



**FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION  
DE LA CUISINIÈRE BOCUSE RBC 127 V2**



# 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)

**ROSIERES** SA DES USINES DE ROSIERES 18400 LUNERY  
Made in FRANCE - 232 - 220 - 240 V 4840 W  
Mod : RBC 127 RU CAT. J12E + 3 + : FR G30:28 - 30 mbar = 1067 g/h  
G31:37 mbar = 1032 g/h

SQn = 14,45 kW  
CE 0049 49AP418 / 02 Code : 39353321 - 0204 0032

Mod : RBC 127 RU Code : 39353321 - 0204 0032  
Code : 39353321 - 0204 0032 Code : 39353321 - 0204 0032 Code : 39353321 - 0204 0032

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.

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

# INSTALLATION GAZ

		Gaz	G20	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

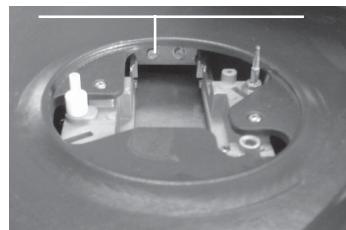
Pour accéder aux injecteurs des brûleurs de table, il est nécessaire de retirer les grilles de table, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.

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, replacer 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 :

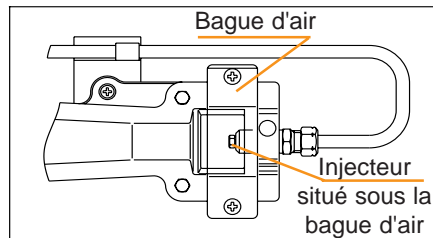
- à l'arrière, par deux vis situées sous le dosseret, les dévisser,

- 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

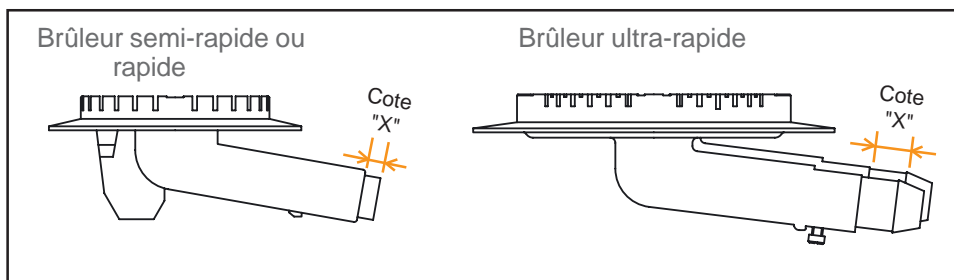
### Réglage de la bague d'air des brûleurs de table et du brûleur sous plaque.

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 brûleurs. La bague d'air se trouve dans le prolongement du corps de brûleur, et fixée par une vis.

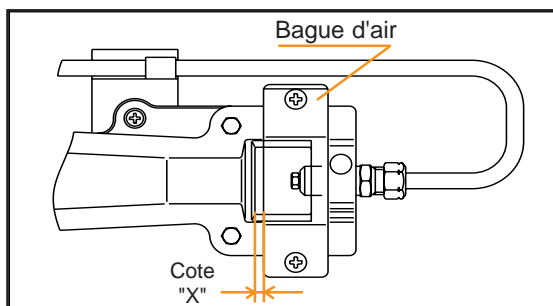
Dévisser la bague d'air. En fonction des cotes mentionnées sur le tableau, régler la bague d'air. Rebloquer la vis de fixation. Procéder au remontage des divers éléments.



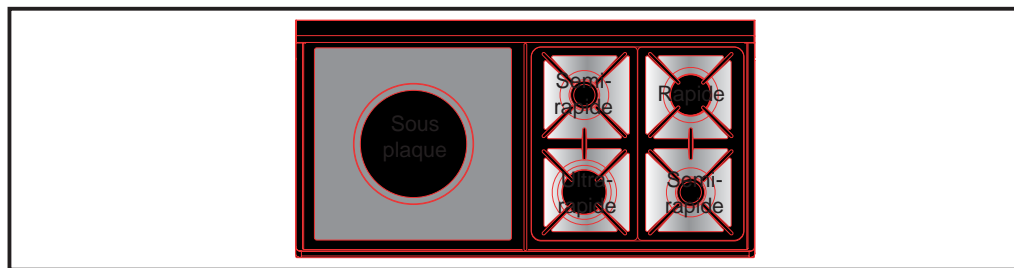
## REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

### 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	
<b>1</b>	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
<b>1</b>	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	3,5
		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																	
<b>1</b>	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

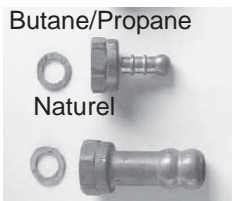
Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part. Nous recommandons l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX\*. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui 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.

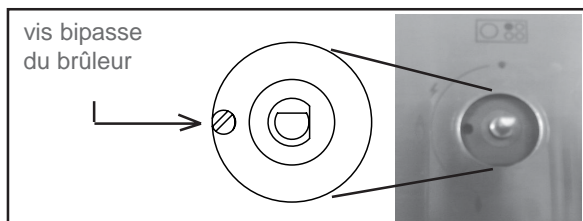
. retirer la manette, visser ↻ la vis bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti. Replacer la manette.

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.

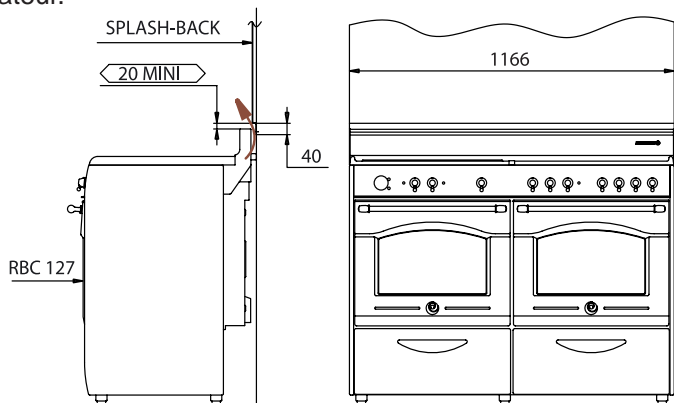
b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée ↻ la vis bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.



## 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 :

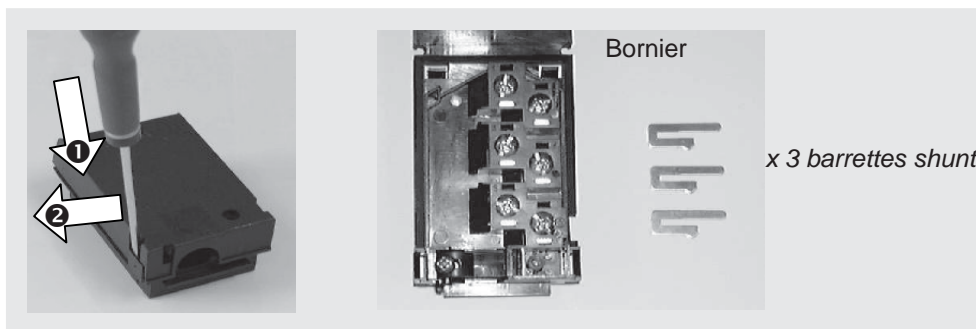
- . Monophasé            220-240 V~
- . Biphasé                220-240 V2~
- . Triphasé                220-240 V3~
- . Triphasé                380-415 V3N~

## 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.

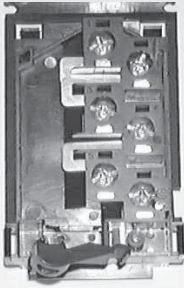


*Pour réaliser le raccordement :*

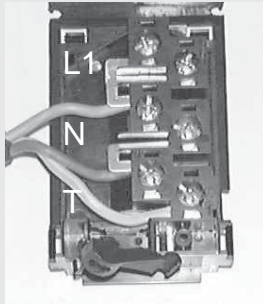
- . dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, en respectant les repères et la mise en place des barrettes shunt comme indiqué sur le tableau de raccordement,
- . dévisser le serre-câble,
- . passer le cordon dans le serre-câble.

Exemple de raccordement en monophasé.

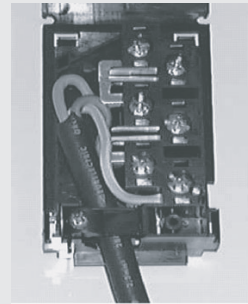
1- Mise en place des pontets



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
<b>CABLE</b>				
Section	3 G 4 mm <sup>2</sup>	3 G 4 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
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><b>L1</b> : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p><b>N</b> : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p><b>T</b> : Terre</p>	<p><b>L1</b> : Phase</p> <p>Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p><b>L2</b> : Phase</p> <p>Shunter 4-5</p> <p><b>T</b> : Terre</p>	<p><b>L1</b> : Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p><b>L2</b> : Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p><b>L3</b> : Phase</p> <p><b>T</b> : Terre</p>	<p><b>L1</b> : Phase 1</p> <p><b>L2</b> : Phase 2</p> <p><b>L3</b> : Phase 3</p> <p><b>N</b> : Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p><b>T</b> : Terre</p>

## PRESENTATION



*BOCUSE : RBC 127 V2*

### 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 gril viande
- . Utilisation possible en brûleur découvert

### FOUR GAUCHE :

- . Electrique
- . Multifonctions 7 fonctions cuisson
- . Nettoyage par pyrolyse
- . Equipé d'un programmateur horloge pour prise en charge des fonctions cuisson et nettoyage par pyrolyse
- . Voyant de régulation du thermostat et voyant de pyrolyse

### DESSUS DROIT :

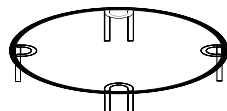
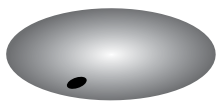
- . 4 brûleurs gaz à sécurité avec allumage électronique intégré :
- . avant gauche, ultra-rapide 3,5 kW
- . arrière gauche, semi-rapide 1,45 kW
- . avant droit, semi-rapide 1,45 kW
- . arrière droit, rapide Mijorose 2,5 kW

### 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



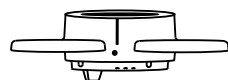
Plaque coup de feu

Outil de manoeuvre

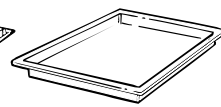
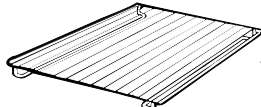
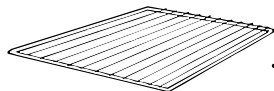
Gril steak

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



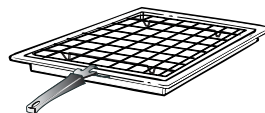
Grille plate

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.



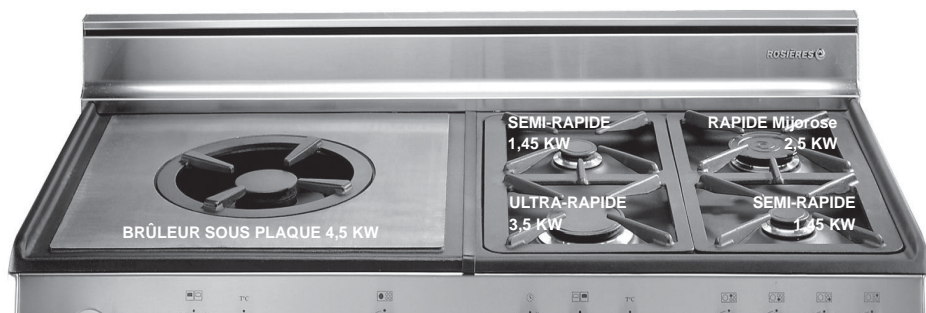
**Tous les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.**

## 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. Ideal 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 ⚡. 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

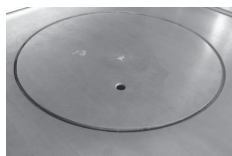
- Pour stopper le brûleur, positionner la manette sur la position "•".

### Remarque :

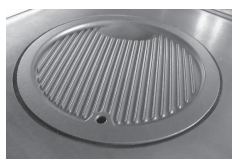
. en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette.

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

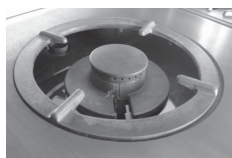
## DIFFERENTES UTILISATIONS DU BRÛLEUR SOUS PLAQUE



**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.

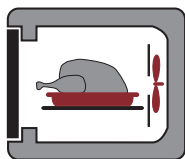


**SUPPORT DE WOK :** offre la possibilité d'adapter un WOK, récipient à fond convexe. Il est adaptable sur les différents brûleurs.

## LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

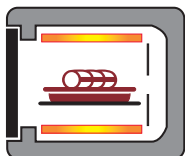
Toutes les cuissons doivent être réalisées porte fermée.

Décongé-  
lation  
[\*Δ]



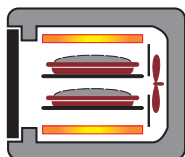
Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

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  
[...]



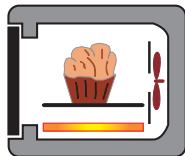
Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des 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  
[...]



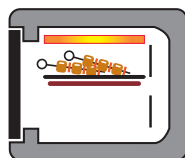
Utilisation de la résistance de sole, résistance inférieure. Idéale pour cuire toutes les préparations à base de pâte. Elle permet de bien cuire et de sécher la pâte d'une tarte sans brutaliser les fruits qui la garnissent. A utiliser pour les tartes, les quiches, les tourtes, les pâtés et toutes cuissons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

Sole  
brassée  
[...]



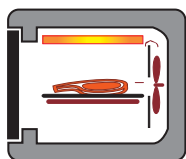
Utilisation de la résistance de sole et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les pâtés ... Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres. Cuisson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

Gril  
[...]  
[...]  
[...]



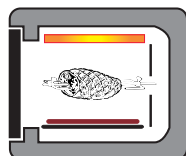
Utilisation de la résistance de voûte, résistance supérieure. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. L'utilisation du grilloir doit être réalisée porte fermée. Le four droit propose deux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

Turbo grill



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.

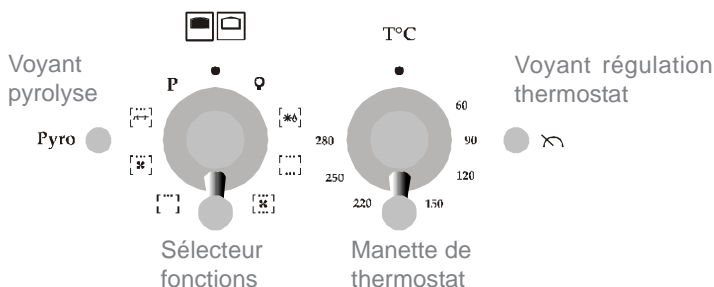
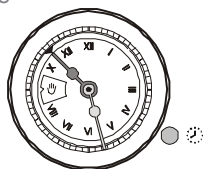
Tourne-broche



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

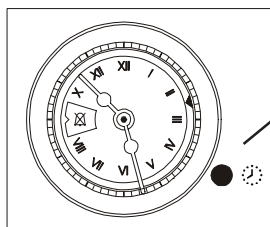
Programmate  
ur horloge



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.

### MISE À L'HEURE DU PROGRAMMATEUR

La mise à l'heure doit être effectuée avant la première utilisation du four.



Pour la mise à l'heure, **appuyer et tourner** le bouton **dans le sens contraire des aiguilles d'une montre** pour régler l'heure du moment et relâcher le bouton.

## 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.

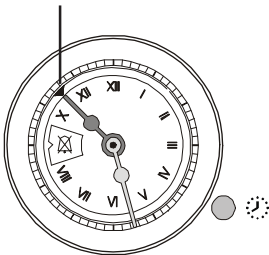
[*0]	. Décongélation	Manette du thermostat sur position arrêté
[...]	. Convection naturelle	de 60°C à 280°C
[**]	. Chaleur brassée	de 60°C à 230°C
[**]	. Sole brassée	de 60°C à 230°C
[...]	. Gril	de 220°C à 275°C
[**]	. Turbogril	de 180°C à 230°C
[+]	. Tournebroche	de 220°C à 275°C

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

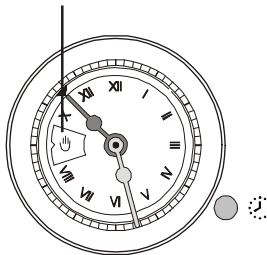
**Avant de réaliser la programmation, vérifier sur le programmateur si le repère "C" est placé sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas tirer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.**

**En position manuelle, ou avec affichage d'une durée de cuisson, le four démarre immédiatement, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sans appuyer et le relâcher.**

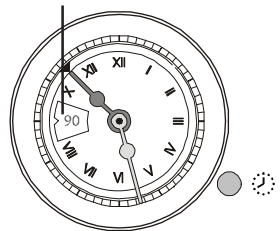
Repère "C"




Position manuelle



Programmation immédiate avec une durée de cuisson



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


**En programmation avec départ immédiat et durée de cuisson, le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé et un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour stopper le bip, tourner le bouton jusqu'à afficher  dans la petite fenêtre.**

**Ramener les manettes du sélecteur des fonctions et du thermostat sur la position arrêté.**

➤ La durée de cuisson peut être différée ...

Régler une heure de début de programmation : tirer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le repère "C" avec l'heure de début de cuisson désirée, et relâcher le bouton.

Afficher une durée : tourner le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sans appuyer, jusqu'à afficher le temps nécessaire pour la cuisson du mets à cuire.

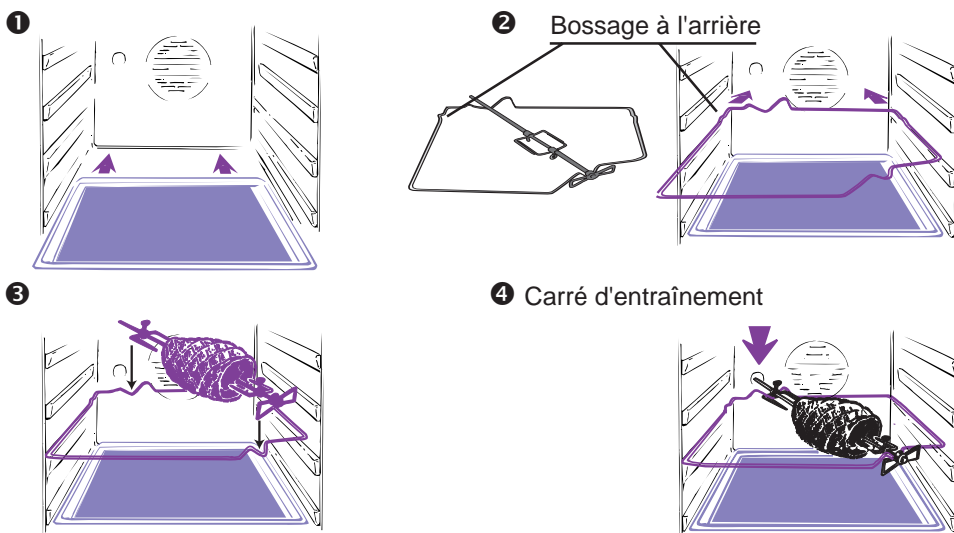
Le four démarrera à l'heure programmée et s'arrêtera de fonctionner automatiquement une fois le temps écoulé. La fin du temps sera signalée par une sonnerie qui retentira pendant quelques minutes. Pour stopper le bip, tourner le bouton pour afficher . Ramener les manettes du sélecteur des fonctions et du thermostat sur la position arrêt.

## LE TOURNEBROCHE

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

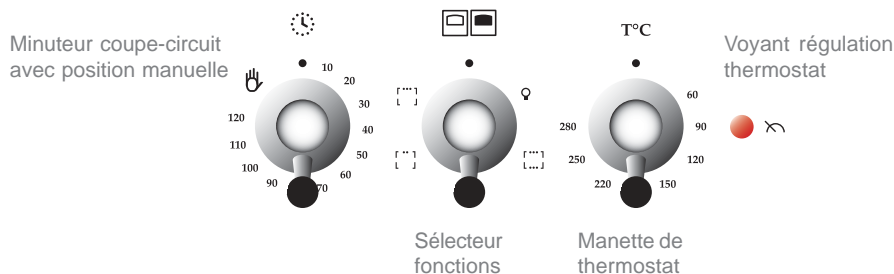
- ✓ Retirer du four tous les accessoires.
- ✓ Poser le plat profond sur la sole.
- ✓ Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- ✓ Poser la broche sur le support,
- ✓ Glisser le support et la broche sur le deuxième gradin en partant du bas,
- ✓ L'extrémité de la broche se trouve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

Montage du tournebroche transversal :



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

## LE FOUR DROIT



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.

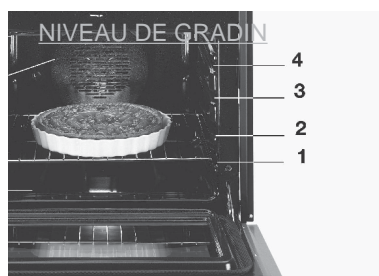
 Le voyant de pyrolyse s'allume dès que la manette du sélecteur est positionnée sur la fonction Pyro et disparaît lorsque la température centre four est au-dessus de 300°C environ. Il s'affiche de nouveau lorsque la température redescend en dessous des 320°C.

## 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.*

## PÂTISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium. Attention : utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se 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 ammoniacé. 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 ammoniacés ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique 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 :

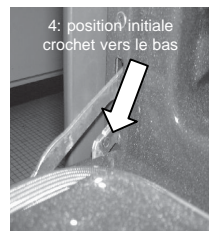
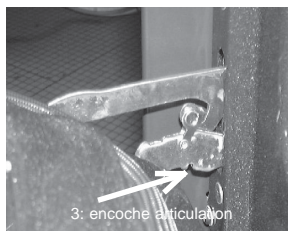
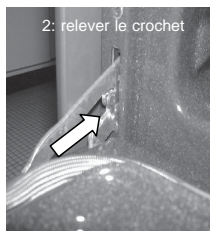
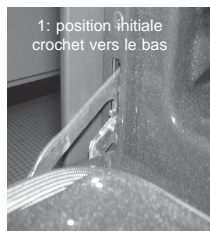
. ouvrir la porte entièrement, l'articulation se présente comme sur photo 1,

. 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.



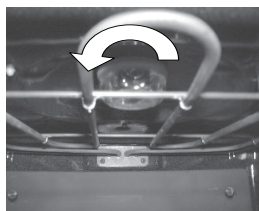
←----- Démontage ----->

←----- 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 :

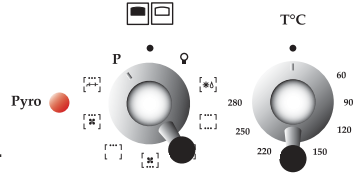
- . Il est important d'enlever toute accumulation ou autre coulure importante de graisse. Des résidus gras en quantité anormalement élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.
- . Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents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

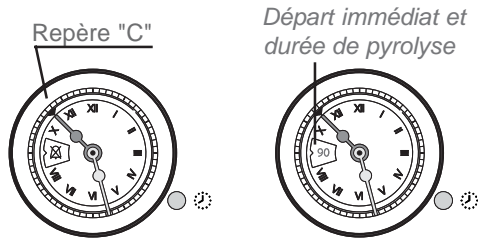
- . Tourner la manette du sélecteur des fonctions sur la position P.
- . Laisser la manette du thermostat sur la position "arrêt".




#### ➤ Sur le programmeur, afficher un temps de nettoyage :

Avant de réaliser la programmation, vérifier sur le programmeur si le repère "C" est placé sous l'aiguille des heures, si tel n'est pas le cas tirer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

*Pour afficher une durée, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis le relâcher.*



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


En programmation avec départ immédiat et une durée, le four s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé et un bip sonore retentit pour vous avertir. Pour stopper le bip, tourner le bouton jusqu'à afficher  dans la petite fenêtre.

Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position arrêt.

➤ Le cycle de nettoyage par pyrolyse peut être différé ...

Régler une heure de début de programmation : tirer et tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le repère "C" avec l'heure de démarrage du cycle de pyrolyse.

Afficher une durée : tourner le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sans appuyer, jusqu'à afficher le temps nécessaire pour la pyrolyse.

Le four démarrera à l'heure programmée et s'arrêtera de fonctionner automatiquement une fois le temps écoulé. La fin du temps sera signalée par une sonnerie qui retentira pendant quelques minutes. Pour stopper le bip, tourner le bouton pour afficher . Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur la position arrêt.

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.

#### LE FOUR DROIT - Le four avec parois catalyses / Le four émaillé

La catalyse est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Les parois du four ont 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 débordement ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé.

. 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 grasseuses 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		<b>ROSIERES</b>	
Modèle		<b>RBC 127</b>	
Dimensions Hors Tout (cm)		Largeur 116,5 x Profondeur 61,5X x 98 avec dossier	
<b>TABLE DE CUISSON</b>		<b>PARTIE GAUCHE</b>	<b>PARTIE DROITE</b>
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	-
<b>LE FOUR</b>		<b>FOUR GAUCHE</b>	<b>FOUR DROIT</b>
d'après norme EN 50304	Classe d'efficacité énergétique A (économe) à G ( peu économe)	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 <sup>2</sup>	1250 cm <sup>2</sup>
Raccordement électrique		voir tableau raccordement page 33	
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 89/336/CEE, 73/23/CEE, 89/109/CEE et 90/396/CEE.









**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