

ESTAMPILLÉES
NF
GAZ

CUISINIÈRE

VOTRE PREMIÈRE

241 - 50 - LK

241 - 50 - RLK



ROSIÈRES

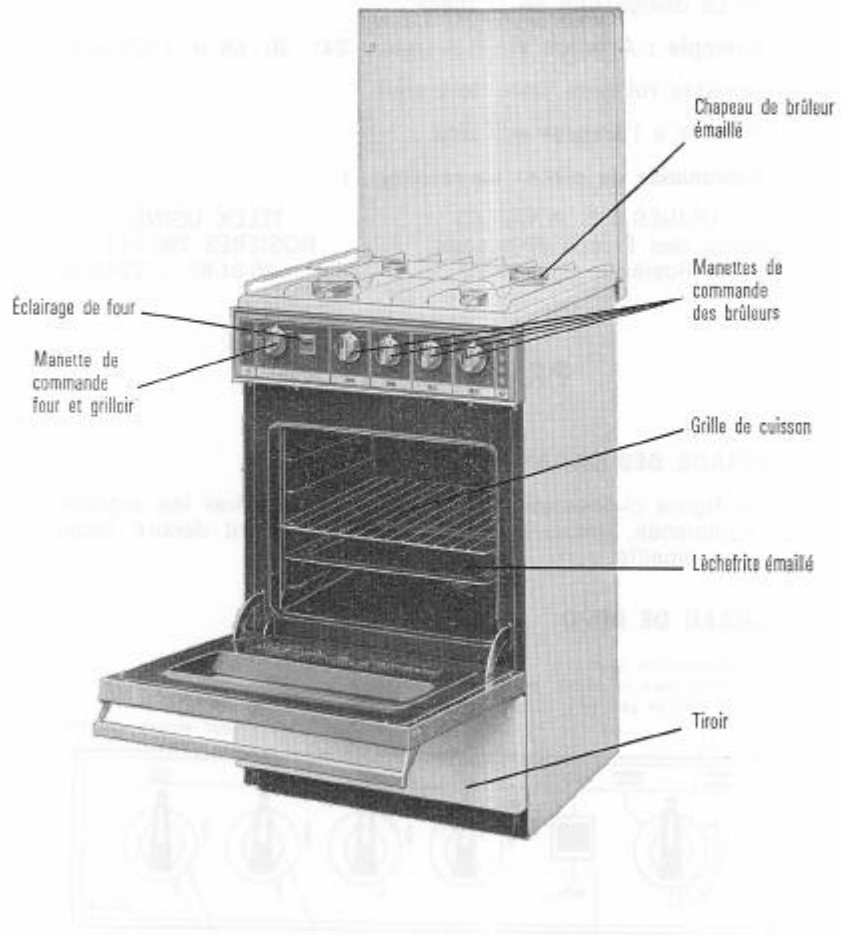


SOMMAIRE

PRESENTATION	Pages
Repérage des organes de commande	4
La table de travail	5
Les robinets de brûleurs de table	5
Le tiroir	5
Le tournebroche	5
 LE FOUR	
Allumage du brûleur de sole	6
Préchauffage	6
Allumage du grilloir	6
Utilisation du thermostat	7
 ENTRETIEN	8
 INSTALLATION ET REGLAGE	9
Raccordement de l'appareil	9
Caractéristiques des brûleurs	10
Adaptation et réglage des brûleurs de table	11
Les brûleurs de four	12
Le brûleur de grilloir	12
Le brûleur de sole	13
 MISE EN SERVICE DU TOURNEBROCHE	14
 DEMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR	14
 GRAISSAGE DES ROBINETS	15

Faites connaissance

avec votre appareil ...



ATTENTION !

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, n'omettez pas de faire dater et signer par votre installateur le Certificat de Garantie.

PIECES DE RECHANGE

En cas de réclamation ou pour commander une pièce de rechange, indiquez :

- 1° Le nom, le numéro de l'appareil et le numéro de série, qui figurent sur la plaque signalétique au dos de l'appareil ;
- 2° La désignation de la pièce.

Exemple : Appareil Votre Première 241 - 50 - LK n° 1 425 840 -
2 manettes robinets table de travail.

à adresser à l'adresse suivante :

Commande de pièces de rechange :

S.A. USINES DE ROSIERES
Services des Pièces détachées
18400 - Rosières par Lunery

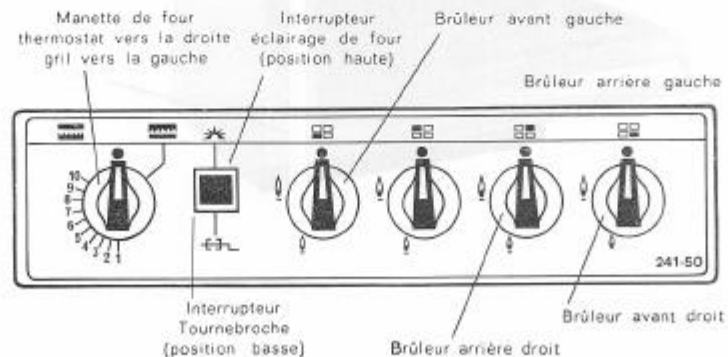
TELEX USINE
ROSIERES 760 14 F
Tél. : 26-01-67 - 26-00-93

PRESENTATION

REPERAGE DES ORGANES DE COMMANDE

La figure ci-dessous vous permettra de repérer les organes de commande, groupés sur un tableau de bord décoré façon bois ou émaillé.

TABLEAU DE BORD



LA TABLE DE TRAVAIL

La table de travail est équipée de 4 brûleurs à flamme « Pilote » disposés comme suit :

- 2 brûleurs semi-rapides Avant-droit et arrière-gauche
- 2 brûleurs rapides Arrière-droit et avant-gauche

Le chapeau de brûleur est emboîté sur le corps, donc instantanément amovible pour le nettoyage.

LES ROBINETS DE BRULEURS DE TABLE

Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité.

Pour ouvrir le robinet, poussez légèrement sur la manette et tournez vers la gauche. Le débit maximum est obtenu lorsque l'index de la manette est en face de la grande flamme ; en poursuivant la rotation de la manette dans le même sens, on réduit le débit jusqu'au minimum obtenu sur la petite flamme.

Pour une marche économique, proportionnez l'ouverture du robinet de telle manière que **les flammes ne dépassent jamais le fond du récipient.**

LE TIROIR

Il permet de ranger la casseroles du four.

Pour dégager entièrement ce tiroir de l'appareil :

- tirez vers vous sa façade. Le tiroir est alors libéré de ses glissières. Pour le remontage, il suffit de le poser sur les glissières et de le pousser.

LE TOURNEBROCHE (sur demande)

Sur demande, cette cuisinière peut être équipée d'un tournebroche à motoréducteur électrique. Son mode d'emploi est le suivant :

- retirez du four la grille, la plaque à pâtisserie, placez la lèche-frite sur la sole, accrochez le support de broche au plafond du four ;
- embrochez la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes ;
- allumez le brûleur de grilloir (voir page 6) ;
- engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement ; le palier de la broche doit reposer dans l'arrondi formé par le support ;
- mettez le moteur en marche en appuyant sur la partie basse de l'interrupteur ;
- il faut compter 45 à 50 mn environ pour rôtir un poulet moyen.

LE FOUR INSALISSABLE

Les écrans amovibles sont recouverts de l'émail insalissable « K ». L'action de cet émail combinée avec la température normale du four provoque une réaction qui nettoie automatiquement les éclaboussures.

Pour allumer le brûleur, présentez une allumette au trou de la sole, poussez légèrement sur la manette FOUR-GRILL et tournez vers la gauche jusqu'à la position choisie pour le thermostat (voir utilisation page 7).

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Le four doit être préalablement chauffé pour certaines cuissons telles que :

- rôtis de viande rouge, rosbifs ;
- diverses pâtisseries.

Comment déterminer votre temps de préchauffage ?

Par la position de la manette de four, en fonction de la cuisson désirée et des repères du thermostat choisis suivant indications suivantes :

- Position manette entre 7 et 10 : 20 mn.
- entre 4 et 6 : 15 mn.
- entre 1 et 3 : 10 mn.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors un peu 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.

ALLUMAGE DU GRILLOIR

Pour allumer le grilloir, présentez une flamme sous la rampe, poussez légèrement sur la manette FOUR-GRILL et tournez vers la droite jusqu'en butée.

Laissez chauffer quelques minutes avant d'enfourner les mets.

Choisissez le gradin de façon à ce que la surface à griller soit à 6 cm environ des plaquettes rayonnantes.

Placez la viande à plat sur la grille au-dessus de la lèche-frite qui sert à recueillir le jus de la cuisson.

UTILISATION DU THERMOSTAT

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.**

1	5-6
Meringues : 50 à 60 mn. Vacherin : 60 mn.	Rôti de porc (500 g) : 40 à 50 mn. Rôti de veau (750 g) : 40 à 50 mn. Poulet (petit) : 45 mn. Canard (petit) : 50 mn. Pâte à choux : 20 à 25 mn.
2	6-7
Biscuits à la cuiller : 25 à 30 mn. Mousseline au chocolat : 45 à 60 mn. Crèmes renversées : 45 mn (au bain-marie).	Gigot d'agneau : 40 à 45 mn. Poulet : 45 mn. Canard : 50 mn. Oie ou dinde : 70 à 90 mn. Brioche : 20 à 25 mn. Tarte : 35 à 40 mn.
3-4	7-8
Macarons sablés : 15 à 20 mn. Quatre-quarts : 15 à 20 mn. Croquets : 20 à 30 mn. Cakes : 50 à 60 mn.	Poissons : 30 à 40 mn. Filet de bœuf : 30 à 35 mn. Gigot de chevreuil : 40 à 50 mn. Râble de lièvre : 40 à 50 mn. Pâte feuilletée : 20 à 25 mn.
4-5	9
Madeleines : 20 à 25 mn. Gâteaux de Savoie et Génoises : 20 à 25 mn. Riz : 25 à 35 mn. Soufflés : 25 à 30 mn.	Tomates farcies : 15 à 20 mn. Pommes boulangères : 25 à 30 mn. Rosbifs : 30 à 35 mn. Tous les gratins : 10 à 15 mn.

La position 10 est utilisée pour la mise en route de rosbif et la cuisson de gros gibiers.

Les temps indiqués ci-dessus sont comptés à partir de l'enfournement.

ENTRETIEN

Toutes les surfaces émaillées (robe, table de travail, four...) se nettoient à l'aide d'une éponge humide, légèrement savonneuse.

Brossez les chapeaux de brûleurs à l'eau chaude si les trous sont encrassés, puis séchez avec un chiffon propre.

Pour conserver au tableau de bord son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ; employez une éponge humide, puis un chiffon doux et propre.

ENTRETIEN DES ECRANS AMOVIBLES

Utilisez votre FOUR INSALISSABLE comme un four normal.

Employez de préférence des plats à bords hauts et à grande inertie calorifique, « terre à feu » par exemple, pour vos rôtis en particulier.

En cas de débordements ou de projections importantes, un nettoyage des écrans est indispensable pour permettre à l'émail K de retrouver toute son efficacité.

VOICI COMMENT VOUS DEVEZ PROCÉDER

Retirez les écrans du four. L'ordre de démontage est le suivant :

— Faites glisser vers l'avant les écrans latéraux et les sortir. Enlevez les échelles en les soulevant pour dégager d'abord les pieds. Soulevez légèrement la base de l'écran arrière afin de le libérer des pions d'accrochage, puis tirez-le vers l'avant.

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

Si, après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon.

- Rincez à l'eau chaude.
- Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure au n° 10 du thermostat.
- Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

Les produits distribués dans le commerce en bombe aérosol et pour l'entretien des fours peuvent être utilisés.

NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les éponges métalliques.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail K.

NOTA :

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

INSTALLATION ET REGLAGE

Ces instructions techniques concernent plus particulièrement les installateurs. Les appareils sont réglés en usine pour l'utilisation du gaz marqué sur l'emballage. En cas d'un changement de gaz, effectuez les opérations suivantes :

RACCORDEMENT SOUPLE

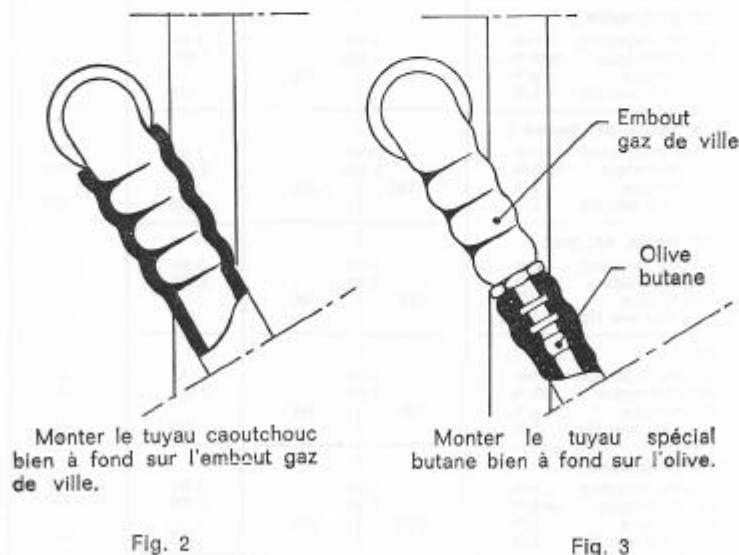
Suivant le cas, l'embout destiné à recevoir le tuyau souple peut être placé à droite ou à gauche de l'appareil, les joints étant soigneusement exécutés afin d'éviter toute fuite.

Gaz de ville - Gaz naturel

Pour l'emploi de ces trois gaz, ne pas monter l'olive réservée au butane et au propane. Raccordez avec un tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre intérieur (voir fig. 2 ci-dessous).

Gaz butane et propane

Placez l'olive gaz butane sur l'embout gaz de ville. Veillez à la bonne exécution du joint qui peut être réalisé à l'aide d'une pâte spéciale (Géboïl, Plastex, etc.). Utilisez un tuyau caoutchouc normalisé spécial pour butane (voir fig. 3 ci-dessous).



RACCORDEMENT RIGIDE

Dévissez l'embout porte-caoutchouc et raccordez à sa place la canalisation rigide. **Le raccord électriquement isolant doit être placé entre la canalisation et la rampe de l'appareil.**

La prise de terre aboutissant sur la borne marquée d'une plaquette « T » ne devra en aucun cas être raccordée à la canalisation de gaz.

Apportez le plus grand soin à la mise en place de tous les raccords afin d'éviter les fuites.

Prévoyez sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt facilement accessible. Ce robinet devra être fermé chaque fois que la cuisinière sera hors de service.

Le cordon sera branché à une prise de courant placée à proximité de la cuisinière.

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

	Butane	Propane	Gaz de ville	Gaz naturel 20
Pouvoir calorifique S mth/m ³ ...			4.000	9.530
Pouvoir calorifique S mth/kg ...	11.830	12.040		
Pression d'utilisation	28 mbar	37 mbar	8 mbar	18 mbar
Brûleur semi-rapide :				
Diamètre injecteur mm....	0,60		1,60	0,90
Débit thermique mth/h....	1.250		1.250	1.250
Débit horaire g/h....	105	103		
15° — 760 mm Hg L/h....			330	138
Brûleur rapide, AV. gauche :				
Diamètre injecteur mm....	0,67		2,50	1,30
Débit thermique mth/h....	2.600		2.600	2.600
Débit horaire g/h....	169	216		
15° — 760 mm Hg L/h....			674	283
Brûleur rapide, AR, droit :				
Diamètre injecteur mm....	0,60		2,25	1,25
Débit thermique mth/h....	2.200		2.250	2.250
Débit horaire g/h....	169	166		
15° — 760 mm Hg L/h....			674	283
Grilloir :				
Diamètre injecteur mm....	0,87		2,40	1,25
Débit thermique mth/h....	2.000		2.000	2.000
Débit horaire g/h....	169	166		
15° — 760 mm Hg L/h....			527	232
Sole à l'allumage :				
Diamètre injecteur mm....	0,95		2,90	1,50
Débit thermique mth/h....	3.300		3.300	3.300
Débit horaire g/h....	273	274		
15° — 760 mm Hg L/h....			875	367
Débit maximum :				
g/h....	878	862	2.803	1.171
L/h....				

ADAPTATION ET REGLAGE DES BRULEURS DE TABLE

Pour accéder aux injecteurs, enlevez les brûleurs, soulevez la table de travail.

ADAPTATION DES BRULEURS

Retirez l'injecteur et placez celui qui convient au type de gaz et au brûleur en cours d'adaptation (voir tableau ci-dessous) en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et le robinet.

Les repères marqués sur les injecteurs sont résumés dans le tableau suivant :

NATURE DU GAZ BRULEURS	Rapides		Semi- rapide	Sole	Grilloir
	AR	AV			
Butane - Propane	80	87	60	95	87
Gaz de ville	225	250	160	290	240
Gaz naturel	125	130	90	150	125

Le remontage s'effectue exactement en sens inverse du démontage.

Rabattez la table de travail, mettez les brûleurs en place et emboîtez les têtes de brûleurs. Si nécessaire, régler la bague d'air pour obtenir une flamme correcte.

MISE AU POINT

Enlevez la manette en vous aidant d'un chiffon passé par derrière la collerette.

Pour la pleine puissance du brûleur, le débit de gaz est donné par l'injecteur calibré.

REGLAGE DU RALENTI

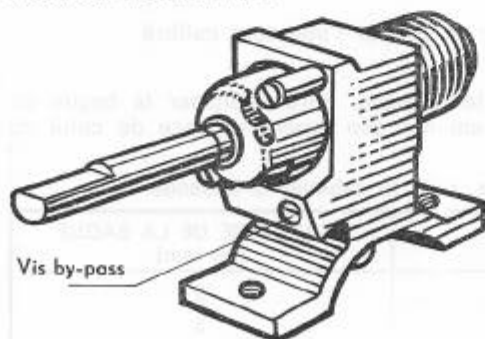


Fig. 4

Tournez la manette de commande sur la position indiquée par la petite flamme jusqu'en butée.

A l'aide d'un tournevis, réglez le by-pass qui se trouve sur le côté droit du robinet.

Pour le butane et le propane, la vis by-pass doit être vissée à fond sans blocage exagéré.

Pour les autres gaz :

- vissez à fond pour s'assurer de la position ;
- desserrez légèrement jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

Réglage d'air

Faire coulisser la bague de réglage d'air de manière à obtenir l'ouverture indiquée dans le tableau ci-dessous.

Gaz utilisés	Brûleurs semi-rapides	Brûleurs rapides
Butane	Bagues complètement ouvertes	
Gaz naturel 20	1 mm	3 mm
Gaz ville	1 mm	1,5 mm

LES BRULEURS DE FOUR

La cuisinière 241 - 50 - LK comporte un grilloir et un brûleur de sole. Pour l'un et l'autre brûleur, l'admission du gaz est réalisée par un injecteur fixe correspondant à la nature du gaz utilisé. De plus, ces brûleurs sont pourvus d'un réglage d'air.

Pour la mise en service, il est recommandé, sans allumage, d'effectuer l'adaptation du brûleur au gaz pour lequel il doit fonctionner.

Le réglage d'air sera également préréglé avant l'allumage.

LE BRULEUR DE GRILLOIR

Démontez le brûleur de grilloir afin d'accéder à l'injecteur. A l'aide d'une clé à tube de 9 mm, démontez l'injecteur et remplacez-le par celui qui convient au type de gaz utilisé, en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support.

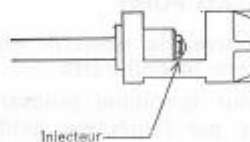


Fig. 5

Le débit de gaz est donné par l'injecteur calibré.

Réglage d'air

Pour le butane et le propane, faire coulisser la bague de réglage de manière à amener son repère en face de celui du brûleur.

Pour les autres gaz, voir le tableau ci-dessous :

GAZ UTILISES	OUVERTURE DE LA BAGUE (en mm)
Gaz de ville	5
Gaz naturel 20	3

LE BRULEUR DE SOLE

Démontage du brûleur de sole

Démontez la sole en poussant vers l'arrière, puis soulevez l'avant pour la dégager. Sortez la sole du four.

Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. Au milieu, il repose sur deux étriers et se positionne par deux vis.

Pour démonter ce brûleur : dévissez les deux vis et libérez le col en tirant vers l'avant.

Le remontage s'effectue par une opération inverse.

Adaptation du brûleur

Retirez l'injecteur et placez celui qui convient au type de gaz utilisé (voir tableau page 11) en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support.

REGLAGE D'AIR

Faire coulisser la bague de réglage de manière à obtenir l'ouverture d'air indiquée dans le tableau ci-dessous :

GAZ UTILISES	OUVERTURE DE LA BAGUE
Butane - Propane	7 mm
Gaz de ville	2 mm
Gaz naturel	7 mm

REGLAGE DU BY-PASS

Régalez le by-pass en agissant sur la vis située à la partie supérieure et à l'avant du thermostat (fig. 6).

Butane ou propane : serrez la vis à fond.

Pour les autres gaz : serrez la vis à fond, puis :

— gaz de ville : desserrez d'un tour ;

— gaz naturel 18 : desserrez d'un demi-tour.

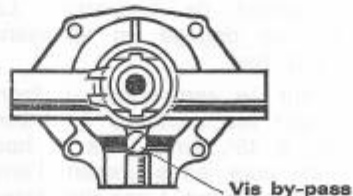


Fig. 6

MISE AU POINT DU BY-PASS

Pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérez de la façon suivante :

- allumez le four, manette à la position 10, et laissez chauffer 15 mn ;
- ouvrez la porte ;
- ramenez la manette sur la position 1.

La flamme du brûleur doit devenir très courte (2 mm environ), mais rester stable après quelques secondes.

Si elle s'éteint, le débit du by-pass est insuffisant, dévissez un peu plus la vis du by-pass du thermostat.

Si elle reste longue, le débit du by-pass est trop élevé. Vissez un peu plus la vis de réglage. **Un débit de by-pass trop important neutralise l'action du thermostat.**

MONTAGE ET BRANCHEMENT DU TOURNEBROCHE

Suivez les indications données par la notice particulière jointe dans chaque carton contenant tout le matériel nécessaire à la mise en place et au branchement du tournebroche.

DEMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR

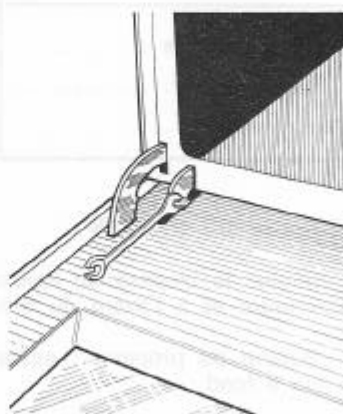
Ouvrir le tiroir (10 cm environ) pour permettre le dégagement de la porte.

Ouvrir la porte du four.

Du côté droit ou gauche, engager une clé plate de 5,5 mm sur le méplat de l'axe accessible par les encoches des gonds (protéger le manche de la clé avec un chiffon).

Refermer lentement la porte, laisser la clé prendre appui sur la contre-porte, continuer le mouvement de fermeture. La porte se dégage en appuyant vers le bas.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse. Engager les secteurs à l'intérieur des gonds fixes, la porte étant à 45°. Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les gonds, puis, en soutenant l'ensemble, faites basculer la porte horizontalement. L'axe doit être accroché des deux côtés. Sinon, recommencer l'opération. Ensuite, dégager la clé.



GRAISSAGE DES ROBINETS

Il est bon de renouveler régulièrement la graisse des robinets et, en particulier, dès qu'on ressent une résistance anormale à la manœuvre. Faute de cette opération, les robinets pourraient gripper et devenir inutilisables.

Fermer la bouteille ou le robinet d'arrivée de gaz, puis, la manette enlevée :

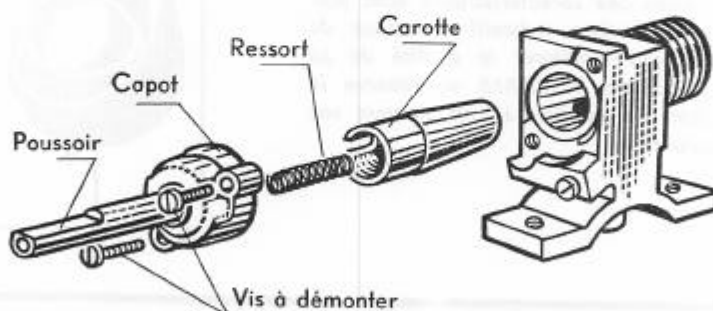
— avec un tournevis, démonter les deux vis situées de part et d'autre du poussoir ; retirer le poussoir, le capot et le ressort placés dans l'axe de la carotte, puis la carotte elle-même ;

— avec un chiffon propre, essuyer la graisse usagée sur la carotte et dans le corps en veillant tout particulièrement à la propreté des bords des trous de passage de gaz et du trou de by-pass ;

— enduire très légèrement la partie conique de la carotte de graisse spéciale que vous trouverez chez votre vendeur (Molykote 1102 B). Enlever l'excès de graisse ayant pu se loger dans les trous ;

— après le graissage, remettre la carotte en place, le ressort, l'axe, le capot et le poussoir, en veillant que l'ergot du poussoir soit engagé dans l'encoche de la carotte. Remonter les vis et bloquer ;

— replacer la manette.



ROBINET THERMOSTATIQUE

Il ne faut pas procéder au démontage de ce robinet. En cas de fonctionnement anormal, vous adresser à votre vendeur.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Le but de ce document est de vous donner les indications nécessaires pour effectuer le graissage des robinets de votre installation. Les robinets sont équipés de différents modèles de graisseurs.

Il est important de noter que le graissage doit être effectué régulièrement et avec le produit approprié.

Le graissage des robinets est une opération simple et rapide qui permet de prolonger la durée de vie de votre installation et d'éviter les pannes.

Il est recommandé de consulter le manuel d'utilisation de votre robinet pour plus de détails sur les procédures de graissage.

En suivant ces instructions, vous pouvez assurer le bon fonctionnement de votre robinet et éviter les problèmes de maintenance.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES se réserve le droit de modifier à tout moment ses appareils.



**VOTRE PREMIERE 241 - 50 - LK
241 - 50 - RLK**

Adresser toute correspondance à :

S.A. des Usines de ROSIERES — B.P. 44 — 18001 BOURGES

R.C. Bourges 55-B-5

M 20.1-74
T 11.4-74

Imprimerie DUSSER, Bourges