

ESTAMPILLÉES
NF
GAZ

Cuisinière

VOTRE PREMIÈRE

245 - 50



ROSIÈRES



SOMMAIRE

PRESENTATION	Pages
Repérage des organes de commande	3
La table de travail	3
Les robinets de brûleurs de table	3
LE FOUR	
Allumage du brûleur de sole	4
Préchauffage	4
Allumage du grilloir	4
Utilisation du thermostat	5
ENTRETIEN	4
INSTALLATION ET REGLAGE	6
Raccordement de l'appareil	6
Caractéristiques des brûleurs	7
Adaptation et réglage des brûleurs de table	8
Le brûleur de grilloir	9
Le brûleur de sole	9
GRAISSAGE DES ROBINETS	11

PIECES DE RECHANGE

ATTENTION !

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

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 245-50 n° 1 425 840 -
2 manettes robinets de table de travail.

à adresser aux adresses suivantes :

Commande de pièces de rechange :

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

TELEX USINE :
ROSIERES 76014 F
Tél. : 26-00-93 - 26-01-67

En cas de réclamation :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service Assistance technique
B.P. 44 - 18001 Bourges

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

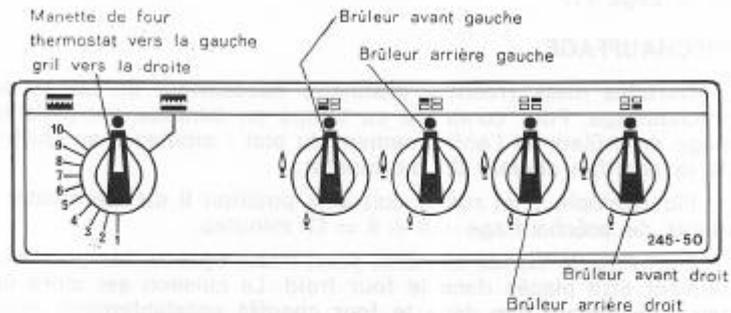


Fig. 1

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 FOUR

ALLUMAGE DU BRULEUR DE SOLE

Pour allumer le brûleur de four, présentez une flamme (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 l'utilisation de ce dernier dans le tableau de la page 7).

PRECHAUFFAGE

Certains mets (rosbifs, gratins...) nécessitent un temps de préchauffage. Pour connaître ce temps en minutes entre l'allumage du brûleur et l'enfournement du plat : ajoutez 8 au chiffre de la position choisie du thermostat.

Par exemple : un rosbif cuit à la position 9 du thermostat ; temps de préchauffage : $9 + 8 = 17$ minutes.

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.

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.

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.

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

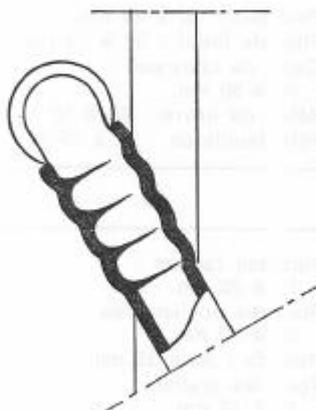
Suivant le cas, l'embout destiné à recevoir le tuyau souple peut être placé à droite ou à gauche de l'appareil, les joints étant soigneusement exécutés afin d'éviter toute fuite.

Gaz de ville - Gaz naturel

Pour l'emploi de ces deux 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).

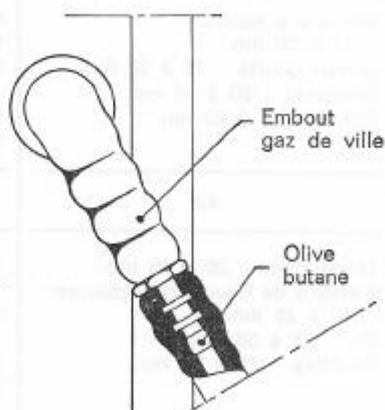
Gaz butane et propane

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 (Géboil, Plastex, etc.). Utilisez un tuyau caoutchouc normalisé spécial pour butane (voir fig. 3 ci-dessous).



Monter le tuyau caoutchouc bien à fond sur l'embout gaz de ville.

Fig. 2



Monter le tuyau spécial butane bien à fond sur l'olive.

Fig. 3

RACCORDEMENT RIGIDE

Dévissez l'embout porte-caoutchouc et raccordez à sa place la canalisation rigide.

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.

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

	Butane	Propane	Gaz de ville	Gaz naturel 20	Gaz de Groningue
Pouvoir calorifique S mth/m ³ ..	11.830	12.040	4.000	9.530	9.400
Pouvoir calorifique S mth/kg..					
Pression d'utilisation	28 mbar	37 mbar	8 mbar	18 mbar	18 mbar
Brûleur semi-rapide :					
Diamètre injecteur mm....	0,60		1,60	0,90	0,90
Débit thermique mth/h....	1.250		1.250	1.250	1.250
Débit horaire g/h....	105	103			
15° - 760 mm Hg L/h....			330	138	157
Brûleur rapide, AV. gauche :					
Diamètre injecteur mm....	0,87		2,50	1,30	1,30
Débit thermique mth/h....	2.600		2.600	2.600	2.600
Débit horaire g/h....	220	216			
15° - 760 mm Hg L/h....			674	283	326
Brûleur rapide, AR. droit :					
Diamètre injecteur mm....	0,80		2,25	1,25	1,25
Débit thermique mth/h....	2.250		2.250	2.250	2.250
Débit horaire g/h....	220	216			
15° - 760 mm Hg L/h....			674	283	326
Grilloir :					
Diamètre injecteur mm....	0,87		2,40	1,25	1,25
Débit thermique mth/h....	2.000		2.000	2.000	2.000
Débit horaire g/h....	169	166			
15° - 760 mm Hg L/h....			527	232	264
Soie à l'allumage :					
Diamètre injecteur mm....	0,95		2,90	1,50	1,50
Débit thermique mth/h....	3.400		3.400	3.400	3.400
Débit horaire g/h....	287	282			
15° - 760 mm Hg L/h....			895	376	427
Débit maximum :					
g/h....	878	862			
L/h....			2.803	1.171	1.381

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
		AV	AR			
Butane - Propane	87/ 80		60	95	87
Gaz de ville	2,50/2,25		160	290	240
Gaz naturel - Gaz de Groningue	1,30/1,25		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

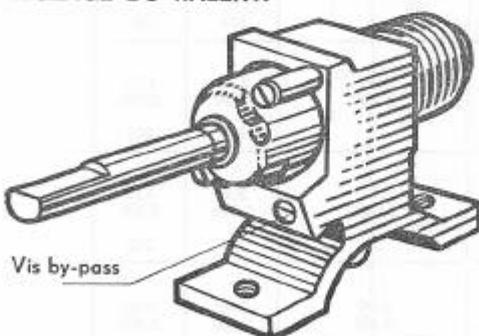


Fig. 4

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, il faut :

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

LES BRULEURS DE FOUR

La cuisinière 245-50 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 pré-réglé 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.

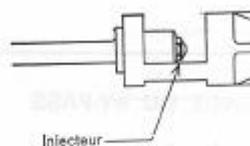


Fig. 5

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

Réglage d'air

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

GAZ UTILISES	OUVERTURE DE LA BAGUE
Gaz de Groningue	1 mm
Gaz de ville	2 mm
Gaz naturel 20	1 mm
Butane - Propane	3 mm

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. A l'avant, il repose sur deux étriers, 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 8) 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
Gaz de Groningue	3 mm
Gaz de ville	2 mm
Gaz naturel	3 mm
Butane - Propane	9 mm

REGLAGE DU BY-PASS

Réglez 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 20, desserrez d'un demi-tour.

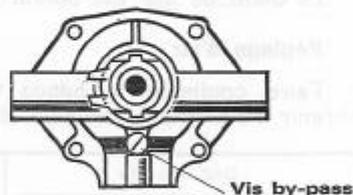


Fig. 6

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.**

GRAISSAGE DES ROBINETS

ROBINETS DE TABLE :

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

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

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

— avec un chiffon propre, essuyez 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 ;

— enduisez très légèrement la partie conique de la carotte de graisse spéciale (Molykote 1102 B) que vous trouverez chez votre vendeur ;

— enlevez l'excès de graisse ayant pu se loger dans les trous ;

— après le graissage, remettez 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. Remontez les vis et bloquez ;

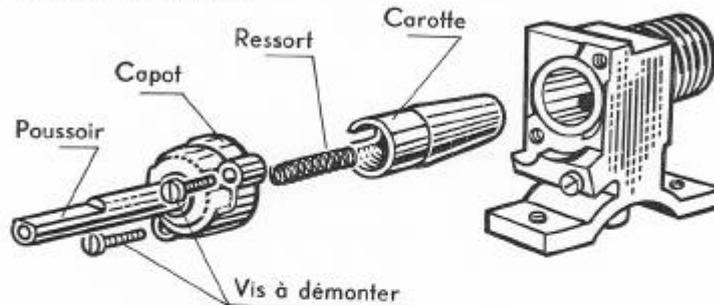
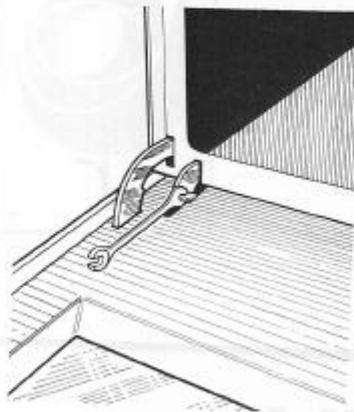


Fig. 7

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

Les robinets sont des organes de commande et de régulation qui assurent le bon fonctionnement des machines et des installations. Leur entretien est primordial pour éviter les pannes et prolonger leur durée de vie. Le graissage régulier des robinets est une opération simple mais essentielle. Il permet de réduire les frottements, d'éviter l'usure prématurée des pièces et de garantir une étanchéité parfaite. Pour cela, il est recommandé d'utiliser un produit de graissage adapté aux conditions de travail et au type de robinet. Une attention particulière doit être portée sur la fréquence et la méthode d'application du produit.



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



VOTRE PREMIERE 245 - 50

Adresser toute correspondance à :

S. A. des Usines de ROSIÈRES — B. P. 44 — 18001 - BOURGES
R.C. Bourges 55-8-5

M 20-1-74
T 11-4-74

Imprimerie DUSSEY, Bourges