



MARQUE: ROSIERES

REFERENCE: 4040 RUVF

CODIC: 0432024

**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER
ISTRUZIONI D'USO**

- 4040 DB**
- 4040 RB IN**
- 4040 RUV**

LA PLAQUE "COUP DE FEU"

Elle est chauffée par un brûleur à haut rendement 4,5 kW équipé d'un allumage électronique par bouton poussoir et d'une sécurité coupant l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur.

Elle permet la réalisation :

de cuisson comme "à l'ancienne" grâce à sa température décroissante, allant du point central (jusqu'à plus de 400°C) à la périphérie (jusqu'à moins de 100°C).

de grillades sur le vif. Au moyen de l'outil de manoeuvre (voir fig. 1), retirer la plaque centrale et positionner à la place le Gril Steak (voir fig. 2).

Entretien :

Nous conseillons un entretien journalier pour conserver un bel aspect du dessus du brûleur.

Dans le commerce, vous trouverez divers produits pour l'entretien des dessus polis.

Dès l'apparition d'une tache de rouille, la frotter avec une toile émeri pour la faire disparaître et l'essuyer avec un chiffon gras.

THE CAST-IRON PLATE

The cast-iron plate is polished.

It is heated by the high speed burner (4,5 kW) controlled by an electric ignition button and by a thermocouple safety device which stops automatically the gas supply, in case the burner happens to go out.

Depending on the dish you are preparing, you can either adjust the burner or change the position of the sauce-pan on to the plate surface, the centre being the hottest, and cooler areas nearer the outer edges.

You can also, with a practical tool, easy to handle (see picture 1), remove the cast-iron plate and replace it by the steak griddle (see picture 2), to realize grilling direct on top of the flame.

Cleaning:

The plate should be cleaned regularly to keep a good appearance.

Cleaners products can be found in shops to take care of the cast-iron polished.

You can rub the plate with a fine emery paper to remove any rust. It should then be wiped over with a cloth impregnated with a light oil.

PIASTRA IN GHISA

La piastra in ghisa levigata, è riscaldata da un bruciatore ad alto rendimento 4,5 kW, dotato di accensione elettronica e sicurezza che esclude fughe di gas.

La temperatura della piastra decresce dal punto centrale (più di 400°C) alla periferia (meno di 100°C).

Questo bruciatore permette :

la realizzazione di cottura prolungata a bassa intensità, il mantenimento in caldo senza bruciare.

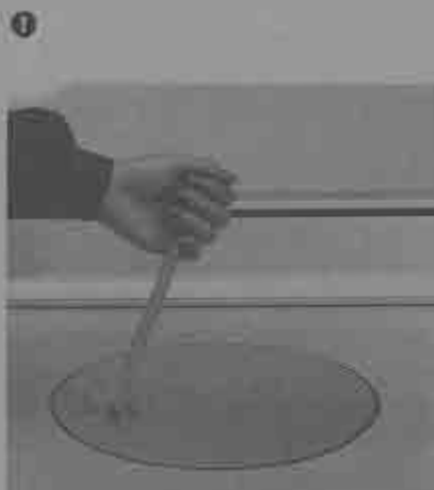
la realizzazione di gustose grigliate col la griglia fornita di serie senza bisogno di ulteriori pentole (vedere fig. 1 e 2).

Pulizia

Durante il periodo d'uso, è necessaria una manutenzione giornaliera per conservare l'estetica della superficie. Pulire con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

Per la cura delle superficie lucide esistono numerosi prodotti in commercio.

In caso di necessità, asportare con tela smeriglio le eventuali tracce di ruggine: passare poi un panno unto con olio da cucina per evitare il ripetersi del problema.



FICHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 119,5

Profondeur : 60

Hauteur avec dossier : 95 - sans dossier : 84

LA TABLE DE CUISSON (brûleur)

Dessus droit

1 semi-rapide 1,45 kW

2 rapides 2,5 kW

1 ultra-rapide 3,5 kW

Dessus gauche

1 sous-plaque 4,5 kW

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm) :

	multifonct.	conv. nat.
Largeur	42,5	41,5
Profondeur	38	35,5
Hauteur	29,5	28,5
Volume utile	47 l	41 l

Puissance

Four multifonctions

Chaleur brassée : 2,42 kW

Convection naturelle : 2,39 kW

Grilloir : 2,11 kW

Four à convection nat. : 2,39 kW

Grilloir : 2,11 kW

Consommation

Four multifonctions

de montée à 175°C 0,4 kWh

de maintien pendant 1h à 175°C 0,5 kWh

Total 0,9 kWh

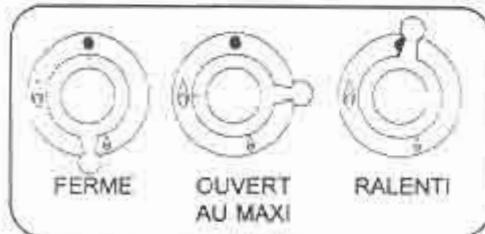
Four à convection naturelle

de montée à 200°C 0,4 kWh

de maintien pendant 1h à 200°C 0,5 kWh

Total 0,9 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit •

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs, et régler la flamme

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS : 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 plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

THE GAS BURNERS



IGNITION A symbol next to each control knob indicates which burner is being used. Eg. : for rear RH burner •

Each burner is supplied with a tap which incorporates a safety catch and a slow burning position, see below. Between the high and low positions the control can be adjusted to any required flame height

LE BRULEUR SOUS PLAQUE

Le robinet est muni d'un dispositif de sécurité commandé par thermocouple, qui stoppe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'anomalie.

ALLUMAGE :

Tourner la manette vers la gauche, et simultanément, appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au dispositif "sécurité" de s'enclencher.

UTILISATION Le brûleur sous plaque vous permet d'utiliser de grands récipients et de faire des cuissons simultanées. Il est plus puissant qu'un brûleur gaz normal et permet :

- les mijotages prolongés sans surveillance,
- le maintien au chaud sans brûler,
- les réalisations des sauces sans utiliser le bain-marie, etc...
- la réalisation des grillades sur le vif (avec la grille viande), ex steak...

Vous pouvez selon la préparation que vous êtes en train d'effectuer, jouer sur le réglage du brûleur, ainsi que sur le déplacement du récipient sur la plaque

Ex. pour une cuisson d'une blanquette : Huiler les morceaux de viande et les faire revenir dans une cocotte sur le milieu de la plaque, à feu vif. Introduire le vin blanc, aromatiser, et finir la cuisson à feu doux sur le côté de la plaque.

THE HOT PLATE BURNER

The valve is fitted with a safety device, controlled by a thermoelectric element which automatically cuts off the gas supply when an anomaly arises.

IGNITION :

- Push the knob down and turn full on, simultaneously
- press the ignition button for the burners, and
- continue to hold the knob down for 15-20 seconds to allow the safety system to operate.

USE The hot plate enables you to use large cooking vessels or to cook several dishes at the same time. It is more powerful than a normal gas burner and allows you to :

- simmer for long periods without having to watch the food,
- to keep food hot without burning it,
- to prepare special sauces without using a "bain-marie".
- Steak griddle.
- Left open for Wok cooking.

Depending on the dish that you are preparing, you can either adjust the burner or change the position of the cooking vessel on the hot plate: the centre being the hottest, and cooler areas nearer the outer edges.

Example : TO COOK A STEW. Place cooking oil in a saucepan and place in the middle of the hot plate, set on a high position. Add the meat and seal in the hot oil. Add the wine, vegetables, seasoning and herbs, and finish cooking on a low setting with the saucepan placed to one side of the hot-plate.

BRUCIATORE SOTTO LA PIASTRA

Il rubinetto è munito di un dispositivo di sicurezza a termocoppia, che chiude automaticamente l'uscita del gas in caso di anomalie.

ACCENSIONE :

- ruotare la manopola in senso antiorario e contemporaneamente
- premere il pulsante di accensione e,
- tenerlo premuto per alcuni secondi, per permettere al dispositivo di sicurezza di entrare in funzione.

USO

Questo bruciatore permette di utilizzare dei recipienti molto grandi e di realizzare cotture simultanee.

Questo bruciatore ha una potenza molto elevata e, in abbinamento con il piano in ghisa, si rivela vantaggioso per :

- cotture prolungate a bassa intensità,
- mantenimento in caldo senza bruciare,
- realizzazione di salse e sughi senza dover utilizzare il "bagno maria", ecc.
- realizzazione di gustose grigliate col la griglia fornita con il apparecchio.

La temperatura della piastra decresce dal punto centrale alle periferie.

A seconda della preparazione da fare è possibile agire sulla regolazione del bruciatore, oppure sulla posizione del recipiente sulla piastra.

LA CONVECTION NATURELLE



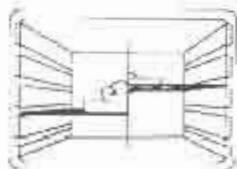
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants .

La Convection Naturelle : utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte.

Cette fonction est disponible sur les deux fours. Nous la préférons pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche... Vous obtiendrez de bons résultats de cuisson en plaçant le mets sur le gradin du milieu.

- Placer la manette du thermostat sur la température choisie pour la cuisson, possibilité de réglage entre 60°C 280°C.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 à 280°C
- 15 min entre 150 à 220°C
- 10 min entre 60 à 120°C

THE NATURAL CONVECTION OVEN

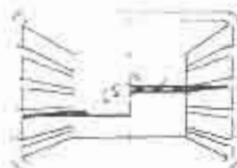


WARNING : The oven doors are hot when the oven is on, keep young children away

The natural convection or conventional cooking is available on the two ovens. With this method of cooking the heat naturally rises, therefore the higher shelf positions are hotter than the lower ones. So it is possible, for instance to cook a casserole or braise vegetables on a low shelf, while cooking pastry dishes or baking potatoes on a higher shelf. This method of cooking is often preferred by the cook, who likes to braise casseroles in thick earthenware dishes, or bake puddings slowly and gently. The results of this method may be preferred as crusts on baked dishes are often browner and crisper.

The best results using a conventional oven are achieved when cooking on one shelf only. If you are using more than one shelf, tins will probably need changing halfway through the cooking time. Unless a recipe indicates otherwise, use a middle shelf position in the oven when cooking on one level only. Set a temperature on the knob for the meat.

Turn the right hand oven thermostat control knob to the required position. The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking, indicating the set temperature has been reached.



Place the food to be cooked in the centre of the oven.

Pre-heating time

60°-90°C takes between 5-10 mins
120°-180°C takes between 10-15 mins
220°-280°C takes between 15-20 mins

Oven temperature Guide (Taken to the nearest round fig)

C°	F°	C°	F°
100	200	200	400
110	225	220	425
150	300	240	475
180	350		

LE THERMOSTAT - THE THERMOSTAT - IL TERMOSTATO

Recettes	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Grades par partie	A bas
Poissons entiers, rôti ou braisés					
Bar-Dorade-Lotte	1 kg	200 / 220	20 minutes		1
Viandes - Légumes					
Boeuf aux carottes	6 pers.	200 / 220	4 h environ		1
Boeuf bourguignon	6 pers.	220	4 h environ		1
Canard	1,5 kg	200 / 220	1 h 30		1
Choux braisés	6 pers.	200 / 220	1 h environ		1
Famuche aux poireaux	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	15 / 40 minutes		1
Cigot de mouton		200 / 220	15 min. par livre		1
Œuf - Dîde	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h		1
Pate en croûte		200 / 220	1 h par kilo		1
Poulet moyen rôti	1 / 1kg 200	200 / 220	45 min - 1 h		1
Quiche Lorraine	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50 min		1
Rôti de boeuf		230 / 240	15 min. par livre		1
Pâtisseries					
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60 minutes		1
Café au lait	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes		1
Crème inverse	moules indiv.	80 / 90	45 min au bain marie		1
Pate à choux		200	40 minutes		3
Quatre-quart	1 kg 500	200 / 220	45 min / 1 heure		1
Tarte garnie	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45 minutes		1

Foods	Quantity	Temperature of cooking	Cooking time	Oven position
Whole fish, roasted or braised				
Fish	1 kg	200 / 220	20'	1
Meat vegetables				
Beef with carrots	6 pers.	200 / 220	4 approx.	1
Duck	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Braised cabbage	6 pers.	200 / 220	1 h approx.	1
Leeks	6 pers.	200 / 220	1 h approx.	1
Leg of lamb		200 / 220	15' p/pound	1
Goose turkey	7 kg	160 / 180	2 h 30 - 3 h	1
Pies		200 / 220	1 hour for 1 kilo	1
Roast chicken	1 / 1kg 200	200 / 220	45' - 1 hour	1
Savoury tart	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50'	1
Roast beef		230 / 240	15 min p/pound	1
Desserts				
Cake	1 kg 500	180 / 200	50 / 60'	1
Fruit cake	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1
Crème caramel	individual ramekin	80 / 90	45' in double boiler	1
Chou pastry		200	40'	3
Crumbly biscuit	1 kg 500	200 / 220	45' / 1 hour	1
Garnished cake	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1

Plati da cucina	Quantità	Temperatura cottura in °C	Tempi di cottura	Spazio d'irradiazione
Pesci interi, arrostiti o brasati				
Spigola, Orata, Rana	1 kg	200 / 220	20'	1
Carne - Verdure				
Manzo alla cacciata	6 pers.	200 / 220	4 ore circa	1
Manzo "bourguignon"	6 pers.	220	4 ore circa	1
Anatra	1,5 kg	200 / 220	1 h 30	1
Cavoli brasati	6 pers.	200 / 220	1 ora circa	1
Porci	Ø28 - 6 pers.	180 / 200	15 / 40'	1
Cosciotto di agnello		200 / 220	15' per 500 gr	1
Oca - Tacchino	7 kg	160 / 180	2 x 30 - 3 h	1
Timballo		200 / 220	1 ora per kg	1
Pasticcio in salsa	1 / 1kg 200	200 / 220	45' - 1 ora	1
Crustata salata	Ø27 - 6 pers.	200 / 220	40 / 50'	1
Roast-beef		230 / 240	15' per 500 gr	1
Pasticceria				
Panfrutto	1 kg 500	180 / 200	50 / 60'	1
"Clafoutis"	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1
Crema stampi indiv.		80 / 90	45' bagnomaria	1
Bignè		200	40'	3
Biscotti friabili	1 kg 500	200 / 220	45' / 1 ora	1
Torta gamita	Ø27- 6 pers.	200 / 220	40 / 45'	1

LA CHALEUR BRASSEE



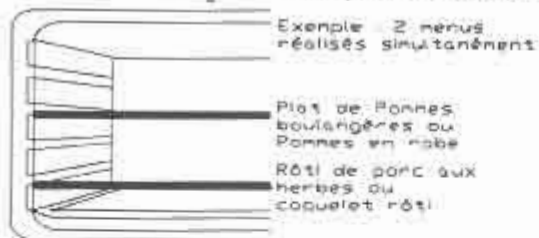
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

La Chaleur Brassée : uniquement avec le four de gauche Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte, plus la turbine, fond de four, qui brasse l'air dans l'enceinte du four.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées, sur un ou plusieurs gradins, qui vous permettront un gain de temps et d'énergie, et sans mélange d'odeurs

*** Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.**

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 210 à 240°C
- 15 min entre 120 à 180°C
- 10 min entre 50 à 90°C

LE THERMOSTAT - THE THERMOSTAT - IL TERMOSTATO

Exécuto	Quantité	Température de cuisson	Temps de cuisson	Gratin à partir de
Poissons en filets				
Carre de saumon	6 pièces	140 / 160	8 / 10 minutes	1
Filet de saumon	6 pièces	140 / 160	5 min environ	1
Viandes - Légumes				
Choux farcis braisés	6 pers.	200 / 220	1 h 30 à 2 h	1
Endives au gratin	6 pers.	180 / 200	25 / 30 minutes	1
"Cratins"	6 pers.	200 / 220	15 / 20 minutes	1
Lapin rôti	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60 minutes	1
Pommes de terre rôties	6 pièces	200 / 220	1 h environ	1
Rôti de viande blanche		200 / 220	40/50 min par Kg	1
Soufflé salé au sucre	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 h environ	1
Tomates farcies	6 à 8 pièces	200 / 220	45 minutes	1
Pâtisseries				
Bûche	800 gr	200	40 / 45 minutes	1
Flan	moles individuelles	180 / 200	30 minutes	1
Gâteau de saumon	Ø 27	180 / 200	35 / 40 minutes	1
Meringues	selon grosseur	60 / 80	60 / 90 minutes	1
Soufflé citron	Ø22 - 6 pers.	200	1 h	1
Fond de tart. sucre	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30 minutes	1
Pâte (bourrée à la crème...)	6 pièces	200	15 / 20 minutes	1

Fonds	Quantity	Temperature of cooking	Cooking time	Oven position
Fish filets				
Salmon steak	6 pieces	140 / 160	8 / 10'	1
Sole fillet	6 pieces	140 / 160	5' approx	1
Meat - Vegetables				
Stuffed cabbage	6 pers.	200 / 220	1 h 30 to 2 h.	1
Endives with cheese and ham	6 pers.	180 / 200	25 / 30'	1
"Cratins"	6 pers.	200 / 220	15 / 20'	1
Rabbit roast	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60'	1
Jacked octopus	6 pieces	200 / 220	1 hour approx.	1
Roast pork		200 / 220	40/50' for 1 Kg	1
Salted - leeks soufflé	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 hour approx.	1
Soufflé tomatoes	6 à 8 pièces	200 / 220	45'	1
Desserts				
Bûche	800 gr	200	40 / 45'	1
Baked custard (meringue)		180 / 200	30'	1
Sponge biscuit	Ø 27	180 / 200	35 / 40'	1
Meringues	according to size	60 / 80	60 / 90'	1
Lemon soufflé	Ø22 - 6 pers.	200	1 hour	1
Sweet tart base	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30'	1
Puff pastry	6 pieces	200	15 / 20'	1

Parti di cottura	Quantità	Temperatura cottura in °C	Tempi di cottura	Ripiano d'introduzione
Filetto di pesce				
Salmon	6 pezzi	140 / 160	8 / 10'	1
Filetti di sogliola	6 pezzi	140 / 160	5' circa	1
Carni - Legumi				
Caroli farciti brasati	6 pers.	200 / 220	1 ora 30 - 2 ore	1
Endivi al gratin	6 pers.	180 / 200	25 / 30'	1
Puffi gratinati	6 pers.	200 / 220	15 / 20'	1
Coniglio arrostito	800 gr / 1 kg	200 / 220	50 / 60'	1
Patate in camicia	6 pezzi	200 / 220	1 ora circa	1
Arrosto carne bianca		200 / 220	40/50' per 1 Kg	1
Soufflé salato/zuccher.	Ø22 - 6 pers.	180 / 200	1 ora circa	1
Pomodori ripieni	6 a 8 pezzi	200 / 220	45'	1
Pasticceria				
Biscotti al lievito	800 gr	200	40 / 45'	1
Flan	stampi indiv.	180 / 200	30'	1
Doce savorado	Ø 27	180 / 200	35 / 40'	1
Meringhe	secondo dimensioni	60 / 80	60 / 90'	1
Soufflé al limone	Ø22 - 6 pers.	200	1 ora	1
Pasta per torta	Ø 27 / 28	180 / 200	20 / 30'	1
Pasta di caroli	6 pezzi	200	15 / 20'	1

LE GRILLOIR ET LE TOURNEBROCHE (en option)

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AVEC LE GRILLOIR OU AVEC LE TOURNEBROCHE DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES, SOUS LE TABLEAU DE BORD.



• **LE GRILLOIR** : seule la résistance de voûte est en fonctionnement.

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

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : **le grilloir doit être rouge.**

Utilisation du Grilloir :

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir 

Placer la grille du four à la bonne hauteur et équiper le four :

- de la grille plate, avec le plat récolte-sauce posé sur la sole dans le four multifonctions.
- de la grille avec rails, avec le plat récolte-sauce glissé sous la grille, dans le four convection naturelle.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS



Viande crue, bœuf ou agneau


Viande épicée crue ou saignante, viande blanche, poisson plat ou en tranche, viande épicée cuite à l'eau, viande blanche légumes

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

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

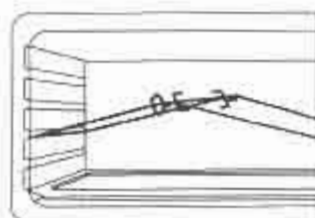
• **LE TOURNEBROCHE (en option)** : sont en fonctionnement la résistance de voûte, et le moteur du tournebroche.

UNIQUEMENT DANS LE FOUR CONVECTION NATURELLE (four de droite).

- Retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole.
- Embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes.
- Poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
- Tourner la manette de commande sur la position "TOURNEBROCHE" 

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

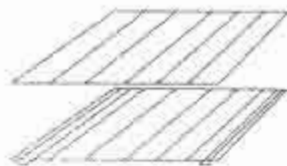
Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.



TEMPS DE CUISSON

Boeuf	20/30 mins pour 1 kg
Agneau, mouton	30/40 mins pour 1 kg
Veau, volaille	60/70 mins pour 1 kg
Porc	55/75 mins pour 1 kg

LES ACCESSOIRES



Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



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

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



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

Le grill-plat est placé dans le four et est utilisé pour tous types de grillades.

Une poignée froide est livrée avec le grill-plat pour vous permettre de retirer l'ensemble sans vous brûler. Ne pas le laisser dans l'enceinte du four.

ENTRETIEN

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 ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLÉES -

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

LA PLAQUE FONTE -

On peut la frotter à la toile émeri pour faire disparaître la rouille en cas de besoin, et l'essuyer avec un chiffon gras pour éviter la formation de cette rouille. En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect du dessus du brûleur. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis.

LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et un produit détergent.

LES PARTIES INOX - Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

ATTENTION :

* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* 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 PROVOQUERAIT LA DÉTERIORATION DE L'ÉMAIL.

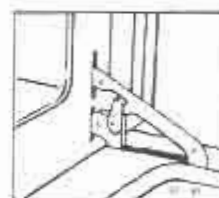
DEMONTAGE DE LA PORTE :

Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil, ou, en démontant celle-ci, pour cela il vous suffit

- 1- de mettre la porte en position ouverte,
- 2- de relever le crochet (voir fig "a"),
- 3- de tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue en remettant le crochet comme sur la figure "b" (position normale du crochet).

a)



b)



LE PANIER DE FOUR EN EMAIL CATALYTIQUE (FOUR DE DROITE) - C'est un système de nettoyage du four pendant la cuisson. Le four est recouvert d'un émail spécial, l'émail catalytique, dont les micro-pores favorisent la combustion des graisses. Chaque goutte de graisse 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 de cet émail, il est obligatoire, toutes les 15 à 20 cuissons de viandes de rincer le panier de four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier de four et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place du panier de four dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four à 280°C pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DÉBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacal. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à la température maximale. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très 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 normal, il s'agit tout simplement de taches grasses en cours d'élimination.

LE FOUR EN EMAIL (FOUR DE GAUCHE) - Attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes avant de procéder au nettoyage du four. Le nettoyage du four en émail doit être réalisé au moyen d'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.

ACCESSIBILITE

- **Attention danger** - Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, et même si tous les commutateurs sont à l'arrêt, 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).

COMMENT LEVER LA TABLE DE TRAVAIL :

- dévisser la vis de fixation de la table située à la partie supérieure de l'enjoliveur vertical,
- dévisser les 2 vis de fixation à l'arrière du dossier,
- dévisser les 8 vis de fixation des corps de brûleur.

COMMENT LEVER LA PLAQUE EN FONTE

- dévisser la vis de fixation supérieure de l'enjoliveur de gauche,
- enlever la plaque coup de feu ronde, à l'aide d'un tournevis par exemple,
- soulever et tirer la plaque en fonte pour la désengager du dossier.

ATTENTION : Au remontage, bien réenclencher la plaque sous le dossier.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR - L'ampoule située dans le four est d'un type résistant aux très hautes températures. Pour la remplacer, opérer de la façon suivante : débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique, démonter le verre de protection et remplacer l'ampoule défectueuse par une du même type, puis remonter le verre de protection.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 90°C, et ne devront pas dépasser en hauteur la table de cuisson. De plus, il faut prévoir un espace de 1,5 cm du côté gauche de l'appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par KW de puissance.

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

Un raccord conique est livré dans le sachet d'injecteurs (uniquement pour le modèle 4040 RU V), il ne doit être utilisé que dans le pays d'installation où il est obligatoire (ex. Belgique, Grande-Bretagne). Pour sa mise en place, démonter le raccord équipant l'appareil et monter à la place le raccord conique en ayant soin de bien mettre en place le joint.

• RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

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

Appareil libre

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

(1) sous réserve que le tube souple soit 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.

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

(3) (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) Réserve uniquement à des installations anciennes n'offrant pas d'autre possibilité de raccordement.

• **RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE** : Raccorder directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

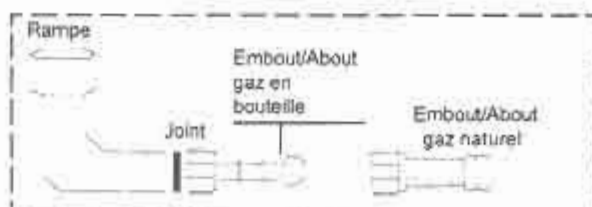
• **RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE** : Nous conseillons ce type de raccordement. Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

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

• **RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC** : Nous déconseillons ce type de raccordement (à réserver uniquement sur les installations anciennes, n'offrant pas d'autre possibilité)

Visser l'embout conforme. Montez le tube souple correspondant sur l'embout d'une part, et sur le détendeur ou sur la sortie robinet réseau d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôlé à la flamme interdit.



• **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 d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), à régler le ralenti, et à mettre à jour l'étiquette, avec le nouveau réglage réalisé.

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

Si besoin, pour le démontage des injecteurs, ajouter un peu de graisse au bout de la clé. Toutefois, au remontage ne pas oublier de retirer cette graisse car elle risquerait d'obstruer l'orifice de l'injecteur.

INSTALLATION - REGLAGE

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE (avant gauche)	61	96
RAPIDE (arrière gauche et avant droit)	80	122
ULTRA-RAPIDE (arrière droit)	97	145

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 d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation, est livré avec l'appareil.

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs :

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide (avant gauche)	0	18	19
Rapide (arrière gauche, avant droit)	sans bague	7	7.5
Ultra Rapide (arrière droit)	sans bague	13	19

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

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm



REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : 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 l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

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

INSTALLATION - REGLAGE

ADAPTATION DU BRULEUR SOUS PLAQUE -

Mise en place de l'injecteur : Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de relever la table de travail et la plaque fonte. Retirer l'injecteur et placer celui qui convient à la nature du gaz, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte injecteur.

Pour accéder à l'injecteur, il faut desserrer la bague d'air, la repousser vers l'arrière, puis desserrer l'injecteur avec une clé 9 mm en maintenant le porte-injecteur avec une clé 16 mm.

Les repères du brûleur sous plaque sont marqués sur les injecteurs : Butane - propane : 105 Gaz naturel : 160

REGLAGE DE L'ASPECT DE FLAMME - Emboîter le chapeau sur le corps.

Le pré-réglage des bagues d'air, en fonction du gaz utilisé, est, Butane : ouvert à fond, Propane : 1,5 mm, Naturel : 4 mm

REGLAGE DU RALENTI :

a) en gaz naturel : Enlever la manette en vous aidant d'un chiffon que vous passerez derrière le corps de la manette.

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.

ATTENTION : le brûleur sous plaque est équipé d'un thermocouple. maintenir la manette appuyée quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher.

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

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU : 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.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIERE : Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, 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.

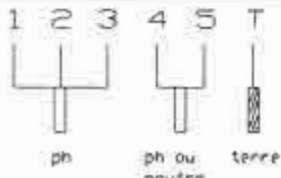
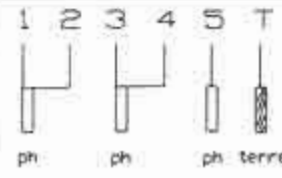
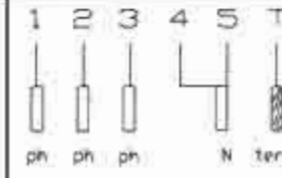
CABLE D'ALIMENTATION : Pour le montage du câble, l'opération doit être réalisée par le service après-vente ou par une personne de qualification similaire.

Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

Les fils noirs représentent les ponts à établir 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 de terre.

LA CUISINIERE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RACCORDEE A UNE BORNE DE TERRE

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	Monophasé 220-240V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 220-240V 3 phases	3 phases + neutre 380-415V
FUSIBLE	25 A	20 A	16 A
section Câble	3 X 4 mm ²	4 X 2,5 mm ²	5 X 1,5 mm ²
type	H05VV-F	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F
Branche- ment sur la plaque bornes	 <p>1 2 3 4 5 T ph ph ou neutre terre</p>	 <p>1 2 3 4 5 T ph ph ph terre terre</p>	 <p>1 2 3 4 5 T ph ph ph N terre</p>

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer, à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR" garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.