

**L'amour du travail bien fait.**



**Les cuisinières.**

**ROSIÈRES**





# Chez Rosières, nous avons le goût de la perfection.



## L'art de prendre son temps.

Rosières. Un petit village à côté de Bourges. C'est de ce petit village, qui est notre berceau, que nous avons tiré notre nom. C'est dans ce village que depuis plus d'un siècle, nous fabriquons nos appareils de cuisson. Nous les fabriquons avec tout notre amour du beau travail. Nous les voulons solides, durables ; des appareils qui défient les années sans défaillance.

Pour être sûrs de leur robustesse, nous les fabriquons entièrement. Nos appareils, nous les voulons aussi astucieux et intelligents, capables de vous aider vraiment et de rendre les tâches quotidiennes plus simples, plus agréables.

Cette orientation est née d'une nouvelle conception de la cuisine. De la cuisine du paraître, qui séduit l'œil, nous passons à la cuisine de l'être qui participe à la vie.

C'est pourquoi nous prenons tout notre temps pour étudier vos gestes, vos besoins. Cette recherche constante aboutit à la mise au point d'une multitude de détails dont chacun joue un rôle important dans votre vie de tous les jours.

## A petites causes, grands effets.

Certains perfectionnements de nos cuisinières et de leurs fours peuvent paraître de simples détails. En réalité, ils modifient considérablement l'utilisation de l'appareil pendant la cuisson. Et après. Nous vous présentons ici tous ces détails qui comptent tellement. Ils existent sur la plupart de nos cuisinières.

## Un tableau de bord lisible.

La cuisine n'est pas une séance de gymnastique. Pour que vous ne soyez pas obligée de vous baisser, nous avons incliné le tableau de bord, vous n'avez qu'à baisser les yeux pour le lire.



Pour le four, une seule manette pour toutes les opérations de cuisson. Là non plus, pas de risque d'erreur.



Le programmeur à affichage numérique vous permet de mettre en route et d'interrompre les cuissons pendant votre absence.

## Une utilisation facile.

Pour ne pas se pencher, encore faut-il que le réglage soit simple. Sur nos tambours mobiles, un seul chiffre apparaît à la fois, c'est net, évident, sans confusion possible.

Le minuteur sonore indépendant vous évite les oublis malencontreux. L'allumage électrique à train d'étincelles assure une plus grande sécurité d'allumage.

Enfin, sur la prise de courant du tableau de bord, vous pouvez brancher tous les petits robots ménagers.

## Un éclairage intelligent.

L'éclairage du four, c'est la possibilité de vérifier à tout instant que la cuisson se déroule selon vos prévisions. Il est intelligent parce que situé en haut et à l'avant.

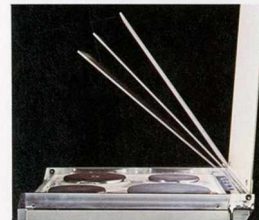
Vous avez donc une visibilité totale et sans éblouissement. De plus, l'interrupteur indépendant assure une plus longue durée de vie à l'ampoule.

## Un couvercle facile à vivre.

Premier avantage du couvercle en verre il est auto-bloquant jusqu'à 45°, il ne vous retombera donc jamais sur les doigts.

Ensuite, il est extra-plat. La suppression des rebords facilite énormément son

entretien. Son articulation sur ressort l'équilibre en souplesse.



Baissé, c'est un parfait plan de travail. Faciles à vivre aussi, les chapeaux de brûleurs. Ils sont en fonte émaillée, ce qui simplifie énormément l'entretien.

## La protection de l'environnement.



La chaleur, les vapeurs plus ou moins grasses abiment ou salissent les murs et les carrelages. Nous avons tout étudié pour réduire cet inconvénient au minimum.

Vos meubles les parois de nos cuisinières sont prolongées par des joes de protection. Elles ne sont pas seulement esthétiques, elles évitent aussi à vos éléments d'être endommagés par la chaleur, et donc au lamifié de se détacher.



Vos murs et carrelages la cheminée d'évacuation des vapeurs de four est située devant le couvercle et non pas derrière. C'est très important, car ainsi, vos murs sont protégés de dépôts graisseux toujours difficiles à éliminer.

## Un four plein d'astuces.

Le four est un instrument merveilleux; nous avons voulu aussi qu'il soit le plus maniable possible.

Le four sortant le confort est une grande facilité d'utilisation. Il évite la gymnastique au moment de l'enfournement et de la sortie des plats et il réduit les risques de maladie et de brûlure.



- Auto-dégraissant par catalyse, ou auto-nettoyant par pyrolyse, vous n'avez pratiquement rien à faire. En ce qui concerne ces procédés de nettoyage, vous trouverez leur explication en pages 6 et 7.
- La porte démontable sans outils une grande simplification pour laver la porte. Il suffit de tirer verticalement pour l'enlever de la replacer après le nettoyage.



- Une poignée discrète elle est de très faible épaisseur et ne dépasse pas, aucun risque de l'accrocher au passage.

## Bien utiliser un four.

Votre four possède un thermostat gradué de 1 à 10 (sauf sur le four à chaleur pulsée).

Nous vous conseillons, pour une viande rouge par exemple  
- de pré-chauffer à 10 pendant 15 minutes,  
- de ramener la manette du thermostat à 8, ou à moins, selon le cas. Vous éviterez ainsi les projections de graisse et fumées excessives.

Tous les fours Rosières sont équipés d'un grilloir. Entrez la porte du four, le renouvellement de l'air évitera le dessèchement de la viande. Plus la viande sera proche du grilloir, plus elle sera saisie (bleue ou saignante).

Si vous l'aimez à point, descendez-la d'un niveau, laissez la porte entrouverte et glissez sous le tableau de bord l'écran de protection des manettes.



Avec les lave-vaisselle Rosières (LV 214 et 10014 GS), vous ne pourrez jamais vous tromper :

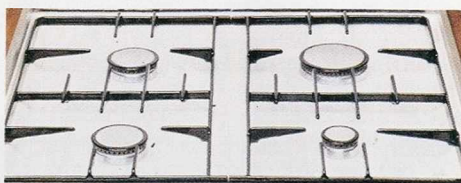
- une touche de sélection par programme,
- 4 voyants de déroulement de cycle, pour toujours savoir où en est votre vaisselle,
- 2 témoins lumineux pour vous prévenir que vous devez renouveler le sel et le produit de rinçage.

Les lave-vaisselle Rosières sont garantis "longue-vie" : la cuve et la contre-porte sont en véritable acier inoxydable (réf. 18/8, c'est-à-dire un acier comportant 18 % de chrome et 8 % de nickel). Leur aménagement est très astucieux : vous pouvez tout ranger (même des cocottes) et leur nouvelle conception garantit un lavage d'une rare perfection.



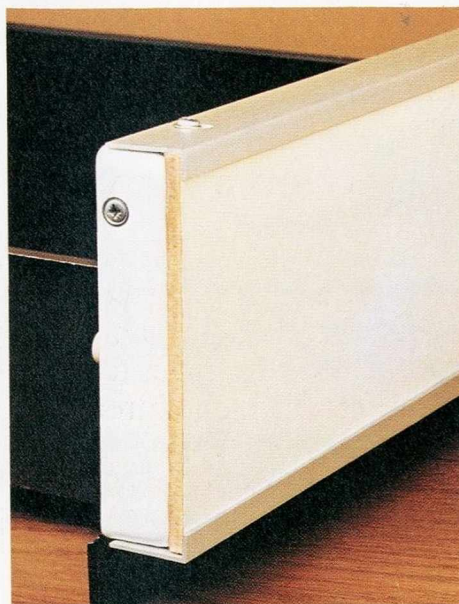
#### Accessoires livrés en option.

Grille en fonte.



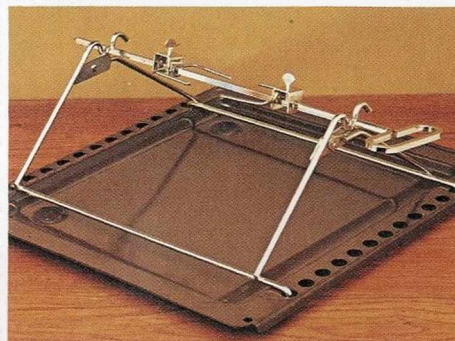
Cette grille en fonte est très solide et inaltérable, d'un entretien facile.

#### Cornières.



Si vous désirez habiller votre tiroir, Rosières vous livre en option des cornières qui vous permettront de fixer le matériau d'habillage.

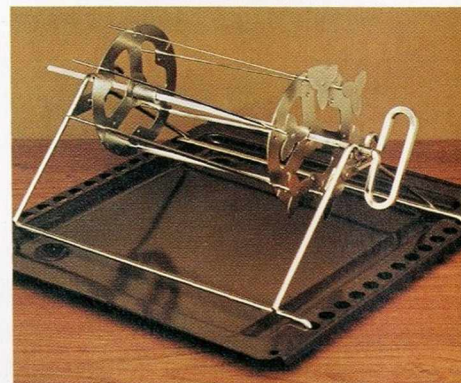
#### Tournebroche.



Enfin un tournebroche qui tourne régulièrement, même si la pièce à rôtir est lourde et même si elle n'a pas été parfaitement centrée sur la broche. Il se place directement sur la plaque lèchefrite.

Le tournebroche est monté d'origine sur les cuisinières de type SL et GS.

#### Tournebrochettes.



Le tournebrochettes Rosières est équipé de 6 brochettes. Le mouvement de rotation est double. L'axe central tourne et chaque brochette elle-même tourne autour de son axe.

Dans les pages suivantes, vous trouverez tous les renseignements techniques concernant les appareils Rosières, et toutes les innovations apportées pour vous aider à mieux vivre tous les jours.

Les caractéristiques de ces modèles sont données à titre indicatif. Rosières se réserve le droit de modifier et/ou de supprimer à tout moment l'un de ses appareils pour faire bénéficier sa gamme des dernières nouveautés techniques.



# Le bon choix.



Pour que vous puissiez choisir votre cuisinière en toute connaissance de cause, d'après vos besoins personnels, nous avons d'abord conçu une gamme d'appareils très complète, répondant à toutes les situations. Ensuite, nous avons construit cette brochure avec le plus de rigueur possible.

Nos appareils sont divisés en 3 gammes N, SL, GS. Voici les caractéristiques constantes de ces 3 gammes.

Les cuisinières "N" ont un four fixe, un couvercle et un tableau de bord en tôle émaillée, des chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie. Les cuisinières "SL" sont équipées d'un programmateur double minuterie (four électrique), d'un four sortant et d'un tourne-broche (sauf four à chaleur pulsée), d'un allumage électrique à train d'étincelles, de joues de protection verticales.

Les cuisinières "GS" sont encastrables, avec un tiroir habillable et les joues de protection verticales et horizontales. Muni d'un tourne-broche, leur four est sortant, sauf s'il s'agit d'un four auto-nettoyant par pyrolyse.

Leur programmateur est à affichage numérique (sauf cuisinières à gaz). Elles ont un allumage électrique à train d'étincelles et une prise de courant sur le tableau de bord. Le couvercle et le tableau de bord sont en verre émaillé, les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée 2 tons.

Si vous cherchez les appareils les plus perfectionnés, ce sont les "GS" Rosières. Leur cheminée d'évacuation des vapeurs se trouve devant le couvercle. Leur porte de four est démontable. L'éclairage du four est à l'avant (sauf pyrolyse).

Les joints de façade sont démontables. Enfin, leurs dimensions sont aux normes standard des meubles de cuisine 85 cm de hauteur, 60 cm de profondeur. Nous espérons que ces renseignements préliminaires vous aideront à faire le choix le plus approprié à votre problème particulier.

## Sommaire

	Pages
Le goût de la perfection	2-3-4
Le bon choix	5
Nettoyage par catalyse	6
Nettoyage par pyrolyse	7
Les cuisinières tout gaz	8-9
Les cuisinières mixtes	10-11-12-13
Les cuisinières à pyrolyse	14-15
Les tout électriques	16
La toute rouge	17
Les 50 x 50	18-19
Les bois-charbon et mazout	20-21
Les grandes	22-23
Les hottes	24-25
Les lave-vaisselle	26-27

Les outils présentés dans cette brochure proviennent de la collection personnelle de M. Rateau à Aubigny (18).



# Nettoyage par catalyse: des fours garantis sans matière grasse.

La plupart des cuisinières Rosières sont équipées de fours à catalyse ou à pyrolyse. Sous ces mots un peu barbares, se cachent des procédés fort simples, mais mal connus.

Voici quelques explications pour mieux comprendre votre four.

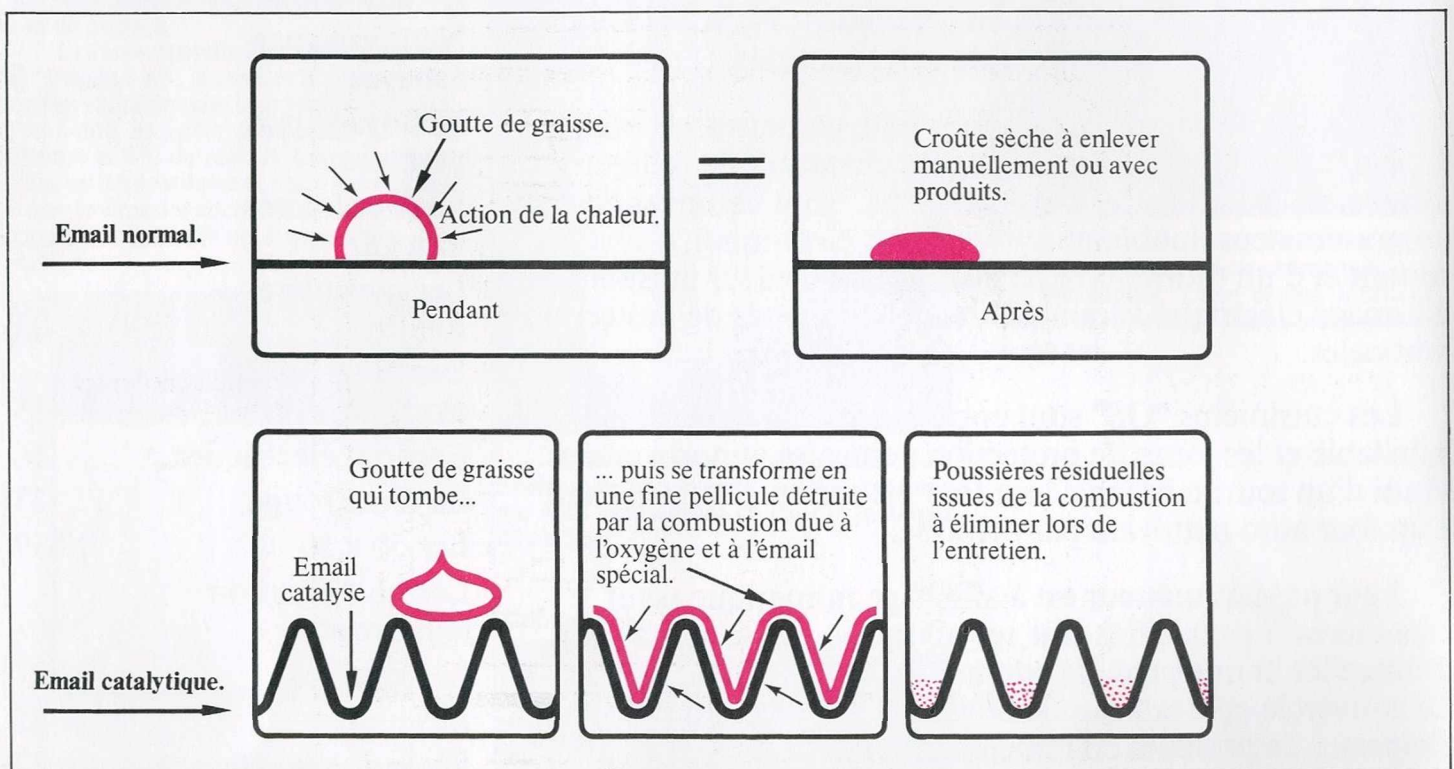
Elles s'étalent en une fine pellicule au lieu de rester à l'état de gouttelettes et sont ainsi plus vite détruites.

- Micro-poreux, il retient l'oxygène nécessaire à la combustion.

La pellicule est transformée en une fine poussière qui doit être essuyée régulièrement d'un coup de chiffon humide

vide, profitez d'une cuisson non salissante, telle qu'une pâtisserie, pour achever un nettoyage.

Vous nettoierez votre four de la même façon, si besoin est, après des cuissons au tourne-broche ou au grilloir qui s'effectuent porte entr'ouverte.



## Le secret de l'émail.

Les fours à catalyse sont, plus précisément, des fours à émail catalytique. C'est cet émail spécial recouvrant les parois du four qui produit l'auto-dégraissage continu.

Contrairement à l'émail courant qui est lisse, l'émail catalytique est alvéolaire et inégal parce que micro-poreux. Cette texture facilite la combustion des projections graisseuses ou autres, ceci pour deux raisons

- Inégal, cet émail présente une plus grande surface de contact aux éclaboussures.

pour éviter la saturation des alvéoles.

La température optimale pour ce processus est entre 240 et 270°, c'est-à-dire aux températures normales de cuisson et pendant la cuisson.

Pour que l'efficacité en soit constante, l'émail ne doit jamais être encrassé. Un exemple à la fin d'une cuisson très salissante, il peut subsister des traces de projections. Vous pouvez alors poursuivre le chauffage à une puissance maximum jusqu'à ce que le four soit de nouveau propre. Pour éviter de faire fonctionner le four à

## Interdit aux détergents.

L'émail catalytique ne supporte aucun produit abrasif. L'eau lui suffit.

Quelques conseils pour limiter les salissures de votre four :

- évitez les températures de cuisson trop élevées qui augmentent les projections,
- choisissez des récipients d'une taille suffisante, et veillez à leur bonne position dans le four.

En respectant ces quelques précautions, le four à catalyse vous évite une grosse corvée pendant de longues années.



# Nettoyage par pyrolyse: le plus haut degré de perfection.



## 80 minutes pour tout brûler.

La pyrolyse, c'est la combustion de toutes les salissures. Son explication est très simple : il faut porter la température du four à environ 500°, avec la quantité d'air suffisante pour assurer cette combustion sans inflammation.

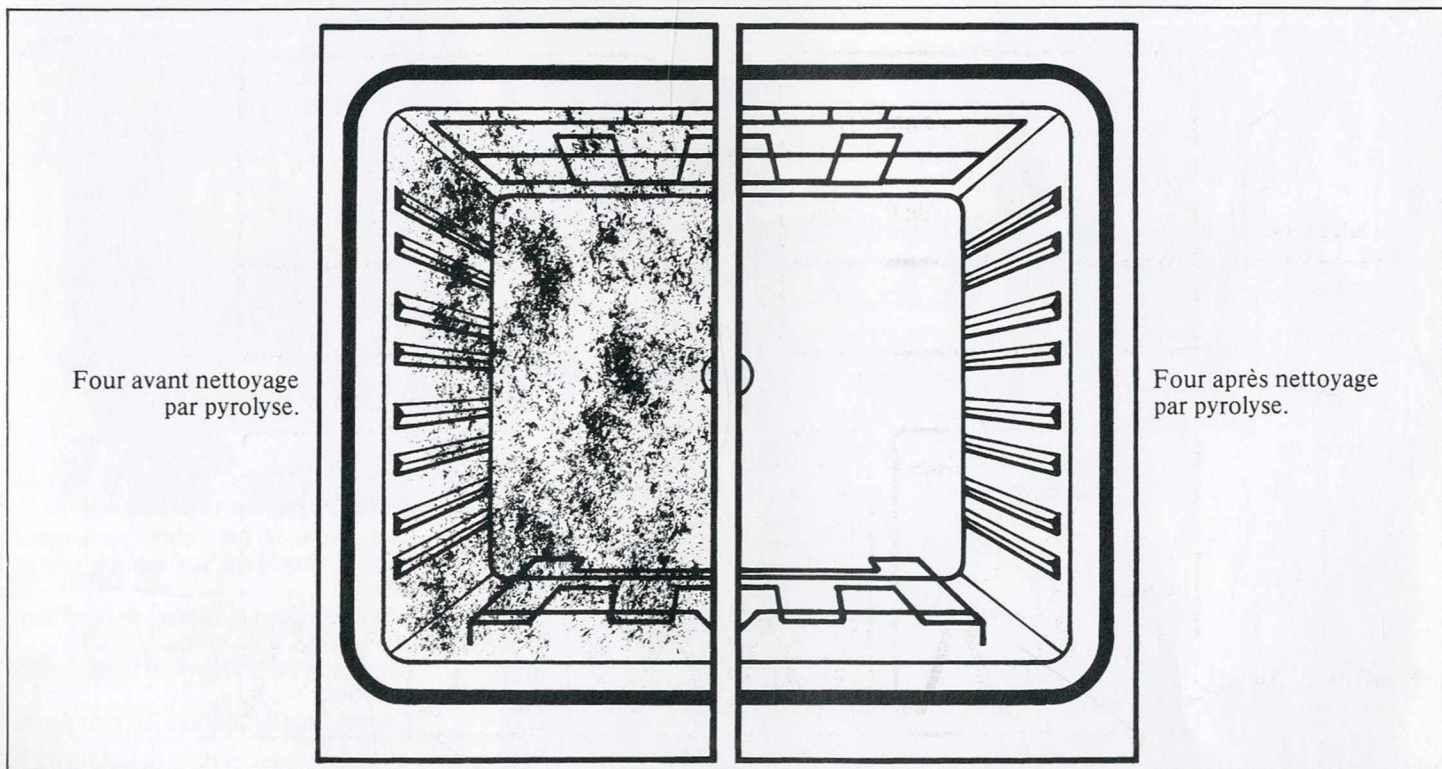
Dans toutes les parties intérieures du

Un thermostat à double circuit permet de contrôler la température, d'une part pendant la cuisson, d'autre part pendant la pyrolyse. L'émail du four est un émail spécial, résistant aux hautes températures.

L'isolation thermique renforcée évite les déperditions de chaleur à l'extérieur du

Il a été calculé que l'économie réalisée sur 4 cuissons correspond à la dépense fournie pour un cycle pyrolyse. Puisque le rythme normal de nettoyage est à peu près d'une pyrolyse toute les 4 cuissons, il y a équilibre de la consommation.

De plus, pour abaisser encore le coût de ce nettoyage, il est recommandé de le



Four avant nettoyage  
par pyrolyse.

Four après nettoyage  
par pyrolyse.

four, tout est détruit. graisses, sucres, sels, déchets, et réduit en fines poussières.

Un coup d'éponge de temps en temps et le four est impeccable, même la contre-porte. Il est comme neuf.

## Votre sécurité.

Un tel procédé nécessite bien entendu une parfaite sécurité. Rosières y a particulièrement veillé.

La porte des fours à pyrolyse a une triple vitre et se verrouille automatiquement dès que la position "pyrolyse" est enclenchée.

four et permet une notable économie d'énergie à chaque cuisson.

Autre détail technique. les émanations provoquées par la pyrolyse sont filtrées par le pyrolyseur de fumées qui ne laisse passer que l'air, purifié, légèrement chaud.

## Un procédé économique.

Apparemment, cette formule de nettoyage automatique intégral semble devoir utiliser beaucoup d'énergie et donc être coûteuse à l'usage.

Tous comptes faits, il n'en est rien.

réaliser à la suite d'une cuisson. Le four étant déjà en température, on économise le tiers de l'énergie nécessaire à la pyrolyse.

D'autre part, si vous disposez d'un tarif de nuit pour l'électricité, la programmation de votre pyrolyse vous fera économiser environ la moitié de son coût.

Pour plus de précisions : un cycle pyrolyse complet (c'est-à-dire départ à froid) consomme 3,175 kWh sur une 10042 GS à pyrolyse, soit moins de 1 F.



# Les tout gaz Rosières: elles ont le feu sacré.



60 x 60 x 85.

Ces cuisinières ont 4 brûleurs gaz et un four gaz.

## 1 1045 GS.

La 1045 GS est encastrable.

### La subtilité.

Avec son brûleur ultra-rapide (3,7 kW), ses deux brûleurs rapides (2,6 kW) et le semi-rapide (1,45 kW), son four de 48 litres utiles, son grilloir et son tournebroche, la 1045 GS se prête à la cuisine la plus simple comme la plus élaborée.

### La facilité.

Elle est munie:  
- d'un allumage électrique à train d'étincelles pour les 4 brûleurs, le grilloir et le four,  
- d'un thermostat de four,  
- d'un éclairage de four par interrupteur indépendant,  
- d'une minuterie sonore.

### La propreté.

Le four est sortant, donc plus facile à utiliser, et auto-dégraissant à catalyse.

Des joues de protection prolongent les parois et protègent vos meubles de la chaleur.

Le couvercle et le tableau de bord sont en verre émaillé, d'un entretien facile.

Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée deux tons.

Consommation horaire en régime du four: 1,727 kWh.



## 3 1045 S.

Jouez avec les puissances.

- 1 brûleur ultra-rapide: 3,7 kW.
- 2 brûleurs rapides: 2,6 kW.
- 1 brûleur semi-rapide: 1,45 kW.

Le four de 48 litres est équipé d'un grilloir. Tournebroche en option. Eclairage du four par interrupteur indépendant.

### Laissez faire.

Laissez votre four se nettoyer, il est auto-dégraissant par catalyse. De plus, il est sortant, donc beaucoup plus maniable.

Pour simplifier encore le nettoyage, les chapeaux de brûleurs sont en fonte émaillée unie.

Couvercle et tableau de bord en tôle émaillée.

Parois avec joues de protection verticales.

Consommation horaire en régime du four: 1,727 kWh.



## 4 1045 N.

Puissance.

- 4 brûleurs:
- 1 brûleur ultra-rapide : 3,7 kW.
- 2 brûleurs rapides : 2,6 kW.
- 1 brûleur semi-rapide : 1,45 kW.

Avec le four de la 1045 N, faites de grands plats: il a un volume utile de 56 litres, et il est équipé d'un grilloir. Tournebroche en option.

### Simplicité.

Le four fixe est auto-dégraissant par catalyse, vous n'avez donc pratiquement pas de souci de nettoyage.

Le couvercle et le tableau de bord sont en tôle émaillée. Les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie.

Consommation horaire en régime du four: 2,018 kWh.



## 2 1045 SL.

Sur la 1045 SL, 4 brûleurs:

- un ultra-rapide 3,7 kW,
- 2 rapides 2,6 kW,
- 1 semi-rapide 1,45 kW.

Le four, de 48 litres utiles, est équipé d'un grilloir et d'un tournebroche.

### Pratique.

Allumage électrique à train d'étincelles pour les brûleurs, le four, le grilloir.

Eclairage du four par interrupteur indépendant.

### Reposante.

Le four de la 1045 SL est auto-dégraissant par catalyse. Il est sortant, c'est plus pratique et plus confortable. Couvercle et tableau de bord en tôle émaillée. Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie.

Parois avec joues de protection verticales.

Consommation horaire en régime du four: 1,727 kWh.



# Les mixtes Rosières: elles cuisent au gaz et rôtissent à l'électricité.



60 x 60 x 85.

Si vous hésitez entre les avantages du gaz et ceux de l'électricité, les cuisinières mixtes vous offrent les deux

- four électrique et 4 brûleurs gaz (voir ci-contre).
- four électrique, 2 plaques électriques et 2 brûleurs gaz (voir pages 12-13).

## 1 10040 GS.

La 10040 GS est une cuisinière encastrable.

### Efficace.

4 brûleurs: 1 ultra-rapide de 3,7 kW, 2 rapides de 2,6 kW, 1 semi-rapide de 1,45 kW. Le four électrique a un volume utile de 53 litres. Il est équipé d'un grilloir et d'un tournebroche.

### Organisée.

Les 4 brûleurs disposent d'un allumage électrique à train d'étincelles. La 10040 GS est également équipée:

- d'un thermostat de four,
- d'un programmeur à affichage numérique très lisible et d'une minuterie sonore indépendante,
- d'un voyant de mise sous tension du four,
- d'un voyant de régulation du four.

### Facile à vivre.

Le four est auto-dégraissant à catalyse et sortant. C'est plus pratique pour enfourner et sortir les plats. Le couvercle et le tableau de bord sont en verre émaillé dont l'entretien est aussi très rapide. Les chapeaux de brûleurs sont en fonte émaillée 2 tons.

Joues de protection verticales et horizontales.

Consommation horaire en régime du four: 0,752 kWh.



## 2 10040 SLX à brûleur séquentiel.

La 10040 SLX est équipée de l'un des derniers fruits de la technique: le brûleur séquentiel.

### Le but du brûleur séquentiel.

Donner au gaz un des avantages de l'électricité: une chaleur uniforme sur tout le fond du plat et un ralenti subtil.

En effet, le ralenti d'une plaque électrique peut aller jusqu'à 1/10<sup>e</sup> de la puissance maximum. Sur un feu gaz, ce ralenti n'atteignait que le 1/5<sup>e</sup> de la puissance, un ralenti parfois un peu trop vif.

Le brûleur séquentiel vous offre une cuisson tout en douceur quand il le faut.

### Son principe.

Un système éteint et rallume le gaz suivant des séquences réglables à volonté. La période d'extinction du feu permet à la chaleur de se diffuser dans tout le plat. C'est un instrument parfait pour le mijottage. Bien utilisé, rien ne brûle, rien n'attache. Le lait ne déborde pas.

### Le perfectionnisme.

La 10040 SLX a d'autres atouts dans son jeu:

- allumage électrique à train d'étincelles,
- programmeur à double minuterie,
- four sortant et auto-dégraissant à catalyse de 53 litres utiles avec tournebroche,
- couvercle et tableau de bord en tôle émaillée,
- chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie,
- parois avec joues de protection verticales. Une grande cuisinière à laquelle tout est facile.

Puissance des brûleurs: 1 rapide séquentiel 3 kW, 1 semi-rapide 1,45 kW, 1 rapide 2,61 kW, 1 ultra-rapide 3,6 kW.

Consommation horaire en régime du four: 0,752 kWh.



# Les mixtes Rosières: elles ont le goût du compromis.



**NOUVEAU:  
FOUR A  
CHALEUR  
PULSEE.**

60 x 60 x 85.

Ces cuisinières ont un four électrique, 2 brûleurs gaz et 2 plaques électriques.

## 1 10042 SLT à chaleur pulsée.

La 10042 SLT est encore un nouveau-té Rosières: elle est dotée d'un four à chaleur pulsée d'un volume utile de 56 litres.

### Le principe de la chaleur pulsée.

Une turbine placée au fond du four pulse l'air chaud de façon homogène dans tout le four. Les plats sont baignés d'une chaleur constante.

### Ses avantages.

- plusieurs plats peuvent cuire en même temps, les odeurs ne se mélangent pas; l'air chaud est réaspiré par la turbine et les odeurs détruites au contact de la résistance,
- jamais de plats brûlés,
- décongélation des viandes jusqu'au cœur sans en modifier la structure,
- gain de temps et d'énergie: durée du préchauffage réduite.
- température plus basse (210° maxi),
- cuissons simultanées.

### La 10042 SLT est agréable à utiliser.

Elle est équipée d'un programmateur double minuterie, d'un allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table.

### Facile à entretenir.

Le couvercle et le tableau de bord sont en tôle émaillée, les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie. Les parois sont équipées de joues de protections verticales.

Puissance des brûleurs: 1 ultra-rapide de 3,7 kW, 1 semi-rapide de 1,45 kW.

Puissance des plaques: 1 thermostatique 2000 W à 12 positions, 1 à 7 positions 1000 W.

Consommation horaire en régime du four: 0,906 kWh.

Nota: sur option, des parois de four auto-dégraissantes (à catalyse) peuvent être fournies séparément.



## 2 10042 GS.

La 10042 GS est encastrable. Nuancée.

Avec les plaques et les brûleurs, vous obtenez toutes les nuances de cuisson: Gaz: 1 brûleur ultra-rapide (3,7 kW), 1 brûleur semi-rapide (1,45 kW).

Electricité: 1 plaque thermostatique 12 positions (2000 W), 1 plaque rapide 7 positions (1500 W). Le four électrique a un volume utile de 53 litres, il est équipé d'un grilloir et d'un tournebroche.

### Intelligente.

Sur la 10042 GS, tous les réglages et la mise en route sont d'une grande simplicité grâce à:

- 1 allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table,

- 1 programmateur à affichage numérique,
- 1 thermostat de four,
- 1 voyant de mise sous tension du four,
- 1 voyant de régulation du four,
- 1 voyant de contrôle de fonctionnement des plaques.

Le four auto-dégraissant par catalyse est sortant.

Le couvercle et le tableau de bord sont en verre émaillé, les chapeaux de brûleurs en fonte émaillée 2 tons. Les parois sont prolongées par des joues de protection.

Consommation horaire en régime du four: 0,752 kWh.

## 3 10042 N.

- 2 brûleurs gaz: 1 ultra-rapide (3,7 kW), 1 semi-rapide (1,45 kW).

- 2 plaques électriques à 7 positions: 1 de 2000 W, 1 de 1000 W.
- 1 four électrique de 60 litres utiles avec grilloir. Tournebroche en option.

### Claire.

- allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs,
- programmateur à double minuterie,
- éclairage du four,
- voyant de mise sous tension du four,
- voyant de contrôle de fonctionnement des plaques.

### Sans problème.

Le four est auto-dégraissant par catalyse, les chapeaux des brûleurs en fonte émaillée unie, le couvercle et le tableau de bord en tôle émaillée.

Consommation horaire en régime du four: 0,978 kWh.



# Les cuisinières à pyrolyse Rosières: elles ont la propreté absolue.



60 x 60 x 85.

Ces cuisinières sont équipées d'un four auto-nettoyant par pyrolyse. Vous trouverez les explications concernant ce procédé ultra-moderne et remarquablement efficace en page 5.

## 1 10042 GS pyro.

La 10042 GS Pyro est encastrable.

### Sans limite.

Avec la 10042 GS Pyro, vous pouvez absolument tout faire.

Vous disposez:

- de 2 brûleurs gaz: 1 ultra-rapide (3,7 kW), 1 semi-rapide (1,45 kW),
- de 2 plaques électriques: 1 thermostatique 12 positions (2000 W), 1 rapide 7 positions (1500 W).

Le four a un volume utile de 50 litres. Grilloir. Tourne-broche.

### Sans mystère.

Le secret d'une grande cuisinière: un réglage simple et clair.

- allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs,
- programmeur à affichage numérique,
- thermostat de four,
- voyant de cycle pyrolyse,
- voyant de verrouillage de porte,
- voyant de régulation du four,
- voyant de contrôle de fonctionnement des plaques.

### Sans fatigue.

Le four à pyrolyse vous évite déjà une sérieuse fatigue de nettoyage.

Les autres éléments contribuent aussi à votre repos:

- couvercle et tableau de bord en verre émaillé,
- chapeaux de brûleurs en fonte émaillée 2 tons,
- parpis avec joues de protection verticales et horizontales.

Consommation horaire en régime du four: 0,602 kWh.  
Consommation en cycle pyrolyse 80 mn: 3,460 kWh.



## 2 10044 N pyro.

### La cuisine sans peine.

C'est le choix et la clarté.

Le choix:

- 2 brûleurs tout gaz: 1 ultra-rapide 3,7 kW, 1 semi-rapide de 1,45 kW.
- 2 plaques électriques 7 positions: l'une de 1000 W, l'autre de 2000 W.
- 1 four de 47 litres utiles.
- 1 grilloir (le tournebroche est en option).

Allumage électrique à train d'étincelles des brûleurs de table.

La clarté:

- voyant de cycle pyrolyse,
- voyant de verrouillage de porte,
- voyant de régulation du four,
- voyant de contrôle de fonctionnement des plaques,
- programmeur à double minuterie.

### L'entretien sans peine.

C'est d'abord le four à pyrolyse, le four du moindre effort.

Et ensuite:

- un couvercle et un tableau de bord en tôle émaillée,
- des chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie.

Consommation horaire en régime du four: 0,476 kWh.  
Consommation en cycle pyrolyse 80 mn: 3,055 kWh.

## 10044 GS pyro.



Mêmes caractéristiques que la 10042 GS Pyro, mais avec 4 plaques électriques.





# Les tout électriques Rosières: elles cachent leur feu.



60 x 60 x 85.

## 1 10044 GS.

La 10044 GS est encastrable.  
Cette cuisinière a 4 plaques et un four électriques.

### Du simple au raffiné.

Avec la 10044 GS, toutes les recettes sont à votre portée, des plus élémentaires aux plus audacieuses.

- 3 plaques 7 positions: 2000 W, 1500 W, 1000 W.

- 1 plaque thermostatique: 2000 W, 12 positions.

- 1 four de 53 litres utiles avec grilloir et tournebroche.

### Une situation claire.

Grâce à:

- 1 programmeur à affichage numérique,

- 1 voyant de mise sous tension du four,

- 1 voyant de régulation du four,

- 1 voyant de contrôle de fonctionnement des plaques.

### Un entretien simplifié.

- four sortant auto-dégraissant par catalyse,  
- couvercle et tableau de bord en verre émaillé,

- parois avec joues de protection verticales et horizontales.

Consommation horaire en régime du four : 0,752 kWh.



# La toute rouge.



## 2 341 RK.

50 x 50 x 80. 4 brûleurs gaz - four gaz.

La 341 RK dispose de 4 brûleurs tout gaz, dont deux rapides et 2 semi-rapides. Son four a un volume utile de 39 litres.

Il est équipé d'un grilloir infrarouges, à plafond rayonnant.

Le tournebroche est en option. Elle dispose d'un thermostat.

**Une vision claire.**

Grâce à son hublot et à son éclairage, le four de la 341 RK n'a rien à vous cacher. Le four est auto-dégraissant par catalyse.



# Les 50x50 et la Rosanette Rosières: elles sont petites mais travaillent comme des grandes



50 x 50 x 80.

## 1 3442 K mixte.

- Une vraie mixte très perfectionnée;
- 2 brûleurs tout gaz: 1 rapide 3 kW, et 1 semi-rapide 1,45 kW.
- 2 plaques électriques: 1 rapide de 2000 W, 1 de 1000 W.
- 1 four électrique auto-dégraissant à catalyse de 40 litres utiles avec grilloir.
- 1 tournebroche en option.
- éclairage du four.
- hublot panoramique.

## 2 3433 K tout électrique.

- 3 plaques: 1 thermostatique de 2000 W, 1 rapide de 1500 W, 1 de 1000 W.
- Four auto-dégraissant à catalyse équipé d'un grilloir, et d'un thermostat.

## 3 345 tout gaz.

- Elle fait tout comme les grandes:
- 2 brûleurs rapides 3 kW et 2,6 kW,
- 2 brûleurs semi-rapides 1,45 kW,
- thermostat de four,
- un four de 42 litres utiles,
- grilloir infrarouge à plafond rayonnant,
- chapeaux de brûleurs en fonte émaillée unie.
- Consommation horaire en régime du four: 1,708 kWh.

## 4 341 LK tout gaz.

- Elle a les mêmes caractéristiques que la 345, mais avec:
- un allumage électrique,
- 1 four auto-dégraissant à catalyse avec éclairage,
- 1 tournebroche en option,
- 1 hublot panoramique.
- Consommation horaire en régime du four: 1,703 kWh.
- Existe également sans allumage électrique (réf. 341 k).



## 5 La Rosanette.

- La Rosanette est une cuisinière à gaz équipée d'un coffre loge-bouteilles.
- Elle a 3 feux avec brûleurs en fonte émaillée, un four à gaz à thermostat de 31 litres utiles.
- Grille inox.
- Dimensions: 84 x 46 x 80.
- Consommation horaire en régime du four: 1,42 kWh.





# Les bois-charbon et mazout Rosières: elles allient le progrès à la tradition.



## 1 10260/76/86.

### Cuisinières bois - charbon.

Le bois et le charbon sont des énergies vieilles comme le monde. Ou presque. Mais elles sont loin d'avoir dit leur dernier mot. Le diront-elles jamais?

Les cuisinières bois-charbon ne se contentent pas de leur rôle de cuisinières. Polyvalentes, elles vous offrent chauffage et eau chaude en plus avec le CC5. Une performance! Mieux que de simples instruments, elles deviennent l'âme d'une cuisine.

### Pratique.

Les caractéristiques générales sont les mêmes pour ces 3 appareils:  
- chargement par le dessus à double tampon,  
- décondrage sur rouleaux,  
- tiroir de rangement,  
- réglage d'allure très précis.

### Ce qui les différencie:

- 10260: 4,5 kW, chauffage jusqu'à 130 m<sup>3</sup> de volume corrigé, dimensions 60 x 60 x 85 cm.
- 10276: 5 kW, 155 m<sup>3</sup> de volume corrigé, dimensions: 60 x 75 x 85 cm.

- 10286: 10 kW, 375 m<sup>3</sup> de volume corrigé, dimensions: 60 x 86 x 85 cm.

Leur esthétique s'harmonise avec le coffre loge-bouteilles (2) et toutes les cuisinières 60 x 60 (3).



## 4 10286 CC 5.

Elle a les mêmes caractéristiques générales que la 10286. Mais son bouilleur CC5 de 5,8 kW permet:  
- soit la production d'eau chaude avec un ballon de 200 litres,  
- soit la production d'eau chaude avec un ballon de 100 litres et un chauffage par radiateurs de 180 m<sup>2</sup> de volume corrigé.



## 5 10760-10776.

### Cuisinières à mazout.

La consommation maximale de la 10760 est de 0,84 litre/h, celle de la 10776 de 1 litre/h.

### Les deux cuisinières sont équipées:

- d'un réglage d'allure à 6 positions,
- de brûleurs à flamme rayonnante,
- d'un dispositif spécial Rosières d'aspiration totale des vapeurs de mazout,
- d'une régulation de tirage incorporée,
- d'un tiroir de rangement.

- Différences entre la 10760 et la 10776:  
● 10760: 7,5 kW, réservoir de 11 litres, chauffage jusqu'à 200 m<sup>3</sup> de volume corrigé, dimensions: 60 x 60 x 85 cm.
- 10776: 8,7 kW, réservoir de 14 litres, chauffage jusqu'à 260 m<sup>3</sup> de volume corrigé, dimensions: 60 x 76 x 85 cm.



# Les grandes de Rosières: elles ont le sens de l'hospitalité.



## 2 142 GAZ / MIXTE.

### Le routier.

Pour les très grandes familles ou pour les restaurants, le routier est un instrument qui permet toutes les virtuosités. Jusqu'à 80 couverts par jour pour un restaurant, il jongle avec les plats.

### L'esprit d'adaptation.

Le routier (2) existe en version gaz et version mixte (four et grilloir électrique). Vous pouvez le compléter dans la même esthétique:

- d'une friteuse électrique (1); son panier a une contenance de 2 kilos. Elle dispose d'un système de récupération et de filtrage des huiles chaudes,
- d'un grill électrique (3) avec régulation thermostatique et une position de nettoyage.

### Prêt à tout.

Il est équipé:

- d'une vraie plaque en fonte comme les bons vieux fourneaux,
- de deux immenses fours,
- de 4 brûleurs gaz à allumage électrique,
- d'un grilloir.

Dimensions: Routier 119 x 70 x 185 Friteuse et grill 42 x 70 x 85.



## 4 9962 FEK.

### La familiale 60 x 86 x 80.

Pour les familles nombreuses, la Familiale fait des merveilles.

### Rien d'impossible.

- Faites de la grande cuisine avec:
- 4 brûleurs gaz à allumage électrique,
- 1 plaque thermostatique de 2000 W,
- 1 plaque de mijotage de 400 W,
- 1 four électrique auto-nettoyant de 39 litres utiles,

- une rôtissoire auto-nettoyante indépendante avec tournebroche.

Les portes du four et de la rôtissoire ont un hublot panoramique.

### Rien de compliqué.

- Sur le tableau de bord:
- commandes des feux et des plaques,
- programmeur pour le four, le grilloir et la plaque thermostatique,

- éclairage du four et de la rôtissoire,
- prise de courant,

- 1 voyant de contrôle de fonctionnement de la rôtissoire,

- 1 voyant de contrôle de fonctionnement du four,

- voyants de contrôle de fonctionnement des plaques.

Dimensions: 86 x 60.

Consommation horaire en régime du four: 0,7 kWh.



# Les hottes Rosières: elles aspirent à la perfection.



Pourquoi éviter de faire certains plats? A cause de la fumée? des odeurs?

Pour éliminer et filtrer ces odeurs, Rosières vous propose différents modèles de hottes. Elles sont efficaces, très silencieuses, esthétiques et encastrables.

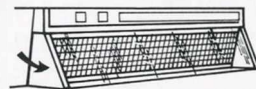
Leur moteur à turbine est extrêmement puissant (325 m<sup>3</sup>/heure). Elles fonctionnent soit par évacuation (raccordement à un conduit extérieur), soit par recyclage (filtrage).

## 1 H 600 E.

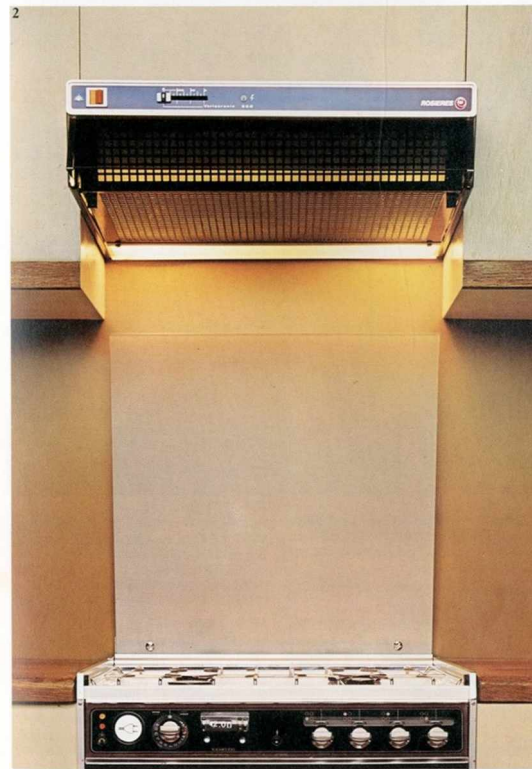
La H 600 E a une largeur de 60 cm. Elle est livrée en version évacuation (extérieur de la pièce). Vous préférez le recyclage? (intérieur de la pièce). Rien de plus facile: il suffit d'ajouter un filtre à charbon FC3.

Son moteur à turbine lui permet d'évacuer ou de recycler 325 m<sup>3</sup>/heure en grande vitesse, 210 m<sup>3</sup>/heure en vitesse moyenne. Le volet de récupération en verre bronze est escamotable, d'entretien facile et inaltérable.

Pour l'éclairage du plan de travail, un interrupteur indépendant. Le tableau de bord chimigravé et les côtés laqués blancs garantissent une grande facilité d'entretien.



Volet escamotable.



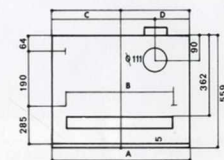
## 2 H 600.

60cm de largeur (même modèle existe en 80 cm H 800). Elle aussi fonctionne indifféremment en évacuation ou en recyclage. Le volet de récupération est semblable à celui de la H 600 E. De 0 à 325 m<sup>3</sup>/heure,



en position maximum, vous réglez la puissance d'aspiration selon vos besoins, à l'aide du Variatronic (variateur électronique).

Tableau de bord chimigravé, côtés en acier inox.

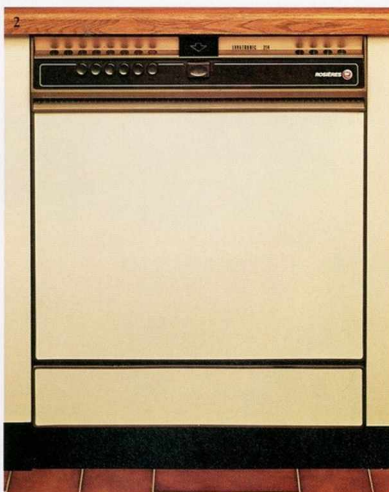


H 600. H 600 E. 800.

Hottes	H 600 - H 600 E	H 800
Cote A	596	796
Cote B	476	676
Cote C	416	516
Cote D	180	280



# Les lave-vaisselle Rosières: ils se font oublier.



## 1 2 LV 214.

### Encastrable.

Le lave-vaisselle LV 214 est réellement encastrable (profondeur 570 mm) et habillable. Il s'harmonise parfaitement avec le décor de votre cuisine.

### Silencieux.

Son isolation phonique exceptionnelle est spécialement étudiée pour ne pas se dégrader dans le temps.

### Confortable.

C'est un vrai 14 couverts. De plus, la mobilité des paniers permet l'installation de récipients de volumes différents: le panier supérieur peut être placé sur deux étages

différents. En enlevant les supports d'assiettes du panier inférieur, vous disposez de tout l'espace nécessaire pour installer cocottes ou grands plats.

### Consciencieux.

Etudié pour mieux laver  
- une voûte arrondie assure une meilleure distribution d'eau,  
- possibilité de doser la pression de l'eau suivant le degré de salissure et la fragilité de votre vaisselle,  
- 3 circuits d'eau,  
- séchage complet et rapide par impulsions à 72° (au lieu des 67° traditionnels).

### Pratique.

- 5 programmes de lavage dont 1 économique,

- 1 programmeur électronique à touches: une touche par programme,  
- 4 voyants lumineux de déroulement de cycle,  
- 2 voyants lumineux signalent lorsqu'il faut renouveler le sel et le produit de rinçage.

### Facile à entretenir.

Pour l'utilisatrice: cuve et contre-porte en véritable acier inoxydable (réf. 18/8 de chrome, 8% de nickel) évitent risques de rouille et dégagements d'odeurs. Pour l'installateur: arrivée d'eau accessible facilement.

### Maniable.

Il est monté sur 2 roulettes arrière. Ses pieds avant sont réglables.

## 3 10014 GS.

Le 10014 GS est un 14 couverts, intégrable (600 mm de profondeur) et habillable. Son esthétique lui permet de s'harmoniser parfaitement avec l'ensemble des cuisinières Grand Standing Rosières.

### Perfectionné.

- panier du haut réglable en hauteur, support d'assiettes amovible en bas,  
- voûte arrondie,  
- dosage de la pression d'eau,  
- séchage par impulsions à 72°,  
- 5 programmes dont 1 économique.

Le 10014 GS est équipé du même programmeur électronique que le LV 214 et du même tableau de bord.

### Facile à entretenir.

Cuve et contre-porte en véritable acier inoxydable.

## 4 10014 C.

C'est un 14 couverts. Il est intégrable (600 mm de profondeur) et habillable.

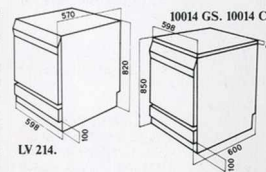
### Utilisation simple.

- voyant indicateur de sel,  
- voyant du produit de rinçage,  
- programmeur rotatif manuel,  
- une touche lavage "énergique"  
- une touche lavage "délicat"

### Entretien facile.

Sa cuve et sa contre-porte sont en véritable acier inoxydable.

LV 214. 10014 GS. 10014 C.  
Consommation d'eau: 70 litres (cycle complet).  
Consommation: 2,970 kWh.





Siège social et Service Commerciaux France et Export

Centre de Distribution Région Parisienne  
Appareils Ménagers

ULTIMHEAT®

Bureaux d'Etudes-Services Techniques et Service Assistance  
Technique  
Pièces Détachées

Distribution Equipements Collectifs :  
Rosières et Sudinox - Services Commerciaux France  
Export/Service Assistance technique

6, place de la Préfecture - 18000 Bourges, ou B.P. 44 -  
18001 Bourges Cedex. Tél. (48) 24.71.50 - Téléx 760701

31, rue de la Gare - 93307 Aubervilliers  
Tél. (1) 833.57.30 - Téléx 680 244

Rosières - Lunery - 18400 Saint-Florent-sur-Cher  
Tél. (48) 26.00.93 - Téléx 760014  
Tél. (48) 26.01.67 - Téléx 760014

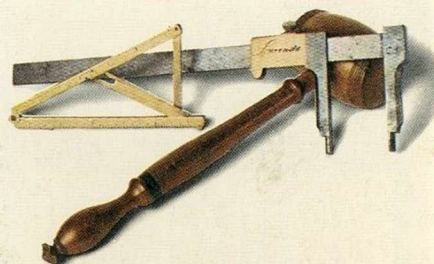
23, rue Félix Chédin - B.P. 3002 - 18000 Bourges  
Tél. (48) 70.28.28 - Téléx 760024

10, rue Saint-Saëns - 75015 Paris  
Tél. (1) 579.56.78 et 579.56.89 - Téléx 200728

Votre revendeur-conseil Rosières :

Il existe une brochure Rosières  
concernant la gamme "encastrables".  
N'hésitez pas à la demander à votre  
revendeur ou à Rosières.

***L'amour du travail bien fait.***



Les encastrables.

**ROSIÈRES** 

**ROSIÈRES**  
*L'amour du travail bien fait.*

