

**cuisinière
tous gaz**

345 - 345 R

ROSIÈRES 

Installation

Nous vous conseillons de lire attentivement le feuillet indépendant relatif à la mise en place de votre appareil où vous trouverez tous les renseignements indispensables à son installation.

Garantie

ATTENTION

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

Pièces de rechange

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

1° Le numéro de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique au dos de la cuisinière, ou sur le bon de garantie.

2° La désignation de la pièce

Exemple : Appareil 345
n° 2 106 248
1 manette de four

Où vous adresser :

Commande de pièces de rechange :

S.A. USINES DE ROSIERES
Service des pièces détachées
Rosières - Lunery 18400 Saint-Florent - Tél. 26-01-67
Télex ROSIERES USINES 76.014 F

En cas de réclamation :

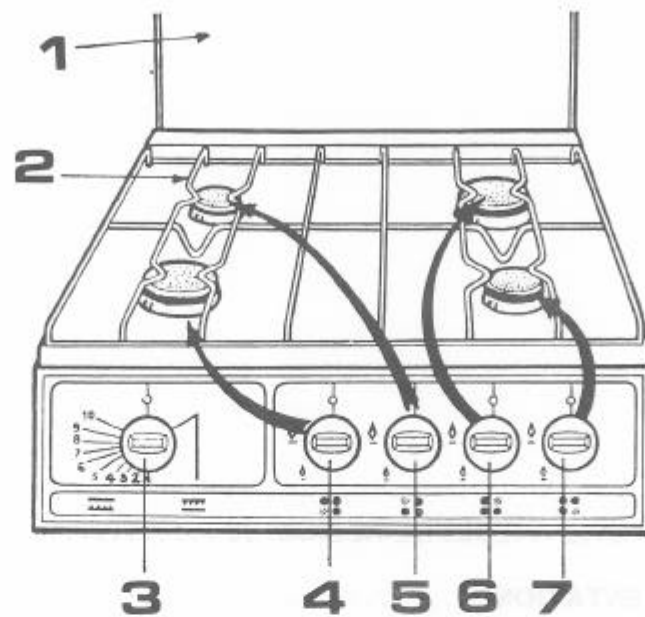
S.A. USINES DE ROSIERES
Service Assistance Technique
B.P. 44 - 18001 BOURGES Cedex
Tél. : 24-71-50 -
Télex : 76.701 Rosières BRGES



Sommaire



GARANTIE - PIÈCES DE RECHANGE	2
PRESENTATION :	4
UTILISATION :	
– les brûleurs de table	5
– le four • préchauffage	6
• allumage	6
• thermostat	7
– le grilloir	8
ENTRETIEN :	9

Présentation



- 1** Couvercle enveloppant en tôle émaillée
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
- 3** Manette de commande des différentes opérations effectuées dans le four :
 - repère  : Fonctionnement du brûleur de sole avec plage de réglage de 1 à 10 pour les cuissons au four (utilisation page 6).
 - repère  : Fonctionnement du brûleur de grilloir pour réalisation des gratins et des grillades (utilisation page 8).
- 4** Manette de commande du brûleur avant gauche rapide de 2 250 mth/h.
- 5** Manette de commande du brûleur arrière gauche semi-rapide de 1 250 mth/h.
- 6** Manette de commande du brûleur arrière droit rapide de 2250 mth/h.
- 7** Manette de commande du brûleur avant droit semi-rapide de 1 250 mth/h.

Les brûleurs de Table

FONCTIONNEMENT :

- Un repère situé au-dessous de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité et à position de ralenti.





Fermé



Débit
au maximum
(pour le démar-
rage des cuis-
sons et les ébul-
litions)



Ralenti
(pour mijotage
et entretien
des ébullitions)

Entre les deux positions  et  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

ALLUMAGE :

Poussez légèrement sur la manette et tournez vers la gauche jusqu'à position débit maximum.
Présentez une flamme.

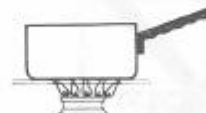
Choix des récipients

Casseroles de moins
de 14 cm



Petit brûleur
Petits récipients

Casseroles
de 14 cm et plus



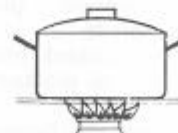
Gros brûleur
Grands récipients

Hauteur des flammes



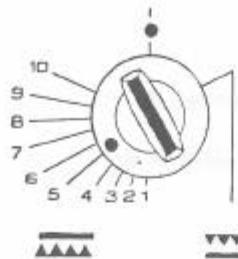
MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Manche
brûlé



BON
Flammes ne dépassant pas
économie de gaz

Le four



1. Poussez légèrement la manette et tournez vers la gauche jusqu'à la position choisie pour la cuisson.
2. Allumez le brûleur : présentez une allumette au trou de la sole du Four.

PRECHAUFFAGE DU FOUR :

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

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

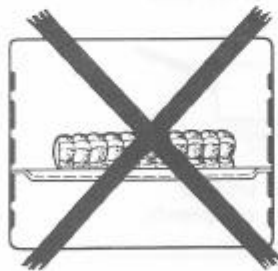
Comment déterminer le temps de préchauffage ?

- 20 mn pour les cuissons de 7 à 10
- 15 mn pour les cuissons de 4 à 6
- 10 mn pour les cuissons de 1 à 3

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 de la pièce de viande.

NOTA IMPORTANT POUR LA CUISSON AU FOUR

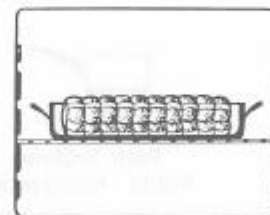
- Ne jamais placer la lèche-frite sur le premier gradin inférieur pendant une cuisson au four.
- Ne jamais utiliser la lèche-frite comme plat à rôtir.



MAL

Mets directement placés dans la lèche-frite :

- sauce rapidement brûlée,
- projections de graisse importantes,
- dégagement de fumée,
- encrassement rapide du four.



BIEN

Grille porte-plat placée à mi-hauteur du four.

Plat à bord haut et de préférence en « terre à feu ».

Utilisation du thermostat

Les positions de la manette ainsi que le 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.

nature des mets	Position du thermostat	Temps de cuisson
Poissons	7 - 8	30 à 40 mn
Viandes - Légumes		
canard (petit)	5 - 6	50 mn
canard	6 - 7	50 mn
filet de bœuf	7 - 8	30 à 35 mn
gigot de chevreuil	7 - 8	40 à 50 mn
gigot d'agneau	6 - 7	40 à 45 mn
oie ou dinde	6 - 7	70 à 90 mn
poulet (petit)	5 - 6	45 mn
poulet	6 - 7	45 mn
pommes boulangères	9	25 à 30 mn
râble de lièvre	7 - 8	40 à 50 mn
riz	4 - 5	25 à 35 mn
rosbif	9	30 à 35 mn
rôti de porc (500 g)	5 - 6	40 à 50 mn
rôti de veau (750 g)	5 - 6	40 à 50 mn
soufflés	4 - 5	25 à 30 mn
tomates farcies	9	15 à 20 mn
tous les gratins	9	10 à 15 mn
PÂTISSERIES		
biscuit à la cuiller	2	25 à 30 mn
brioche	6 - 7	20 à 25 mn
cake	3 - 4	50 à 60 mn
crèmes renversées (au bain-marie)	2	45 mn
croquets	3 - 4	20 à 30 mn
gâteaux de Savoie	4 - 5	20 à 25 mn
génoise	4 - 5	20 à 25 mn
macarons sablés	3 - 4	15 à 20 mn
madeleines	4 - 5	20 à 25 mn
meringues	1	50 à 60 mn
mousseline au chocolat	2	45 à 60 mn
pâte à choux	5 - 6	20 à 25 mn
pâte feuilletée	7 - 8	20 à 25 mn
quatre-quarts	3 - 4	15 à 20 mn
tartes	6 - 7	35 à 40 mn
vacherins	1	60 mn

La position 10 peut être utilisée pour la mise en route de rosbif ou cuisson de gros gibiers et le préchauffage.

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

Le grilloir

Le grilloir permet de nombreuses réalisations culinaires. En plus des viandes grillées, vous réussirez de savoureux gratins (purée mousseline, pâtes gratinées, coquilles de poissons, etc.) qui, après quelques minutes de chauffe, seront de vrais régals sur votre table.

ALLUMAGE :



- Ouvrez entièrement la porte du four.
- Poussez légèrement sur la manette de four et tournez-la vers la droite jusqu'en butée.
- Allumez le brûleur de grilloir : Présentez une flamme près de la rampe de brûleur de grilloir.

Laissez chauffer 5 mn avant d'enfourner les mets.

UTILISATION POUR LES GRATINS :

- Allumez le brûleur de grilloir.
- Laissez chauffer 5 minutes.
- Placez la grille de four de manière que le plat à gratiner se trouve à environ 6 cm du brûleur.
- Le temps de réalisation varie en fonction de la nature des mets (il faut compter 10 à 15 mn).

UTILISATION POUR GRILLADES :

Les grillades doivent être effectuées porte ouverte ou entrouverte.

UTILISATION POUR GRILLADES :

- Retirez la grille support, badigeonnez-la d'huile ou de beurre fondu et disposez dessus la pièce à griller.
- Poivrez s'il y a lieu et glissez l'ensemble dans le four de manière à placer la pièce à griller le plus près possible du grilloir. **Glissez la lèche-frite** sous la grille-support pour recueillir les graisses ou le jus de cuisson.
- Pour les pièces très épaisses, placez-les par rapport au grilloir à une distance égale à leur épaisseur.
- Lorsqu'un côté est grillé, retournez la pièce.
- Salez après cuisson.
- Faites couper épaisses (3 cm au moins) les viandes rouges à griller. Seules les entrecôtes-minute et les grillades de porc doivent être coupées minces.

Entretien

LA GRILLE :

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

LES CHAPEAUX DE BRULEUR :

- 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 de l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.
- L'emploi de produit abrasif n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne.
- Si les trous sont encrassés, brossez les chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau supérieur son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse, puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement.

Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.



Corps de manette

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de manette, puis tirez sur le chiffon.

LES PARTIES EMAILLÉES :

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

DEMONTAGE DE LA SOLE DE FOUR :

- Poussez la sole au maximum vers l'arrière de l'appareil.
- Soulevez la partie avant pour la dégager de la façade.
- Tirez la sole vers soi en la maintenant dans la position haute.

DEMONTAGE DES GRADINS DE FOUR :

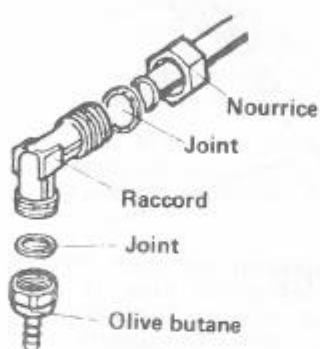
Enlevez les gradins en les soulevant pour dégager les pieds, puis les sortir en les tirant vers le bas.

Installation

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

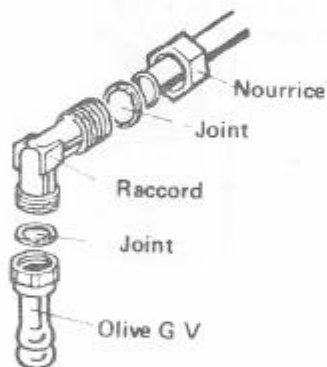
Suivant le cas, le raccord et le manchon destiné à recevoir le tuyau souple peuvent être placés à droite ou à gauche de l'appareil, les joints étant soigneusement mis en place afin d'éviter toute fuite.



GAZ BUTANE ET PROPANE

Placer l'olive butane directement sur le raccord de sortie en intercalant le joint.

Engager convenablement le tuyau caoutchouc normalisé spécial pour butane.



GAZ DE VILLE – GAZ NATUREL GAZ DE GRONINGUE

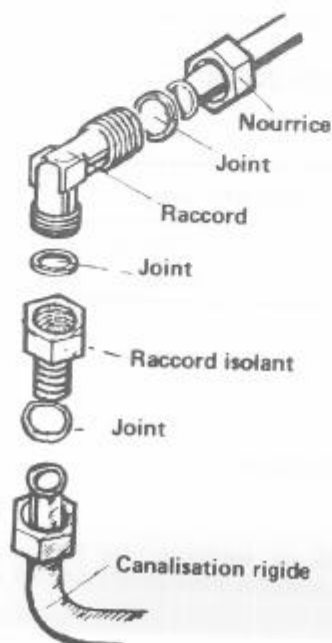
Pour l'emploi de ces trois gaz, monter l'olive gaz de ville avec son joint directement sur le raccord de sortie.

Sur cette olive, engager convenablement le tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre.

RACCORDEMENT RIGIDE

Raccorder la canalisation rigide directement sur le raccord de sortie de la nourrice de l'appareil en intercalant le raccord isolant fourni gratuitement sur simple demande à notre Service Pièces Détachées. Apporter le plus grand soin à la mise en place des joints afin d'éviter toute fuite.

Prévoir également un robinet d'arrêt facilement accessible sur la canalisation. Ce robinet devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas en service.



Installation

LES BRULEURS DU FOUR

Pour la mise en service, il est recommandé, sans allumage, d'effectuer l'adaptation du brûleur au gaz pour lequel il doit fonctionner, complété par un réglage du thermostat et des bagues d'air.

La mise au point s'effectue en vérifiant que les débits indiqués par le tableau A, sont obtenus. Elle peut également se faire par l'observation de la flamme (thermostat à 10 pour la sole). Pour cela, corrigez le réglage d'air pour obtenir une flamme nette à contour bleu clair ayant une longueur de 6 à 8 mm environ.

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) 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

Réglez le by-pass en agissant sur la vis située à la partie supérieure et à l'avant du thermostat

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.

