJUSTING THE AIR RING

2 - Hot plate burner:

The air ring is located in the extension of the burner body. Adjust the air ring according to the dimension given in the table below. Lock the fixing screw.



To reinstall, replace the cast-iron top, fix it with the two pins at the front under the control panel, and replace the two screws holding it under the rear back plate.



		Hob					semi-rapid			rapid			semi-rapid			ultra-rapid***		
							back left		back right		front right			front left				
Gaz	mbar	Jet	BA	kW	Jet	BA	kW	Jet	BA	kW	Inj.	BA	kW	Inj.	BA	kW		
1	G 20	20	160	3	4,5	96	6	1,45	122	10	2,5	96	6	1,45	102	14	3,5	
		20	175	3	4,6	97	6	1,4	126	10	2,4	97	6	1,4	110	14	3,3	
1	G 25	25	160	3	4,1	96	6	1,3	122	10	2,3	96	6	1,3	102	14	3,2	
		29	105	max.	4,5	61	0	1,45	80	0	2,5	61	0	1,45	68	0	3,5	
	G 30	50	92	2,5	4,5	54	7	1,45	70	10	2,5	54	7	1,45	58	15	3,2	
		30	105	1,5	4	61	7	1,25	80	9	2,2	61	7	1,25	68	14	3,1	
	G 31	37	105	1,5	4,5	61	7	1,45	80	9	2,5	61	7	1,45	68	14	3,5	
		50	92	1	4	54	7	1,25	70	10	2,2	54	7	1,25	58	15	2,8	
BA = Air ring - kW = burner power																		
*** The ultra-rapid burner needs two jets																		
1	Original setting: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar																	

GAS CONNECTION

This must be done in compliance with the regulations in force in the installation country. In all cases, on the gas feed pipe provide a stop cock, a regulator or regulator release device for propane gas. Only use valves, regulators, ends and flexible tubes, regulators with the official mark of the installation country.

GAS CONNECTION ACCORDING TO INSTALLATION:

Natural	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1)
Butane	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1), Soft rubber tube (2)
Propane	Rigid, Flexible hose with mechanical fittings (1), Soft rubber tube (2)

1 – Provided the flexible hose can be inspected for its entire length.

2 – Provided the soft rubber tube can be inspected for its entire length, its length does not exceed 1.5 metres and it is fitted with suitable clamps at the ends.

1, 2 – Soft tubes and flexible hoses with mechanical fittings must be arranged to be away from any flames, and not deteriorated by the combustion gases, hot cooker parts or by any spills of hot food.

Cylindrical fittings



Caution: according to the regulations in force in certain countries (see gas table page 26, it is compulsory to replace the cylindrical fitting production mounted on the cooker with a tapered fitting* supplied with the unit.

* without forgetting to fit the seal.

THREE CONNECTION OPTIONS:

- RIGID PIPE CONNECTION

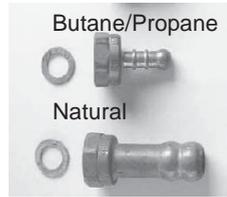
Connect directly to the manifold fittings.

- CONNECTION BY FLEXIBLE HOSE WITH MECHANICAL FITTINGS

Screw the hose nuts directly onto the manifold fitting on the one hand and onto the stop cock of the piping on the other hand.

- CONNECTION BY SOFT RUBBER TUBE

Screw the compliant end piece*



Fit the soft tube to the end piece on the one hand and to the regulator or to the valve outlet on the other hand.

We do not recommend this type of connection. To be reserved solely for old installations not enabling any other option.

* In all cases, make sure the seal is fitted. Following the connection operations, test the leak tightness using soapy water, **testing by flame is strictly prohibited.**

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT

If the gas type has been altered, the stability of the flame in the minimum flow must be checked and set by adjusting the bypass screw.

To access the top burner bypass screw, remove the control panel knobs.

a) natural gas

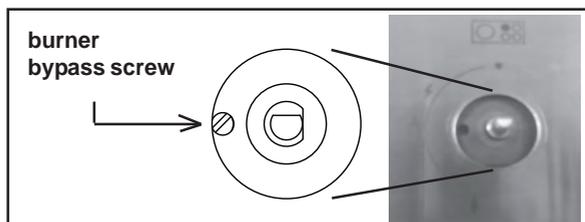
- . unscrew the bypass screw one turn ↺ .
- . replace the knob, light the burner and set to low.
- . remove the knob, screw ↻ the bypass screw until a reduced flame is obtained, staying stable when going from high to low position. Replace the knob.

b) butane-propane: the setting is done by screwing ↻ right in (without forcing) the bypass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.

To access the hob burner's bypass screw, remove its knob.

a) natural gas: screw ↻ the bypass screw right in then unscrew it by two turns, replace the knob and light the burner, set it to low (to the stop), remove the knob, and screw the bypass screw ↻ to obtain a low flame that stays stable when going from high to low position. Replace the knob.

b) butane-propane: the setting is done by screwing ↻ to the stop the bypass screw whose calibrated hole provides the minimum flow.



INSTALLATION CONDITIONS WITH SPLASH-BACK OPTION

For the cooker to operate properly, make sure not to block the ventilation flow outlet, especially when the optional Splash-back is installed, when a minimum distance of 20 mm must be allowed (see diagram).

Not complying with this condition can damage internal components by overheating, which may have serious consequences for consumer safety.



Section 7

Electrical connection

The installation receiving the appliance must comply with the standards in force in the installation country. The ROSIERES company does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Caution:

- Before connecting, the technician must check the power supply voltage shown on the meter, the circuit breaker setting, the fuse rating and the earth continuity of the installation.
- Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multi-pole circuit-breaker having a distance between contacts of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.
- The green/yellow protection wire must be linked to the earth terminals, of the appliance on one side, and the installation on the other side.
- We decline any responsibility for any incident or its possible consequences that may arise when an appliance is used that is not connected to the earth, or connected to an earth whose continuity is defective.
- All work in relation to the power supply cable must be carried out by the after sales service or someone with similar qualifications.

The cooker comes without power supply cable. It is equipped with a terminal board for selecting the type of electrical connection appropriate to the installation.

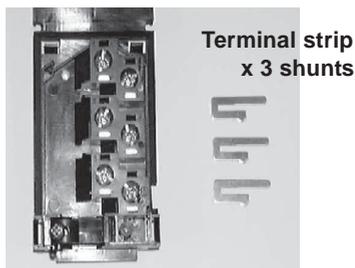
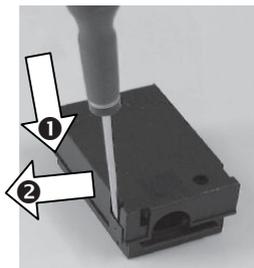
Single phase	220-240 V AC
Two phase	220-240 V2 AC
Three phase	220-240 V3 AC
Three phase	380-415 V3N AC

CONNECTING TO THE COOKER TERMINALS:

The terminal strip is located at the back of the cooker.

To open the terminal strip cover:

- . find the two tabs located on the sides,
- . put the blade of a screwdriver in front of each tab, push in "1" and press "2",
- . remove the cover.



To make the connection:

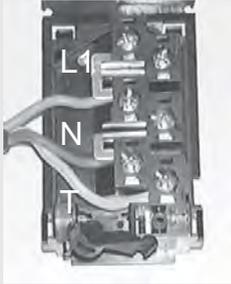
- . strip the end of each conductor and attach them to the terminals, respecting the marks and the placing of the shunts as shown in the connection table,
- . unscrew the cable clamp,
- . pass the lead through the cable clamp.

Example of single phase connection.

1 – Shunt installation

2 – Wire installation

3 - The cable goes through the cable clamp.



Caution: incorrect tightening can cause dangerous heating risks for the power supply cable.

When the connection operation to the appliance terminals is finished, tighten the cable clamp and close the cover.

	SINGLE PHASE 220-240 V~	TWO PHASE 220-240 V2~	THREE PHASE 220-240 V3~	THREE PHASE 380-415 V3N~
Fuse	32 A	32 A	25 A	16 A
CABLE				
Cross-section	3 G 4 mm ²	3 G 4 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
Type	H05VV-F or H05RR-F	H05VV-F or H05RR-F	H05VV-F or H05RR-F	H05VV-F or H05RR-F
Connection to terminal board				
Shunt : make a bridge using a shunt	<p>L1: Phase Shunt 1-2 & Shunt 2-3 N: Neutral Shunter 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase Shunt 1-2 & Shunt 2-3 L2: Phase Shunt 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase Shunt 1-2 L2: Phase Shunt 3-4 L3: Phase 5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase 1 L2: Phase 2 L3: Phase 3 N: Neutral Shunt 4-5 T: Earth</p>

Section 7

Section 8

Your guarantee

Your cooker is guaranteed for 12 months

Your cooker must be installed in accordance with the instructions in this guide. We recommend that the work is carried out by professionally qualified fitters. Connection of the cooker to gas and electricity supplies must be undertaken by qualified gas fitters and electricians. Only Rosières replacement parts should be used

Replacement parts and servicing

To order spare parts, or to request service, contact your Rosières retailer

When ordering spares, quote:

1. appliance model number and serial number which are to be found on the appliance rating plate
2. a description of the part required



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

USINES DE ROSIERES

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