

Sommaire

Partie destinée à l'utilisateur	Pages
PRÉSENTATION	4
UTILISATION	
— Les brûleurs gaz	4
— La plaque électrique	5
— Le programmateur	6
— Les commandes du four	7
— Les accessoires du four - Quelques conseils	8
— Le thermostat	9
ENTRETIEN	10-11
Partie destinée à l'installateur	
— Raccordement gaz	12
— Changement de gaz	13
— Raccordement électrique	14

Fiche technique

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

Largeur : 60.

Profondeur : 60.

Hauteur à la table de travail : 84.

Hauteur couvercle ouvert : 142.

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :

— Brûleur semi-rapide : 1,45 kW.

— Brûleur rapide : 2,6 kW.

— Brûleur ultra-rapide : 3,7 kW.

Puissance du foyer thermostatique : 2 kW.

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P.

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm) :

— Largeur : 41,5.

— Profondeur : 38,5.

— Hauteur : 28.

Volume utile : 44 litres.

Puissance :

— Four : en convection naturelle : 2,47 kW - en chaleur pulsée : 2,77 kW.

— Grilloir 2,2 kW.

Consommation en convection naturelle :

— De montée à 200°C 0,6 kWh

— De maintien pendant 1 heure à 200°C 0,6 kWh

Total : 1,2 kWh

Cycle pyrolyse (80 mn) : 3,65 kWh.

Consommation en chaleur pulsée :

— De montée à 175°C 0,3 kWh

— De maintien pendant 1 heure à 175°C 0,5 kWh

Total : 0,8 kWh



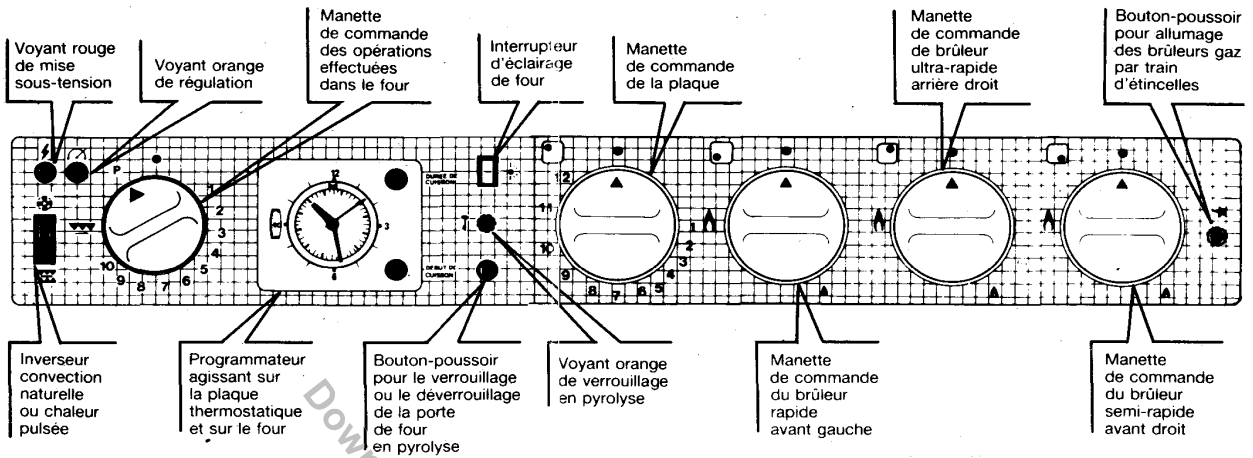
Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (« J.O. » du 1^{er} septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

Présentation

En dehors des périodes d'utilisation, penser à fermer le robinet d'arrêt de gaz.
Le couvercle doit être relevé dans tous les cas d'utilisation.



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

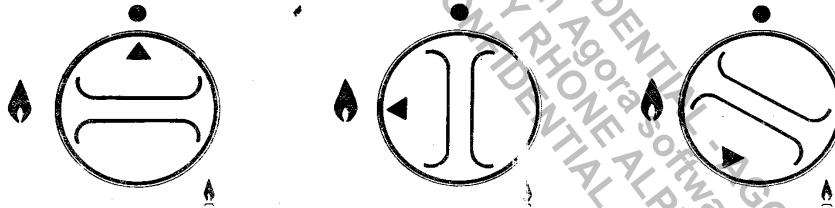
Utilisation des brûleurs gaz

Allumage :

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

Exemple : repère de la manette du foyer arrière droit.

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



FERMÉ

**OUVERT
AU MAXIMUM**

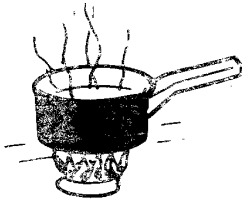
RALENTI

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

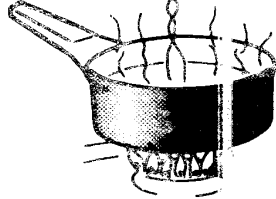
- Enfoncer et tourner la manette de commande jusqu'à ce que le repère grande flamme apparaisse sur le cadran.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

CHOIX DES RÉCIPIENTS

Petit brûleur = petits récipients
casserolles de moins de 14 cm

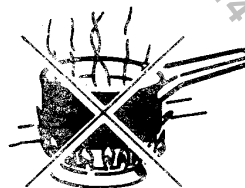


Grand brûleur = grands récipients
casserolles de 14 cm et plus



HAUTEUR DES FLÂMMES

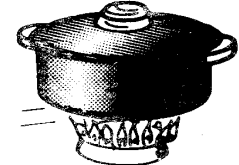
Manche brûlé



MAUVAIS

Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON

Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

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

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

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

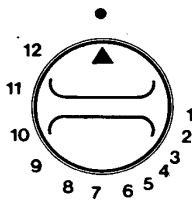
Éviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les « gros bouillons » ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

La plaque électrique

Utilisation

La plaque est commandée par un commutateur thermostatique ayant douze positions de chauffe et s'utilise avec le programmeur.

UTILISATION :



Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson.
Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

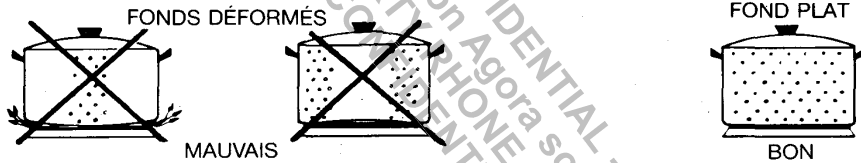
Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous. La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement. La régulation de la température est assurée automatiquement grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit se trouver en contact avec le fond du récipient.

Positions		
1-2	TRÈS DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	DOUX	Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait, œufs sur le plat...
5-6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7-8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9-10	FORT	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes...
11-12	VIF	Steacks, escalopes, fritures. cuire et rôtir.

Conseils d'utilisation pour « cuisiner à l'électricité »

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

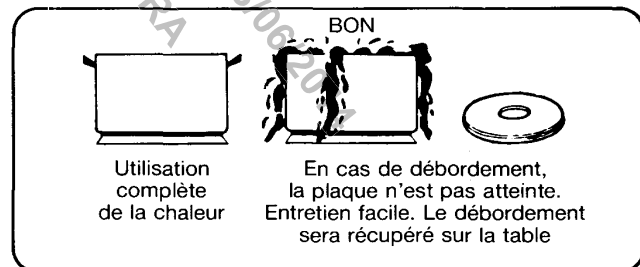
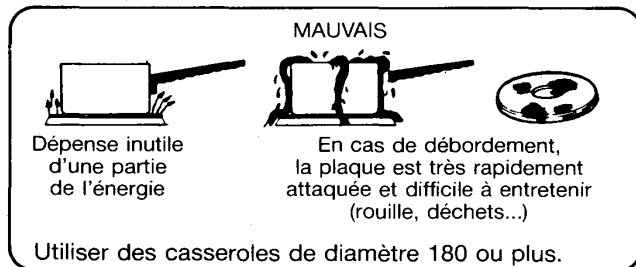
UTILISER DES RÉCIPIENTS ÉPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé).



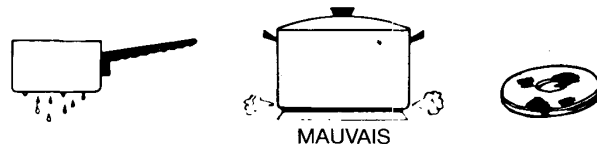
Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la « concentration » de la chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais.

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent et l'épaisseur du matériel permettra une parfaite répartition de la chaleur.

UTILISER DES RÉCIPIENTS D'UN DIAMÈTRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTièrement LA PLAQUE.



VEILLER A CE QUE LE FOND DES RÉCIPIENTS SOIT SEC.



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

Utilisation

Comment utiliser le programmateur

PRESENTATION - MISE A L'HEURE

Index permettant d'indiquer sur le cadran intérieur l'heure de début de cuisson (ici, 6 heures).

Cadran où apparaît la durée de cuisson et les symboles :
O : fin de cuisson,
I : position manuelle.

Ce bouton permet d'afficher la durée de cuisson (jusqu'à 180 mn), ou la position manuelle (I).

Bouton qui permet la mise à l'heure de la pendule (tirer puis tourner).
- d'afficher l'heure de début de cuisson (bouton en position normale).

UTILISATION DU FOUR EN POSITION MANUELLE (sans l'aide du programmateur)

b) Amener l'index sur 12 h grâce au bouton inférieur.

a) Faire apparaître la lettre « I » sur le cadran grâce au bouton supérieur.

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION SEMI-AUTOMATIQUE (arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

b) L'index doit rester sur 12 h (l'amener avec le bouton inférieur).

a) Faire apparaître la durée de cuisson désirée, sur le cadran, à l'aide du bouton supérieur (ici 90 minutes).

La cuisson commence dès que la manette du four ou de la plaque est sur la position choisie.
Elle s'arrêtera automatiquement au temps affiché sur le cadran.

UTILISATION DU FOUR EN POSITION AUTOMATIQUE (départ et arrêt du temps de cuisson par le programmateur)

a) Positionner l'index face à l'heure de début de cuisson choisie (SUR LE DISQUE INTERIEUR) à l'aide du bouton inférieur (ici, 10 h 30 mn).

b) Faire apparaître la durée de cuisson désirée sur le cadran à l'aide du bouton supérieur (ici, 90 minutes).

La cuisson débutera toute seule à 10 h 30 et s'arrêtera d'elle-même à 12 h, après 90 minutes de fonctionnement.

RAPPEL : En dehors du fonctionnement du four ou de la plaque en automatique, placer toujours le programmateur sur la position « I » et s'assurer que l'index blanc soit sur 12 heures au cadran extérieur.

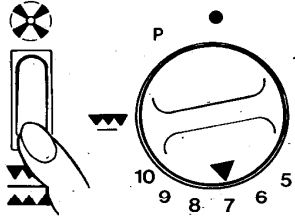
Les commandes du four


Utilisation

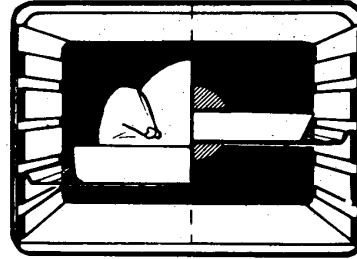
CONVECTION NATURELLE



Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuisson à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc.), tel que clafoutis, quiche, tourte...



Placer l'inverseur de fonction sur  et la manette du thermostat sur la position choisie. Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

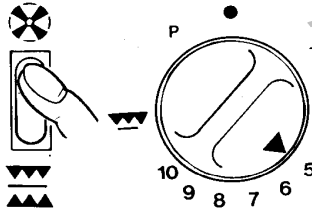



Placer la pièce à cuire au centre du four et enlever le plat récolte-sauce.

CHALEUR PULSÉE



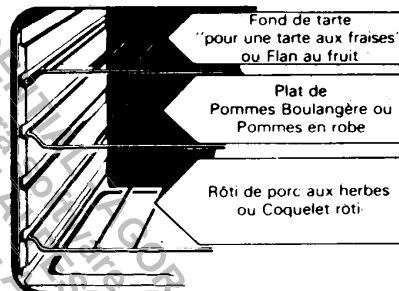
Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.



Placer l'inverseur de fonction sur  et la manette du thermostat sur la position choisie. Puis régler le programmeur sur manuel ou sur un temps de cuisson.

ATTENTION : En chaleur pulsée, ne pas utiliser les positions 9, 10. En raison de leurs hautes températures, ces positions sont réservées à la convection naturelle.

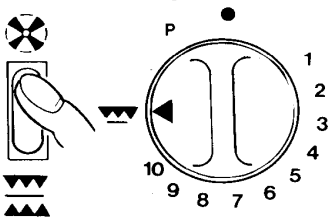
Exemple de 2 menus complets réalisés en une seule cuisson.




GRILLOIR

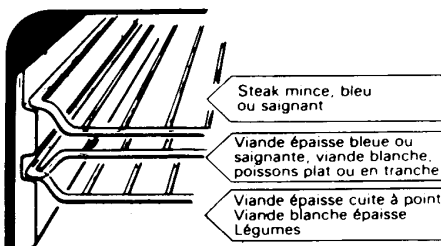


Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat.



Placer la manette du thermostat sur la position grilloir .

Laisser le programmeur sur manuel ou régler une durée de cuisson. Placer l'inverseur de fonction sur la position chaleur pulsée.

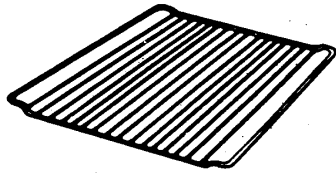


Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le plat récolte-sauce sur la sole du four.

Toutes les cuissons au grilloir doivent être faites **PORTE OUVERTE** ou **ENTR'OUVERTE** après mise en place du déflecteur de manettes.

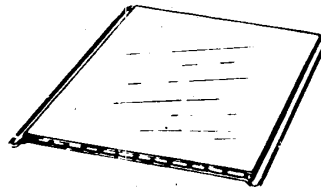
Laisser chauffer environ 5 mn avant d'enfourner les plats.

LES ACCESSOIRES DU FOUR



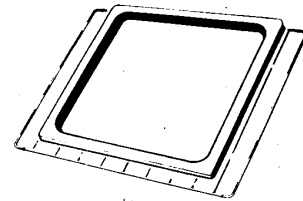
LA GRILLE PORTE-PLATS :

Sert de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisseries ; sert également à recevoir les viandes à griller.



LA PLAQUE A PÂTISSERIE :

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



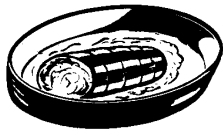
LE PLAT RÉCOLTE-SAUCE :

Est destiné à recevoir le jus des grillades (à poser sur une grille porte-plat). A retirer du four dans les cas de non-utilisation.

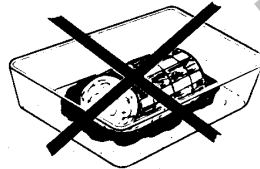
QUELQUES CONSEILS...

POUR LES VIANDES ROUGES :

UN BON PRECHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



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

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

POUR LES GRILLADES :

Sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur.

Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc...).

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lors que vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

POUR LES PATISSERIES :

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 d'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 reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

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

NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM. DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

Utilisation du thermostat

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

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

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 la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de la pièce de viande.

Durée de préchauffage :	Température approximative correspondant aux repères (en °C)
- 20 mn pour les positions entre 7 et 10,	1 : 65 à 75°C 4 : 125 à 135°C 7 : 195 à 215°C 10 : 275 à 285°C
- 15 mn pour les positions entre 4 et 7,	2 : 85 à 95°C 5 : 145 à 155°C 8 : 225 à 235°C
- 10 mn pour les positions entre 1 et 3.	3 : 105 à 115°C 6 : 175 à 190°C 9 : 250 à 260°C

Les positions de la manette 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. Utiliser des températures basses pour des mets épais et des températures plus élevées pour des petits volumes.

CONVECTION NATURELLE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar - Dorade - Lotte	8	7	Selon grosseur
VIANDES - LÉGUMES			
Bœuf aux carottes	8	7	4 h environ
Bœuf bourguignon	8	7	4 h environ
Canard	9	8-9	1 h - 1 h 30
Choux braisés	8	7	1 h environ
Endives braisées	8	7	1 h environ
Flamiche poireaux	8	7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	9	8-9	15 mn par livre
Oie - Dinde	8	9	60 à 80 mn
Pâté en croûte	8	7	1 h par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 h 30 à 2 h
Poularde rôtie	8	8-9	45 mn à 1 h
Quiche lorraine	8	7	30 à 40 mn
Rôti de bœuf	9-10	8-9	15 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	8	7	1 h pour 5 livres
PÂTISSERIES			
Ciafoutis aux fruits	9	8	35 à 40 mn
Petits pains	9-10	8	15 à 20 mn
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

CHALEUR PULSÉE

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
POISSONS EN FILET OUI DARNÉ			
Darne de saumon	6	6	5 à 8 mn
Filet de sole	6	6	5 mn environ
VIANDES - LÉGUMES			
Choux farcis braisés	6	5-6	1 h 30 à 2 h
Coquelet rôti	7	6-7	25 à 30 mn
Endives au gruyère/jambon	8	6-7	25 à 30 mn
Epaule d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gigot d'agneau	8	6-7	15 mn par livre
Gratins	7	6-7	15 à 20 mn
Pigeon rôti	7	6-7	15 à 25 mn
Pommes de terre en robe	7	6-7	1 h environ
Rable de lapin rôti	7	6-7	50 à 60 mn
Rôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	7	6	15 à 20 mn par livre
Soufflé salé-sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn
PÂTISSERIES			
Arnandine	5	5	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	5	35 mn
Gâteau de Savoie - génoise	5	5-6	35 à 40 mn
Macarons sablés	7	6	15 à 25 mn
Pâte à choux	7	6-7	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	7	5-6	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 mn

Nature des mets	Mes réglages	
	Position	Durée de cuisson

Nature des mets	Mes réglages	
	Position	Durée de cuisson

Entretien du four

Votre four est équipé d'un système assurant son nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement, grâce au programmeur.

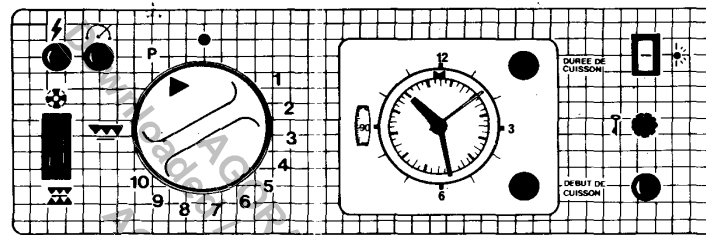
Les fumées en résultant sont rendues « propres » par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence d'ailleurs dès la cuisson des aliments.

A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte de four est munie d'un verrou de sécurité. Dès que la température intérieure du four dépasse 320 °C, il est impossible de déverrouiller la porte.

MISE EN ROUTE DU NETTOYAGE

- Relever le couvercle de la cuisinière pour faciliter l'évacuation de l'air chaud à l'arrière de la table de travail.
- Retirer du four les accessoires : ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.
- Enlever les débordements importants ou gros déchets dont la destruction demanderait un temps trop long.
- Fermer la porte du four.

Ensuite :



Amener la manette sur le repère pyro.

Afficher une durée de nettoyage sur le programmeur.

Appuyer sur le bouton-poussoir pour verrouiller la porte de four.

Durée de nettoyage :

Four peu sale	Four normalement sale	Four très sale
90 mn	105 mn	120 mn

La mise en route du nettoyage peut être effectuée à n'importe quel moment et même la nuit (si vous voulez bénéficier du tarif « heures creuses ») grâce au programmeur.

Lorsque le nettoyage est fini :

1. Effectuer une pression sur le bouton-poussoir pour déverrouiller la porte et l'ouvrir en maintenant la pression.
2. Ramener la manette sur la position arrêt.
3. Replacer le programmeur sur manuel (I).

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

NOTA : Il n'est pas possible de se servir de la plaque tant que la manette de four est sur « Pyro ».

DÉROULEMENT DU NETTOYAGE

- Au début de l'opération de nettoyage, les trois voyants sont allumés.
- Lorsque la température de 320 °C est atteinte, le voyant orange de verrouillage s'éteint, il indique que l'on ne peut déverrouiller la porte.
- Quand la durée de pyrolyse est atteinte, le voyant de régulation s'éteint et se rallume selon la régulation de la température.
- Quand la durée de nettoyage est écoulée, le voyant de régulation est éteint. Le voyant de verrouillage se rallumera au cours du refroidissement pour indiquer que la température est inférieure à 320 °C.
- Dès ce moment, vous pouvez déverrouiller la porte.

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

Pendant le nettoyage, la température intérieure du four s'élève jusqu'à disparition totale des salissures. Le hublot sera le point le plus chaud de l'appareil et il faut laisser ce rayonnement régulateur se propager au travers sans mettre un obstacle devant.

Entretien

LES PARTIES ÉMAILLÉES

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait abîmé irrémédiablement.

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

En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

Pour l'entretien du couvercle, vous pouvez démonter le dossier situé à l'arrière de la table de travail.

LES PARTIES INOX

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

Pour nettoyer la plaque électrique, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface de la plaque de l'humidité.

LA GRILLE EN INOX (pour les appareils RB)

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS

— Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

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

— L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

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

LA PORTE DU FOUR

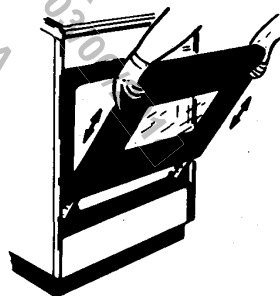
Éviter l'emploi d'abrasif.

Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant la porte.

Pour démonter la porte, il suffit :

1. de la mettre en position entr'ouverte;
2. de la tirer parallèlement suivant cet angle vers le haut jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue exactement en sens inverse.



LE VERRE DE LA PORTE DE FOUR

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de la porte de four, à l'aide d'un papier absorbant.

Cette petite précaution facilitera grandement l'entretien de celle-ci.

Installation - Raccordement et réglage

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

INSTALLATION

Conditions d'encastrement :

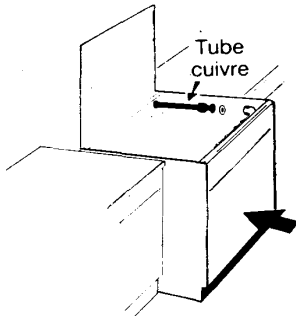
Dans le cas où l'appareil est intégré dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C.

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre Technique et Scientifique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris). Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet, un détendeur ou un détendeur-déclencheur (pour gaz propane). Utilisez des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque « NF GAZ ».

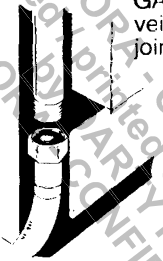
RACCORDEMENT RIGIDE

Les appareils peuvent être raccordés en rigide à l'aide de l'écrou situé sous la table de travail. Dans ce cas, supprimer la rampe arrière.



RACCORDEMENT SOUPLE : Par flexible à embout mécanique « NF GAZ » :

Visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité fileté de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt « NF GAZ », d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.

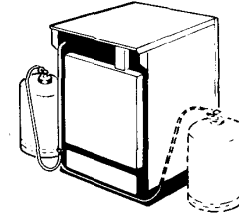


Par tube souple caoutchouc

(uniquement en butane-propane) : Le raccordement s'effectue par un tube souple « NF GAZ » de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimension correspondante vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.

L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur « NF GAZ » adapté à la nature du gaz (28

mbar en butane, détendeur-déclencheur en propane).



A l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

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

Le tube souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.

CHANGEMENT DE GAZ

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. Dans le cas de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil.

Cette adaptation consiste à :

1. mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal) ;
2. régler l'aspect de la flamme (bagues d'air) ;
3. régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs et l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

1. Mise en place des injecteurs :

Tableau des injecteurs

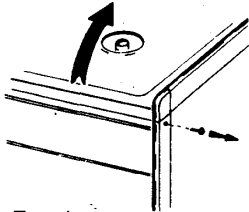
Nature du gaz	Brûleur	Ultra-rapide	Rapide	Semi-rapide
	Butane - Propane		95	80
Gaz naturel		145	120	90

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de relever la table de travail et de démonter les brûleurs.

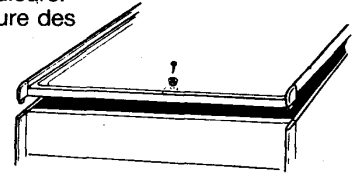
Pour lever la table de travail :

Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, certaines pièces sont sous tension. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant.

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

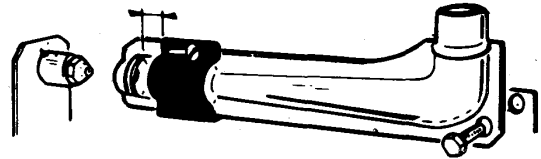


- Enlever les grilles de table, les chapeaux et têtes de brûleurs.
- Dévisser les vis de fixation situées sur la partie supérieure des enjoliveurs verticaux ou pour les appareils RB.
- Dévisser la vis de fixation située sur la partie supérieure de la table de travail.
- Soulever la table de travail.



Ensuite :

- Démontez les brûleurs.
- Retirez l'injecteur et placez celui qui convient à la nature du gaz et au brûleur en cours d'adaptation, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte-injecteur.



2. Réglage de l'aspect de flamme :

A) Réglage de la bague d'air :

Avant de remonter les brûleurs, effectuer un réglage des bagues d'air, selon le tableau ci-dessous, puis remonter.

Brûleur	Réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturels
Semi-rapide	3 mm	1 à 1,5 mm	1,5 mm
Ultra-rapide	13 mm	6 mm	8 mm
Rapide	8 mm	1,5 à 2 mm	2,5 mm

B) Contrôle de l'aspect de flamme :

Après avoir remis en place tous les brûleurs, vérifier éventuellement l'ouverture de la bague d'air pour obtenir une flamme stable à contour bleu ciel d'une longueur de 6 à 8 mm.



3. Réglage du ralenti

Enlever la manette.

En gaz naturel :

vis by-pass



Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours :

- allumer le brûleur ;
- placer la manette en position « ralenti » (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

En butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibre assure le débit réduit.

Raccordement électrique

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

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

RACCORDEMENT AU RÉSEAU :

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

L'installation doit être protégée par des fusibles.

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

CÂBLE D'ALIMENTATION :

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

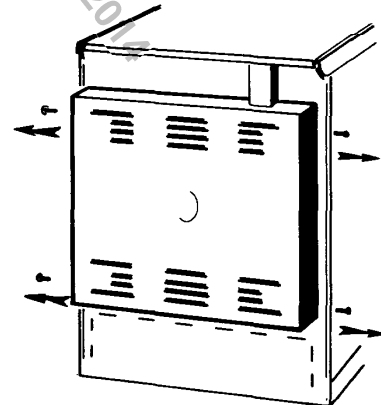
	Monophasé 220 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 220 V 3 phases	2 phases 380 V + neutre	3 phases 380 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	15 A	15 A
Section Câble	3 × 4 mm ²	4 × 2,5 mm ²	4 × 1,5 mm ²	5 × 1,5 mm ²
Type	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF	H 07 RNF ou H 05 RRF
branchement sur la plaque à bornes				

Les fils noirs représentent les ponts à établir éventuellement entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5, suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE :

- Enlever le capot arrière fixé par 4 vis.
- Passer le câble à travers le serre-câble.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau de raccordement.
- Mettre les barrettes shunt en place.
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble.
- Remonter le capot arrière.

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



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