

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Cuisinière

Tout gaz

251 a

ROSIERES
L'amour du travail bien fait.



FICHE TECHNIQUE

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

Largeur : 50
Profondeur : 50
Hauteur couvercle ouvert : 125
Hauteur couvercle fermé : 82,5

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :
- 2 brûleurs semi-rapide : 1,45 kW
- brûleur rapide arrière droit : 2,6 kW
- brûleur rapide avant gauche : 3 kW

Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

Largeur : 34
Profondeur : 37,5
Hauteur : 28,8
Volume utile : 36 l

Puissance

Four 4 kW
Grilloir 2,68 kW

Consommation

de maintien pendant
1 heure à 230 °C 1,9 kWh

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

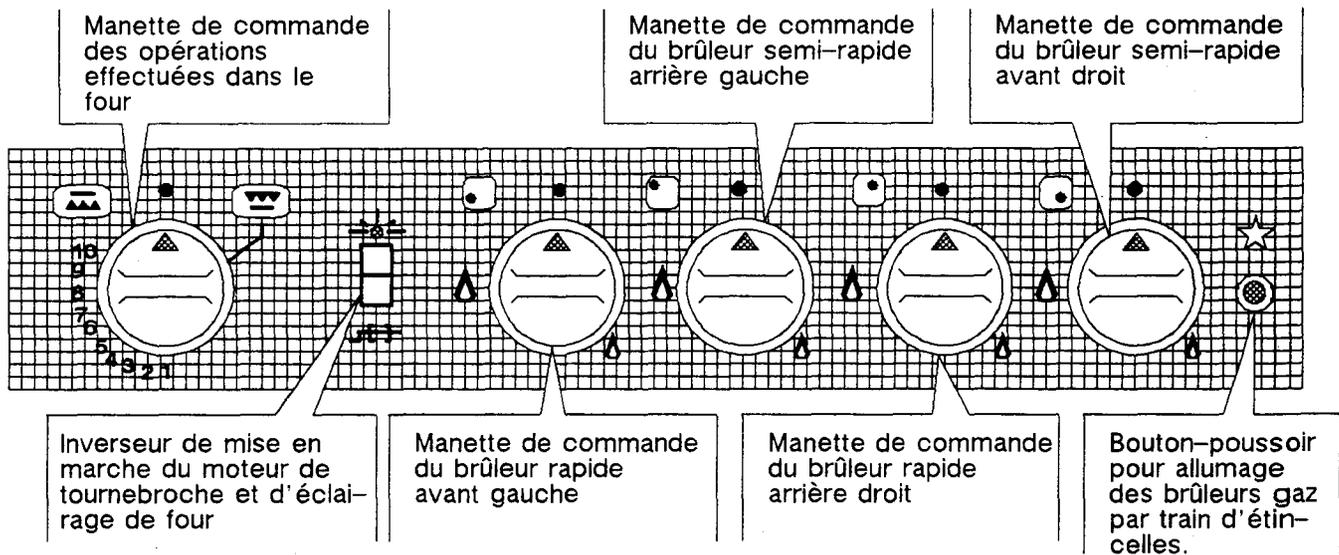
Cet appareil porte les estampilles officielles de conformité aux normes françaises.

Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
Le four	6
Le thermostat	7
Le grilloir	8
Le tournebroche	9
Les accessoires du four	10
Conseils de cuisson	11
ENTRETIEN	12-13
ACCESSIBILITE	14-15
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	16-17
Changement de gaz	18-23
ALLO ROSIERES ASSISTANCE	25
GARANTIE	26
PIECES DE RECHANGE	27

PRESENTATION

Attention : la porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.



Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils

des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

UTILISATION

Les brûleurs gaz

Allumage :

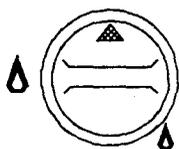
Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer avant droit.

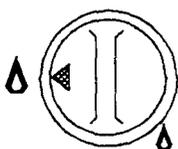


Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité.

- 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.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.



Fermé



Ouvert au maximum



Ralenti

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



bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs

Recommandation importante

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

UTILISATION Les brûleurs gaz

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents.

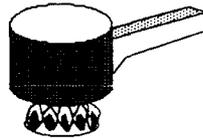
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

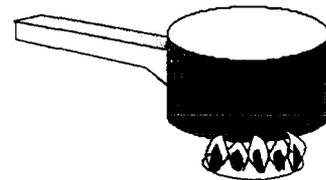
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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.

CHOIX DES RECIPIENTS



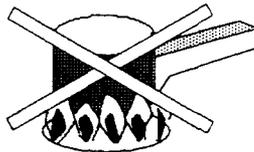
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION

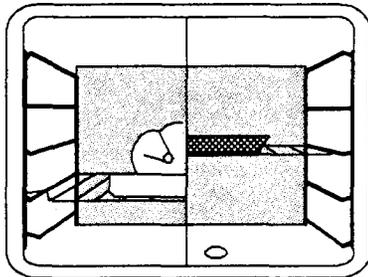
Le four

Ouvrir entièrement la porte du four.
Pousser légèrement sur la manette et tourner vers la gauche jusqu'à la graduation correspondante à la cuisson.

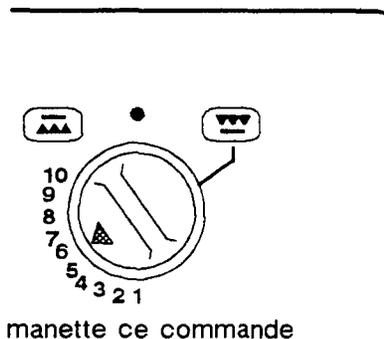
Allumer le brûleur : présenter une allumette à l'orifice de la sole.



Fermer la porte du four.



placer la pièce à cuire
au centre du four



manette de commande

Utiliser des températures basses pour des mets épais et des températures plus élevées pour des petits volumes.

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

Rappel des températures approximatives correspondant aux repères (en ° C)

1	:	140	à	160	° C
2	:	155	à	175	° C
3	:	170	à	190	° C
4	:	185	à	205	° C
5	:	200	à	220	° C
6	:	215	à	235	° C
7	:	230	à	250	° C
8	:	245	à	265	° C
9	:	260	à	280	° C
10	:	275	à	295	° C

DUREE DE PRECHAUFFAGE

- 20 mn pour les positions entre 7 et 10
- 15 mn pour les positions entre 4 et 6
- 10 mn pour les positions entre 1 et 4

UTILISATION Le 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 habitudes de chacun.

Les temps indiqués ci-dessous sont à compter à partir de l'enfournement.

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés			
Bar -Dorade - Lotte	8	7	selon grosseur
Viandes - Légumes			
Boeuf aux carottes	8	7	4 h environ
Boeuf bourguignon	8	7	4 h environ
Canard	8	8-9	1 h - 1h 30
Endives au gruyère	8	6-7	25 à 30 mn
Flamiche poireaux	8	7	35 à 40 mn
Gigot de mouton	8	7	15 mn par livre
Oie - Dinde	8	8-9	60 à 80 mn
Pigeon rôti	7	6-7	15 à 25 mn
Pâté en croûte	8	9	1 h par kilo
Pâté en terrine	8	7	1 h 30 à 2 h
Poularde rôtie	8	7	45 mn à 1 h
Quiche Lorraine	8	8-9	30 à 40 mn
Rable de lapin rôti	7	6-7	50 à 60 mn
Rôti de boeuf	9-10	7	15 mn par livre
Rôti de porc	7	6	15 à 20 mn par livre
Rôti de veau	7	6	15 à 20 mn par livre
Selle de chevreuil rôtie	8	8-9	1 h pour 5 livres
Soufflé salé-sucré	7	6	35 à 45 mn
Tomates farcies	8	6-7	30 à 40 mn

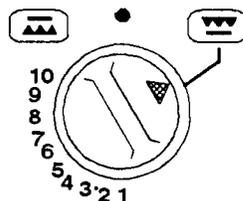
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson	
Pâtisseries			
Amandine	5	5	45 mn
Biscuit à la cuillère	5	5	35 mn
Brioche	9	7-8	40 à 45 mn
Cake	6	4-5	50 à 60 mn
Ciafoutis aux fruits	9	8	35 à 40 mn
Crème renversée	4	2-3	45 mn au BM
Fian	8	6-7	30 mn
Gateau de Savoie	5	5-6	35 à 40 mn
Macarons	7	6	15 à 25 mn
Meringues	2	1-2	60 à 90 mn
Pâte à choux	7	6-7	35 à 45 mn
Pâte à tarte (non garnie)	7	5-6	20 à 30 mn
Pâte feuilletée	7	6	15 à 20 mn
Petits pains	9-10	8	15 à 20 mn
Tarte garnie	8	9	35 à 40 mn

UTILISATION

Le grilloir

Ouvrir entièrement la porte du four.
Présenter une flamme sous la rampe
du brûleur de grilloir.

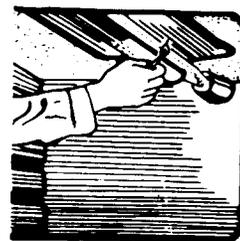
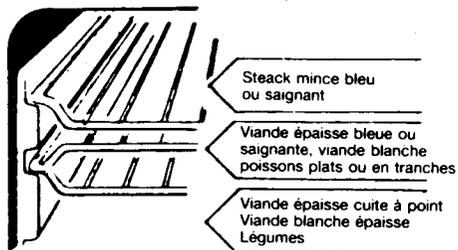
Pousser légèrement sur la manette
de four et tournez à droite jusqu' en
butée.



Les cuissons au grilloir doivent être faites porte OUVERTE
ou ENTR'OUVERTE après mise en place du déflecteur de
manettes. Son absence risquerait d'entraîner des détériorations
dans la zone du tableau de bord

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

Pour apprécier la cuisson au grilloir,
il faut tenir compte d'une règle ab-
solue : avant toute cuisson, le grilloir
doit être rouge.



Laisser chauffer environ
5mn avant d'entourner
les plats

TEMPS DE CUISSON

- 20 mn par kg de boeuf
- 30 mn par kg d'agneau, de mouton,
- 50 mn par kg de veau, volaille,
- 55 mn par kg de porc.

Tournebrochettes
(sur demande)

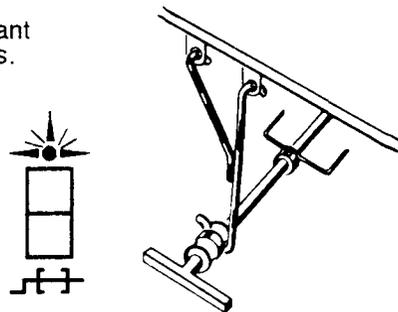
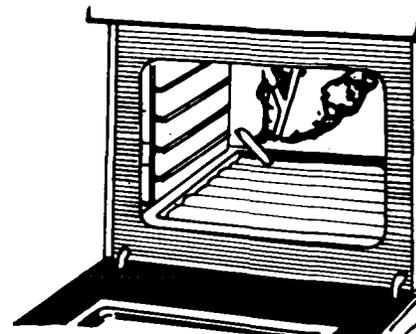
Immédiatement adaptable
sur votre tournebroche.

UTILISATION Le tournebroche

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie.
- placer la lèche-frite sur la sole du four.
- accrocher le support de tournebroche au plafond du four.
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée, entre les deux fourchettes.

- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
- placer la broche sur le support avant dans la gorge indiquée par le croquis.

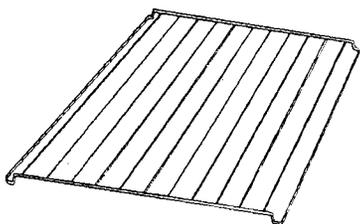
Pousser légèrement sur la manette de four et tourner à droite jusqu'à la position grilloir.
Placer l'interrupteur sur le repère tournebroche .



IMPORTANT : Comme pour le grilloir, l'utilisation du tournebroche se fait porte ouverte ou entr'ouverte avec mise en place du déflecteur de manettes.

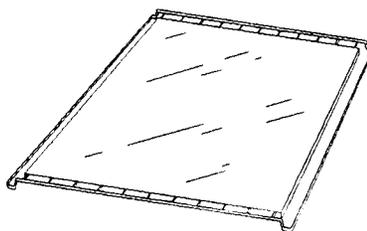
UTILISATION

Les accessoires de four



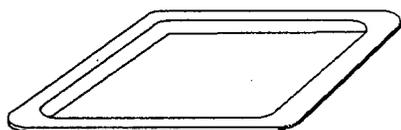
La grille porte-plats

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



La plaque à pâtisserie

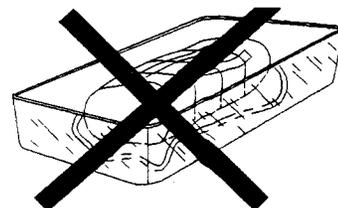
Sera placée sur la grille porte-plats. On y disposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.)



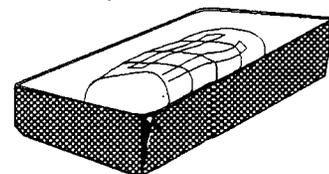
La lèche-frite

Est destinée à recevoir le jus des grillades. (à glisser sur les gradins).

NE JAMAIS UTILISER LA LECHEFRITE COMME PLAT A RÔTIR, il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.



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



Utiliser des plats creux en terre de préférence

Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid.

La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge

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

POUR LES GRILLADES

Les viandes rouges coupées en tranches minces et les poissons plats ou en tranches doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir : la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

CONSEILS POUR LES VIANDES :

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

CONSEILS DE CUISSON

POUR LES PATISSERIES

Eviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou feuille d'aluminium.

ATTENTION :

Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au met à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflètera sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, retomberaient aussitôt. Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

ENTRETIEN

Les parois du four en émail catalytique

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 les parois à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois ce qui permet d'effectuer cette opération sur l'évier.

Après rinçage et remise en place des parois dans l'appareil, faire sécher l'émail en faisant fonctionner le four sur la position 10 pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT 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 ammoniacé.
- 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 position 10 du thermostat.
- 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.

NE JAMAIS EMPLOYER :

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

Les parties inox

Utiliser des produits non abrasif du commerce.

La porte du four

Eviter l'emploi d'abrasif. Utiliser une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre. Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil .

Le tiroir

Pour dégager le tiroir entièrement de l'appareil, il suffit de le tirer vers l'avant.

ATTENTION : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.

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 la nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

Les parties émaillées

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.

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 provoque la rupture de l'émail.

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

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

ACCESSIBILITE

Démontage de la sole de four :

- pousser la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil,
- soulever la partie avant pour la dégager de la façade,
- tirer la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

Démontage des côtés de four :

- retirer la sole de four,
- enlever les gradins en les soulevant pour les sortir des encoches,
- décrocher les cotés de four des pions d'accrochage situés en haut.

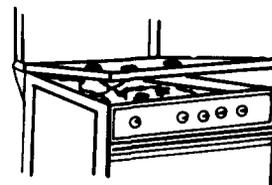
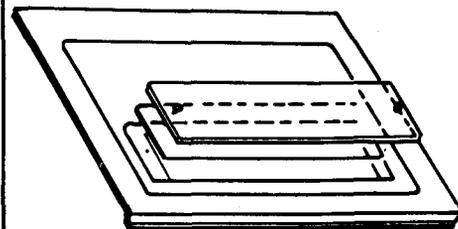
Démontage du hublot intérieur :

- ouvrir la porte,
- dévisser les 2 vis moletées situées de chaque côté du hublot.

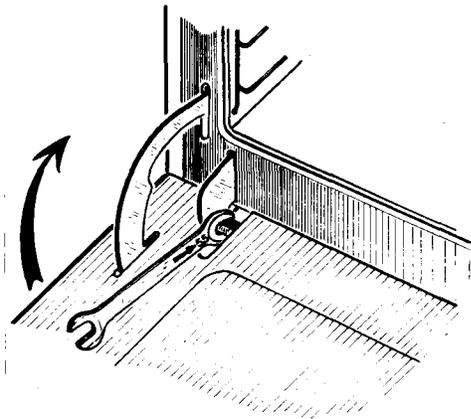
Ne pas oublier de remettre le joint si celui-ci a été enlevé.

Comment relever la table de travail :

- enlever la vis située dans le loge-grille avant de la table.



ACCESSIBILITE



Démontage de la porte :

- 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 contreporte, 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, faire basculer la porte horizontalement.

L'axe doit être accroché des deux cotés.

Sinon, recommencer l'opération.

Ensuite, dégager la clé.

INSTALLATION REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Raccordement :

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. n° 61-1 du C.S.T.B. (Centre technique et Scientifique du Bâtiment, 4 avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

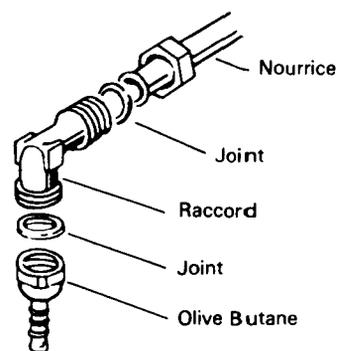
Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz, un robinet, un détendeur ou un détendeur déclencheur (pour gaz-propane).

Utilisez des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque "NF GAZ".

BUTANE - PROPANE

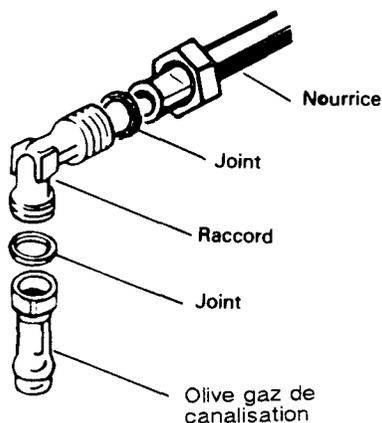
Le raccordement s'effectue par un tube souple "NF GAZ" de diamètre intérieur 6 mm, sur l'about porte-caoutchouc de dimension correspondante vissé sur l'extrémité de la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.

L'autre extrémité du tube est reliée directement au détendeur "NF GAZ" adapté à la nature du gaz (28 mbar en butane, détendeur déclencheur 37 mbar en propane).



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

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



GAZ NATUREL DISTRIBUE PAR RESEAU :

Par flexible à embout mécanique "NF GAZ" :

– visser directement les écrous du flexible sur l'extrémité filetée de la rampe de la cuisinière, d'une part, et sur le robinet d'arrêt "NF GAZ", d'autre part, en veillant à la présence des joints d'étanchéité.

Par tube souple "NF GAZ" :

– placer sur l'extrémité de la rampe de la cuisinière l'about porte caoutchouc adapté (gros diamètre) et engager le tube de diamètre 15 mm.

– engager l'autre extrémité du tube sur un about identique vissé sur le robinet d'arrêt "NF GAZ".

INSTALLATION REGLAGE

Si le robinet d'arrêt est un modèle ancien avec about de dimension différente, utiliser des tubes "NF GAZ" à l'extrémité évasée :

12-15 mm
15-22 mm

(le côté 15 mm étant sur l'about de la cuisinière).

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

INSTALLATION REGLAGE

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 nominal),
- régler les bagues d'air.
- régler le ralenti.

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

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - INJECTEURS DE TABLE.

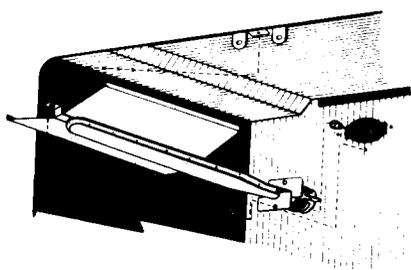
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de relever la table de travail et de démonter les brûleurs.

Retirer l'injecteur et placer celui qui convient à la nature du gaz et au brûleur en cours d'adaptation, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte injecteur.

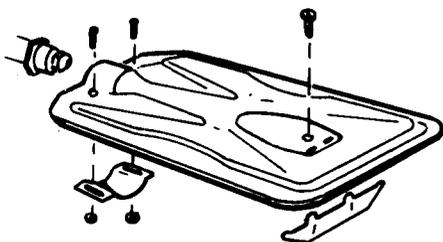
Les repères marqués sur les injecteurs sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Nature du gaz	Brûleur	Rapide avant gauche	Rapide arrière droit	Semi- rapide	grilloir	four
	Butane - Propane		88	80	60	87
Gaz naturel		132	120	90	128	150

brûleur de grilloir



brûleur de four



2 - INJECTEUR DE GRILLOIR.

Le démontage du brûleur de grilloir est nécessaire pour retirer l'injecteur.

Pour cela :

- démonter la vis qui se trouve à l'avant du brûleur ,
- dévisser l'injecteur avec une clé à tube de 9,
- placer celui qui convient au type de gaz utilisé, en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support,
- remonter le brûleur de grilloir.

INSTALLATION REGLAGE

3 - INJECTEUR DE 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 un support et se positionne par deux pitons. Une vis centrale le fixe sur le dessous du four.

Pour démonter ce brûleur :

- après avoir enlevé la vis centrale, soulever légèrement mais suffisamment l'avant du brûleur pour le dégager des deux pitons du support.
- puis tirer le brûleur vers l'avant pour le libérer du support d'injecteur.
- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

INSTALLATION REGLAGE

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR.

Pour la table de travail :

- sans la rabattre, emboîter la tête
et le chapeau sur le corps de brû-
leur.

Le pré-réglage des bagues d'air,
en fonction du gaz utilisé, est indi-
qué dans le tableau ci-dessous.

Ce réglage est très important, il
permet d'obtenir une combustion
correcte et un rendement maximum
des brûleurs.

Brûleur	Pré- réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi- rapide	3 mm	1 à 1,5 mm	1,5 mm
Rapide avant gauche	8 mm	1,5 à 2 mm	8 mm
Rapide arrière droit	8 mm	1,5 à 2 mm	2,5 mm
Grilloir	7 mm	3,5 mm	2,5 mm
Four	8 mm	3 mm	3 mm

INSTALLATION REGLAGE

2 – CONTRÔLE DE L'ASPECT DE FLAMME.

La mise au point se fait par observa-
tion de la flamme.

Corriger le réglage jusqu'à obtenir
une flamme nette, stable à contour
bleu-ciel.



*Flamme bruyante ayant
tendance à décoller*
EXCES D'AIR



Flamme bien tendue
REGLAGE CORRECT



*Flamme molle avec
pointes jaunes*
MANQUES D'AIR

INSTALLATION REGLAGE

REGLAGE DU RALENTI

1 - BRÛLEUR DE TABLE.

Enlever la manette en vous aidant d'un chiffon passé derrière le corps de la manette.

A) en gaz naturel :

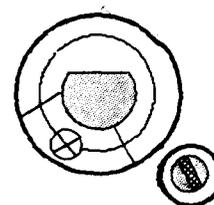
Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours.

- allumer le brûleur,

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

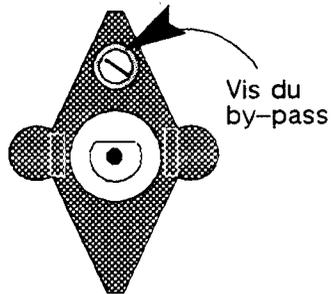
B) en butane-propane :

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



vis du by-pass

INSTALLATION REGLAGE



2 – BRÛLEUR DE FOUR .

Régler le by-pass en agissant sur la vis.

A) butane ou propane :

– visser la vis à fond.

B) gaz naturel :

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

- allumer le four, la manette à la position 10, et laisser chauffer quinze minutes,
- ouvrir la porte,
- ramener la manette à la position 1.

Vous devez obtenir une flamme courte (2 mm), restant stable lorsqu'on passe de la position 10 à la position 1.

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

Un débit de by-pass trop important neutralise l'action du thermostat.

3 – BRÛLEUR DE GRILLOIR.

Le brûleur de grilloir ne dispose pas de position ralenti.

