

ROSANETTE

ESTAMPILLÉES
NF
GAZ

CUISINIÈRE TOUS GAZ - 3 Feux
BOUTEILLE INCORPORÉE

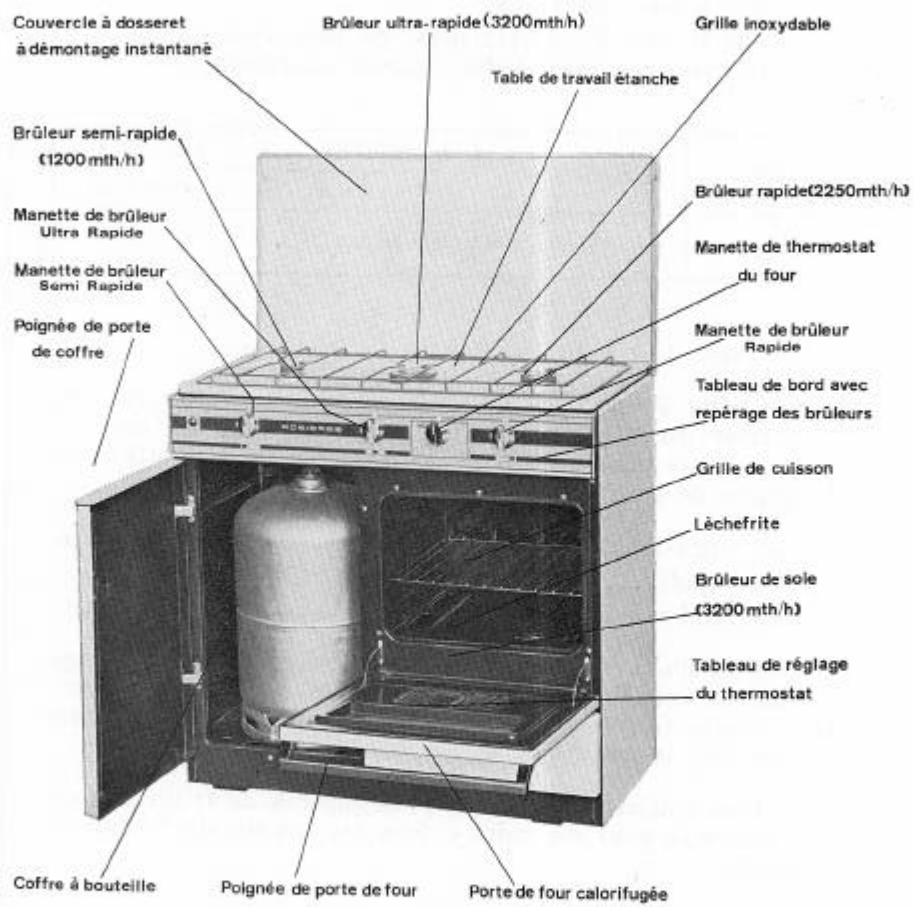
839 C 84
839 L 84



ROSIÈRES

SOMMAIRE

	PAGES
DESCRIPTION.	4
MODE D'EMPLOI :	
Repérage des brûleurs	5
Robinets brûleurs de table	5
Four.	6
Utilisation du thermostat	7
CONSEILS CULINAIRES	8
ENTRETIEN.	9
INSTALLATION ET REGLAGE :	
RACCORDEMENT DE L'APPAREIL	10
ADAPTATION ET REGLAGE DE BRULEURS DE TABLE..	11
LE BRULEUR DE FOUR	12
CARACTERISTIQUES DES BRULEURS	15
GRAISSAGE DES ROBINETS	16
DEMONTAGE DU COUVERCLE	17



DESCRIPTION

La Rosanette est une cuisinière à coffre-bouteille butane.
Deux modèles :

- 839 C 84 : Tous gaz;
- 839 L 84 : Tous gaz; porte de four avec hublot, dont les caractéristiques essentielles figurent ci-dessous :

LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	
		Table travail	Couvercle fermé
84 cm	48 cm	80 cm	83 cm

La table de travail est étanche et relevable.

La grille support de casseroles forme un plan continu qui permet un déplacement aisé des récipients et rend le nettoyage de la table de travail extrêmement facile. Cette table est équipée de trois brûleurs à flamme « Pilote » :

- 1 ultra-rapide Au centre.
- 1 rapide A droite.
- 1 semi-rapide A gauche.

Chacun d'eux est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité. Les chapeaux des brûleurs sont émaillés et simplement emboîtés sur les corps, donc instantanément amovibles pour faciliter le nettoyage.

Le four, entièrement émaillé, d'une capacité de 41 litres, a été conçu spacieux pour répondre à tous les besoins de la cuisine domestique.

LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
39 cm	36 cm	28 cm

Il est équipé :

- d'un plat lèche-frite émaillé;
- d'une grille de cuisson;
- d'une plaque à pâtisserie.

Un épais matelas calorifugé entoure le four. La porte elle-même est isolée à la laine de verre. Cette porte est montée sur ressort amortisseur.

Le chauffage du four est contrôlé par un thermostat de précision, qui maintient automatiquement la température au degré choisi, suivant la nature et l'importance des mets à cuire, et évite ainsi toute dépense de gaz superflue.

REPÉRAGE DES BRULEURS

La correspondance entre les manettes et les brûleurs de table est indiquée sur les éléments de décoration placés au-dessous des manettes.

LES ROBINETS DE BRULEURS DE TABLE :

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

Pour ouvrir le robinet, pousser 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.**

FOUR

Pour allumer, présentez une flamme (allumette) au trou de la sole, poussez légèrement sur la manette FOUR et tournez vers la gauche jusqu'à la position choisie pour le thermostat (repères de 1 à 10). Voir tableau d'utilisation du thermostat page 9.

Après s'être assuré que le brûleur est bien allumé, fermez la porte du four.

En général, vous pouvez mettre votre préparation au four dès l'allumage. En effet, la puissance du brûleur assure une mise en régime très rapide. Toutefois, certains mets ne doivent séjourner qu'un temps limité et précis (rosbifs, gratins, etc...), et il faut alors que le four soit à la température voulue.

Pour connaître le temps en minutes à attendre entre l'allumage et l'enfournement, ajoutez 5 au chiffre de la position choisie.

Placez vos morceaux de viande à rôtir dans des plats en verre genre Pyrex, à bords suffisamment hauts, la grille porte-plat servant de support. Les parois du four resteront propres, vous éviterez la fumée et vos aliments ne seront pas desséchés.

Exemples. — PATE cuit à la position 5 du thermostat : enfournement après $5 + 5 = 10$ minutes de mise en régime.
ROSBIF cuit à la position 9-10 du thermostat : enfournement après $10 + 5 = 15$ minutes de mise en régime.

CONSEILS CULINAIRES

CHOIX DES GRADINS

Placer les plats plus ou moins haut selon qu'on désire chauffer de haut en bas ou de bas en haut (par exemple : les rôtis seront posés en haut et les tartes en bas).

GRILLADES

Celles-ci seront réalisées de préférence sur le « gril par contact » qui peut être fourni avec la cuisinière.

Il ne sera jamais assez répété que ce dispositif permet la réalisation de grillades parfaites, sans carbonisation de la surface des mets et sans altérer leur saveur.

Placer le « Rose-gril » sur le brûleur ultra-rapide et huiler légèrement les cannelures.



Lorsqu'il est bien chaud (5 minutes environ), poser la viande à griller, la laisser suivant le degré de cuisson désiré, puis la retourner. Recueillir le jus de viande dans la coupelle inférieure. Pour nettoyer le Rose-gril après usage, laisser carboniser la surface de travail puis la brosser. Ne pas laver, ni essuyer.

PÂTISSERIES

Utiliser la plaque tôle livrée avec l'appareil. Eviter de cuire deux gâteaux en même temps, ils seront mieux réussis s'ils sont cuits l'un après l'autre.

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 : 25 à 30 mn.
3	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 de cuisson de gros gibiers.

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

ENTRETIEN

Toutes les pièces risquant de se salir en cours d'utilisation sont réalisées, soit en tôle couverte d'émail vitrifié, soit en acier inoxydable.

Les formes sont étudiées afin de faciliter votre tâche. Pour nettoyer la table de travail, il suffit d'enlever la grille et de passer une éponge sur la surface émaillée.

Brosser les chapeaux de brûleurs à l'eau chaude, sécher avec un torchon propre avant de les poser sur les corps.

Attention ! Veiller à la position du chapeau de brûleur : il doit reposer bien d'aplomb sur le corps en fonte. (*Voir croquis ci-dessous.*)



L'émail de la robe s'entretient avec une éponge humide.

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

Pour faciliter la tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière la collerette et tirez sur le chiffon.

INSTALLATION ET REGLAGE

Raccordement de l'appareil

RACCORDEMENT BUTANE

Relier le mamelon de la bouteille au mamelon accessible à travers la paroi arrière du coffre par un tuyau de caoutchouc spécial butane, d'un diamètre intérieur de 6 mm et d'une longueur de 0,80 m.

RACCORDEMENT EXTERIEUR

L'appareil peut être raccordé à droite ou à gauche en déplaçant la partie mobile de la rampe. Dans les deux cas, elle doit être immobilisée en utilisant la patte de fixation, de manière à ce que le manchon dépasse le côté de la cuisinière, pour que le tuyau caoutchouc soit visible.

RACCORDEMENT A GAUCHE

Dans le cas d'un raccordement sur la partie gauche de l'appareil, la patte de fixation de l'élément mobile de la rampe doit être maintenue par la vis et l'écrou qui l'immobilisaient dans le montage d'origine.

RACCORDEMENT A DROITE

Dans le cas d'un raccordement sur la partie droite de l'appareil, la patte de fixation sera maintenue par la vis « PARKER » se trouvant en position d'utilisation dans son logement, à droite de l'appareil.

RACCORDEMENT RIGIDE

Démonter la partie mobile de la rampe et raccorder à sa place la canalisation rigide.

Gaz de ville — Gaz naturel — Air propane :

Pour l'emploi de ces trois gaz, ne montez pas l'olive réservée au butane et au propane. Raccordez avec un tuyau caoutchouc de 15 mm de diamètre intérieur.

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.

ADAPTATION ET REGLAGE DES BRULEURS DE TABLE

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

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
Butane - Propane	0,80	0,60	0,95	0,90
Gaz de ville - Air propané 6.500	2,15	1,65	2,60	2,70
Gaz naturel - Air propané 13.500	1,20	0,90	1,45	1,35

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.

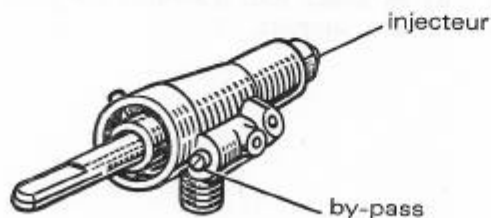
MISE AU POINT :

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 :

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 :

- vissez 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.

LE BRULEUR DE FOUR

Pour la mise en service, il est nécessaire (avant de procéder à l'allumage) d'effectuer l'adaptation du brûleur au gaz pour lequel il doit fonctionner.

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

Démontage du brûleur de four :

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 un support et se positionne par deux pitons à ressorts.

Pour démonter ce brûleur : soulevez l'avant pour le dégager des deux pitons de support, et libérez le col en tirant vers l'avant.

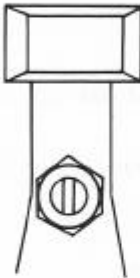
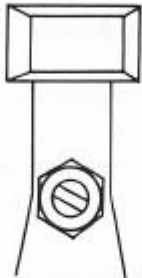
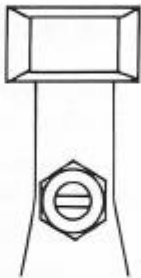
Le remontage s'effectue par une opération inverse.

Adaptation du brûleur :

Retirez l'injecteur et placez celui qui convient au type de gaz utilisé (*voir fig. 6*) en ayant soin d'assurer un joint correct entre l'injecteur et son support.

REGLAGE D'AIR :

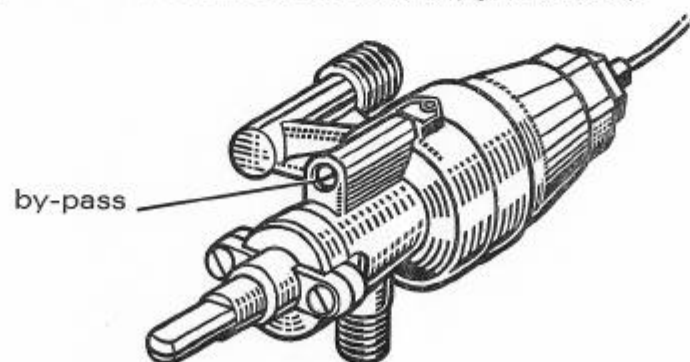
Placez la fente de la vis de réglage d'air dans la position indiquée.

REGLAGE D'AIR DU BRULEUR DE SOLE		
Butane-propane	Gaz naturel 20 Air propane 13 500	Gaz de Ville Air propane 6 500 Gaz de cracking
		
Pour tous les gaz, vissez à fond puis		
Dévissez 4 tours angle 0°	Dévissez jusqu'à 60°	Dévissez jusqu'à 90°
puis rebloquez le contre-écrou		

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

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. ci-dessous*).



Butane ou propane : serrez la vis à fond.

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

- gaz de ville, air propane 6.500 : desserrer de 1 tour;
- gaz naturel 20, air propane 13.500 : desserrez d'un demi-tour.

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 DEBIT DE BY-PASS TROP IMPORTANT NEUTRALISE L'ACTION DU THERMOSTAT.**

GRAISSAGE DES ROBINETS

Il est bon de renouveler régulièrement la graisse des robinets et, en particulier, dès que l'on ressent une résistance anormale dans leur manœuvre, sinon les robinets pourraient gripper et devenir inutilisables.

Fermez la bouteille, puis la manette; ensuite, la manette enlevée :

— avec un tournevis, desserrer l'ergot en acier qui retient le poussoir en prenant soin de ne pas laisser échapper le ressort à l'intérieur de la carotte;

— enlever le ressort;

— dégagez la carotte vers le haut; on peut passer le tournevis à l'intérieur de la carotte et prendre appui dans le logement de l'ergot pour tirer vers soi;

— avec un chiffon propre, essuyez la graisse usagée de la carotte et dans le corps, en veillant tout particulièrement à la propreté des bords des trous de passage de gaz;

— enduisez très légèrement la partie conique de la carotte de graisse spéciale que vous trouverez chez votre vendeur;

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

— remplacez le ressort et le poussoir dont le trou taraudé sera orienté face à la lumière de l'ergot;

— vissez l'ergot à fond et bloquez;

— manœuvrez plusieurs fois le robinet pour bien répartir la graisse;

— remplacez la manette.

Le graissage du robinet thermostatique est une opération délicate à réaliser en raison de la complexité des empilages des pièces. Une erreur dans le remontage peut rendre cet organe inutilisable.

Pour cette opération, nous vous conseillons de vous adresser à votre vendeur.

DEMONTAGE DU COUVERCLE

Le couvercle en position verticale, par simple pression à l'aide d'un tournevis, effacer l'un des axes en maintenant le couvercle qui peut alors s'enlever.

*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.*



Rosanette 839 C 84
839 L 84

Adresser toute correspondance à :

S.A. des Usines de ROSIÈRES B.P. 44 18 - BOURGES
R. C. Bourges 55 B 5

17-8-70

IMPRIMERIE DUSSER, BOURGES