

**notice d'emploi
des cuisinières
bois - charbon
à feu continu**

18076a

18086a



USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 29 507 400 F
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75

93503183

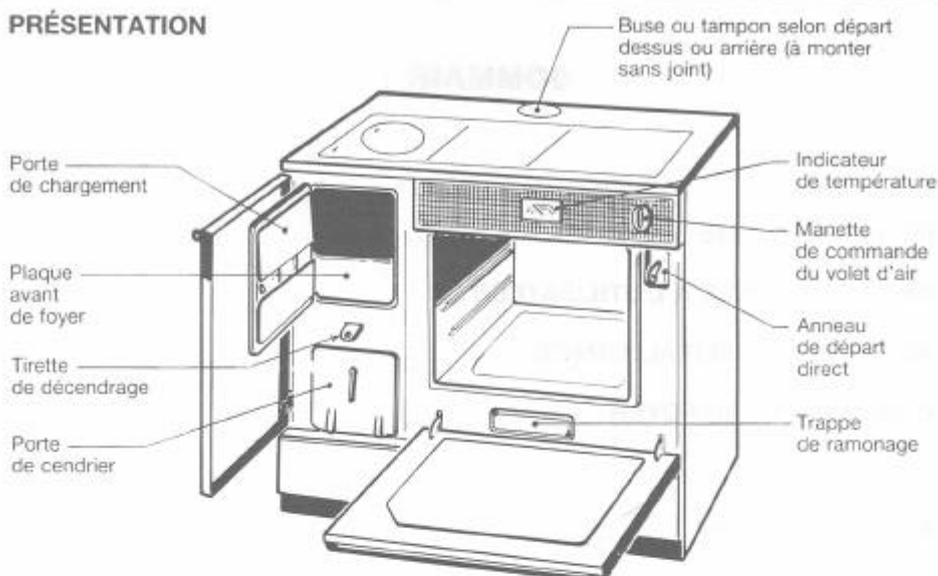
SOMMAIRE

	Pages
FICHE TECHNIQUE	4-5
PARTIE DESTINÉE A L'UTILISATEUR :	
AVANT LE PREMIER ALLUMAGE	6
CHARGEMENT DU FOYER	6
ALLUMAGE	6-7
MARCHE A SUIVRE	7
RALENTI DE NUIT	8
RECHARGEMENT	8
DÉCENDRAGE	8
UTILISATION DU FOUR	9
ENTRETIEN	10
PARTIE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR :	
MONTAGES ET DÉMONTAGES	11-12
INSTALLATION	13-14

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.

FICHE TECHNIQUE

PRÉSENTATION



	424.13.99	424.12.99
Dimensions de l'appareil :		
Largeur	760 mm	860 mm
Hauteur sur le dessus	835 mm	835 mm
Hauteur avec couvercle	850 mm	850 mm
Profondeur	640 mm	640 mm
Poids	162 kg	175 kg
Diamètre de la buse	139 mm	153 mm
Hauteur de l'axe de la buse par rapport au sol	710 mm	700 mm
Dimensions du four :		
Largeur	355 mm	440 mm
Hauteur	280 mm	280 mm
Profondeur	435 mm	435 mm
Volume utile du four	43 litres	53,6 litres
Dimensions du foyer	(bois/charbon)	(bois/charbon)
Largeur	B 160/C 160	B 160/C 160
Profondeur	B 550/C 250*	B 550/C 350*
Hauteur du coup de feu	B 360/C 360	B 360/C 360
Hauteur de la parabole	B 280/C 280	B 280/C 280

* Pièces amovibles instantanément.

CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT

Pour une dépression de cheminée comprise entre 0,8 et 1,2 mbar

Nature du combustible	Puissance calorifique (kW)	Volume corrigé chauffé (m ³)	Consommation horaire correspondante approx.		Durée de fonct. en allure ralentie (en heures)	Durée de fonct. en allure normale (en heures)
			Allure chauffage (en kg/h)	Allure cuisson (en kg/h)		
424.12.99 (Classe 1 MB) Flambant sec 20×30	12,15	475	1,670	2,140	16 h	5 h
424.13.99 (Classe 2 MB) Flambant sec 20×30	12,07	475	1,670	2,140	15 h 45	6 h 30
Boulets défumé BB9	6,66	230	1,000	1,400	16 h 15	9 h

COMBUSTIBLES

1. Le bois :

Utiliser des bûches de 50 cm, de préférence, bois dur et bien sec (chêne, charme, etc.).

2. Le charbon :

Combustibles recommandés :

Employer de préférence du flambant sec 20×30.

Combustibles utilisables :

Vous pouvez utiliser du maigre anthraciteux 20×30 ou du boulet défumé.

Dans ce cas, les puissances calorifiques ainsi que les durées de fonctionnement sont différentes de celles indiquées sur le tableau ci-dessus. **424.12.99**

LE FOYER

424.12.99 et 424.13.99 **BOIS**

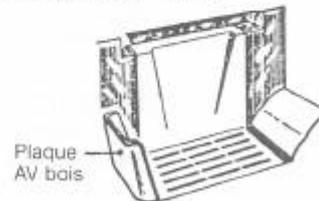
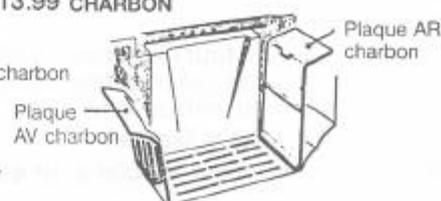
La marche au bois s'effectue après enlèvement des plaques arrière de foyer et mise en place de la plaque avant bois.

La marche au charbon s'effectue après mise en place des plaques avant et arrière de foyer, et de la plaquette obturatrice sur la

424.12.99
CHARBON



424.13.99 **CHARBON**



UTILISATION

AVANT LE PREMIER ALLUMAGE

Enlever à l'aide d'un produit détergent liquide ammoniacé le vernis protecteur dont est recouvert le dessus en fonte de l'appareil.

PREMIER ALLUMAGE

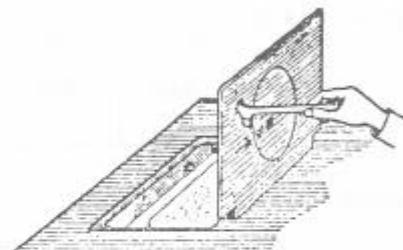
Le premier allumage doit être conduit à feu très doux pendant plusieurs heures. D'autre part, si la cheminée, n'ayant pas servi pendant un certain temps, est froide et humide, vous pouvez avoir des difficultés de tirage. Il est alors recommandé de brûler du bois dans l'appareil pour réchauffer et sécher la cheminée et amorcer le tirage.

Si, après quelques jours et malgré ces précautions, l'appareil ne fonctionne pas normalement avec le combustible convenable, faites appel à un spécialiste pour vérifier l'installation.

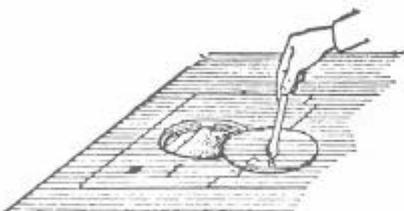
CHARGEMENT DU FOYER



Placez la lettre B du tampon rond (pour le bois), C (pour le charbon) en face de la flèche située sur la plaque coup de feu.



Pour le bois, soulever la plaque coup de feu à l'aide de l'outil de manœuvre.



Pour le charbon, soulever le tampon rond à l'aide de l'outil de manœuvre.

Dans le cas d'utilisation du bois, il est nécessaire d'enlever les plaques avant et arrière de foyer (voir page 5), ce qui permet l'introduction de bûches de 50 cm dans le foyer. Ces plaques seront remises en place lors de l'utilisation du charbon.

ALLUMAGE

Ouvrir la porte du four et tirer vers soi l'anneau de commande de départ direct placé sur la façade (on peut remarquer que cet anneau maintient lui-même la porte légèrement entrouverte si on le dévisse d'un quart de tour, le bec prenant appui sur la façade).

Ouvrir complètement le volet d'air en réglant la manette à la position « 4 ».

Placer sur la grille de foyer du papier chiffonné, du bois d'allumage à entrecroiser, sans tasser, soulever le tout légèrement et enflammer le papier à l'aide d'une allumette, puis recouvrir l'ensemble d'une mince couche de charbon ou de bûche. Refermer le tampon de chargement ou la plaque coup de feu.

MARCHE A SUIVRE

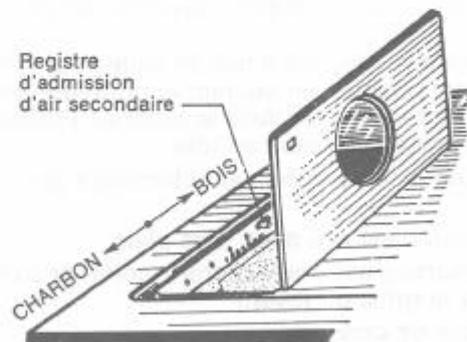
Dès que le combustible est bien allumé, charger le foyer, repousser l'anneau de départ direct, régler le volet d'air à l'allure désirée (modérée pour le premier chauffage).

Le chargement effectué jusqu'aux 3/4 du foyer assure, selon le combustible employé, des durées de fonctionnement indiquées sur le tableau des CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT.

Pour la marche au charbon, fermer le registre d'admission d'air secondaire en le tirant vers l'avant de l'appareil.

Pour la marche au bois, ouvrir le registre d'admission d'air secondaire en le poussant vers l'arrière de l'appareil. On utilise alors des bûches de 50 cm.

Lorsque le décrassage et le chargement ont été effectués, les portes et tampons de chargement doivent toujours rester bien fermés. Si vous laissez la porte du foyer ou du cendrier ouverte, vous risqueriez de donner à la combustion une allure anormale, pouvant entraîner de graves détériorations.



UTILISATION

RALENTI DE NUIT

Attendre pour faire le chargement que la réserve de braise ne soit pas en combustion trop vive.

Charger le foyer jusqu'aux trois quarts de sa hauteur.

Régler le volet d'air entre 0 et 1 suivant le tirage de la cheminée.

Pour la reprise après le ralenti, ouvrir complètement le volet d'air. Décendrer au bout de quelques minutes et recharger. Ne pas oublier de replacer le volet d'air sur le repère correspondant à la marche désirée.

RECHARGEMENT

Placer le volet d'air sur le repère 4, pour relancer le feu. Au bout de quelques minutes, décendrer, puis recharger.

Pour recharger avec du charbon, ouvrir le tampon de chargement sur le dessus. Remplir jusqu'au niveau supérieur de la plaque avant de foyer. Ne pas égaliser ni tasser le charbon; au contraire, laisser toujours un espace libre au-dessus de la braise, soit à l'avant, soit à l'arrière du foyer.

Pour recharger avec du bois, ouvrir la porte de foyer, engager les bûches une à une.

Après le rechargement, refermer le tampon de chargement (ou la porte de foyer) et ne pas oublier de replacer le volet d'air sur le repère initial, dès que le feu est bien repris.

DÉCENDRAGE

Introduire le crochet de l'outil fourni avec l'appareil dans le trou de la tirette de décendrage.

Tirer et pousser alternativement 6 à 8 fois de suite pour secouer la grille. Le décendrage est correct lorsque, en ouvrant la porte du cendrier, on perçoit nettement la lueur du foyer projetée dans le cendrier. Pousser la tirette à fond avant de refermer la porte extérieure en tôle.

Décendrer au moins deux fois par jour, et notamment pour les reprises après la marche au ralenti.

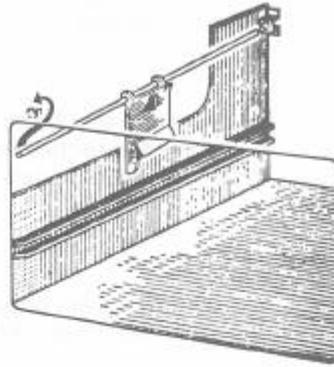
Vider le cendrier lorsqu'il est aux deux tiers plein.

(Ne pas laisser les cendres s'accumuler dans le cendrier au risque de détériorer irrémédiablement la grille du foyer.)

Bien refermer la porte de cendrier.

MONTAGE DU GARDE-RÔT

Prendre l'ensemble avec les deux mains, la main droite sur l'axe en fer rond, la main gauche soutenant le volet. Engager celui-ci dans l'ouverture du côté gauche du four, de manière telle que la patte inférieure du volet se trouve à l'extérieur (du côté de four). Introduire l'axe dans le palier arrière situé en haut à gauche du four, rabattre vers la gauche et poser l'axe sur l'avant, dans l'encoche prévue à cet effet. S'assurer que le volet coulisse bien et pour cela le déplacer d'avant en arrière en utilisant l'index supérieur faisant saillie.



UTILISATION DU GARDE-RÔT

Quand on veut un four très chaud (pour saisir une pièce par exemple), il faut dégager entièrement le centre du côté du four, c'est-à-dire pousser le volet garde-rôt vers l'arrière du four.

Pour cuire à four doux, procéder de la manière inverse, c'est-à-dire faire glisser le volet jusqu'à ce qu'il occupe le centre du four.

La manœuvre est très facile en utilisant l'index qui est en saillie à la partie supérieure du garde-rôt.

UTILISATION DE L'INDICATEUR DE TEMPÉRATURE DU FOUR

Vous trouverez sur le tableau de bord un indicateur de température du four. Il vous permettra de connaître la température approximative à l'intérieur du four avant vos cuissons.

ENTRETIEN

LE TABLEAU DE BORD

L'essuyer avec un chiffon sec. S'il y a des souillures, enlever celles-ci à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de détergent, ni de pâte à récurer.

L'ÉMAIL

L'émail étant sensible aux brusques variations de température, on ne procédera au nettoyage des parties émaillées que lorsque l'appareil sera froid ou tiède (par exemple avant la reprise du matin) et seulement avec un chiffon propre et sec.

DESSUS POLI

On peut le frotter à la toile émeri pour faire disparaître la rouille en cas de besoin et l'essuyer avec un chiffon gras pour éviter la formation de cette rouille.

En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect au-dessus, mais il est impossible d'éviter le **bleuissement** des plaques chauffantes situées au-dessus du foyer. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis.

Si l'appareil reste inutilisé un certain temps, le graissage du dessus est nécessaire.

LE FOYER

Suivant le combustible utilisé, le foyer nécessite des nettoyages plus ou moins fréquents. Laisser éteindre le feu. Décendrer à fond. S'il s'est formé des mâchefers, soulever la grille et les faire glisser par dessous dans le cendrier. Nettoyer les fentes de la grille s'il y a lieu. Vider le cendrier.

LE CONDUIT DE FUMÉE

Pour assurer la continuité du bon fonctionnement de la cuisinière, le conduit de fumée doit être maintenu propre.

Il faut donc le nettoyer aussi souvent qu'il est nécessaire : la fréquence du nettoyage dépend évidemment de la marche de la cuisinière (continue ou intermittente, ralentie ou normale), ainsi que de la qualité du combustible employé.

Retirer tous les coups de feu et les nettoyer avec la raclette.

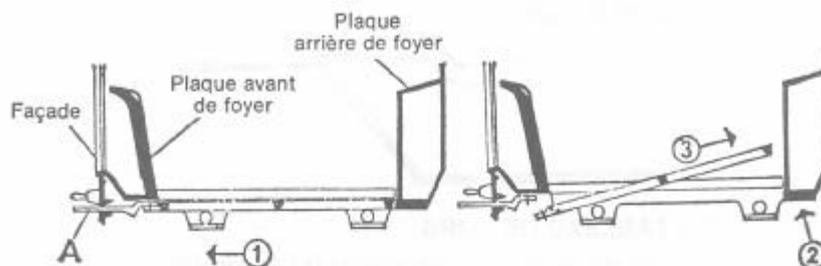
Gratter également les conduits de fumée, les côtés, le dessus et le dessous du four. On accède à ce dernier en retirant la plaque tampon de ramonage située en façade sous le four (dévisser les deux boutons moletés).

Présenter une pelle sous l'ouverture du tampon et à l'aide de la raclette y amener les suies décollées lors du nettoyage.

Replacer ensuite correctement toutes les pièces enlevées.

DÉMONTAGE DE LA GRILLE

Enlever les coups de feu gauche et la plaque arrière de foyer.
Ouvrir la porte extérieure de foyer et tirer la tirette de grille à fond (mouvement 1).



Soulever l'arrière et tirer la grille vers le haut, l'avant étant dégagé du pignon de la tirette (mouvements 2 et 3).

L'opération de remontage se fait exactement en sens inverse mais il faut veiller à ce que le pignon de la tirette soit bien dégagé dans le trou de la grille.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR

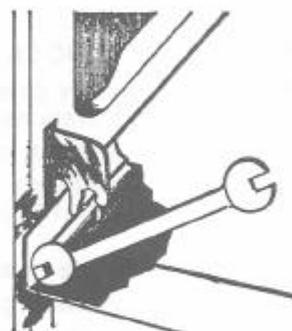
Ouvrir la porte de four après avoir préalablement tiré le tiroir sur 10 cm.

A une extrémité de l'axe, engager une clé plate de 8.

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. Interposer un chiffon entre la clé et l'émail pour protéger les pièces émaillées.

L'opération de remontage se fait exactement en sens inverse:

Engager les gonds sur le côté gauche des secteurs, la porte étant à 45°. Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les chapes et, en soutenant, faire pivoter la porte horizontalement. L'axe doit être accroché des deux côtés. Sinon, recommencer l'opération.

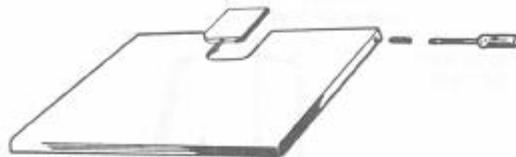


MONTAGES ET DÉMONTAGES

MONTAGE DU COUVERCLE

Dans le cas du départ dessus, le couvercle est simplement posé sur l'appareil.

Dans le cas du départ arrière : poser celui-ci à plat sur le dessus, mettre en place les vis d'articulation gauche et droite à travers les trous correspondants du couvercle. Visser et bloquer.



DÉMONTAGE DU TABLEAU DE BORD

Démonter la manette de volet d'air en dévissant la vis de retenue placée **derrière la collerette**.

Entourer la lame d'un tournevis d'un chiffon (pour ne pas rayer les flasques et la façade) et la glisser entre le flasque et la façade.

Faire levier aux quatre coins pour décrocher le tableau de bord maintenu par des ressorts.

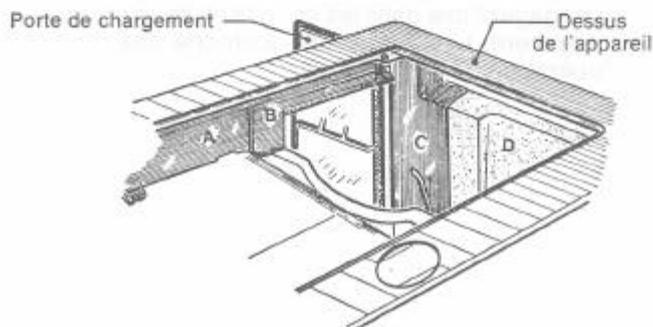
Pour le remontage, présenter les ressorts en face des goujons de façade et enclencher le tableau de bord aux quatre coins. Remonter la manette.

REMPACEMENT DE LA BRIQUE CÔTÉ GAUCHE DE FOYER

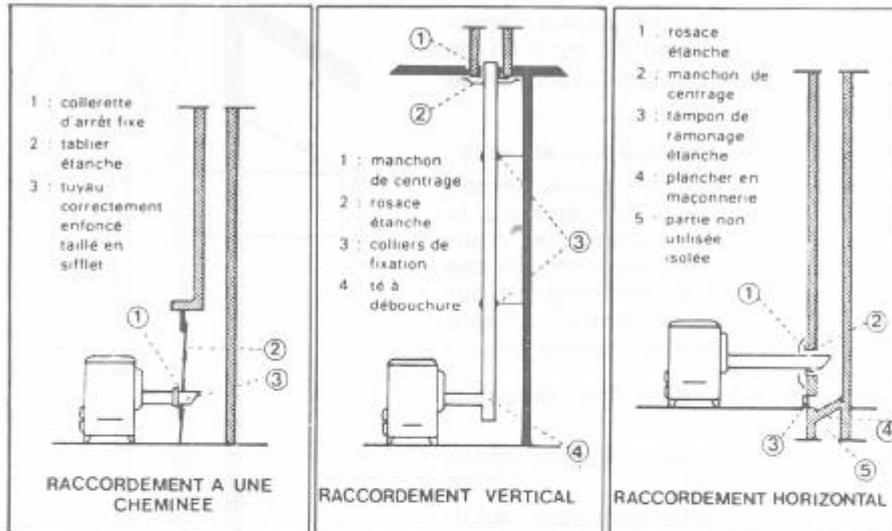
Il n'est pas nécessaire de démonter le dessus pour remplacer la brique. Il suffit d'effectuer les opérations suivantes :

- Enlever les tampons coups de feu.
- Démontez les plaques de garnissage A en retirant les deux vis de fixation situées au-dessus du four, en prenant soin de récupérer les écrous à l'intérieur du four.
- Ouvrir la porte de foyer intérieure et retirer la plaque avant de foyer.
- Dévisser la vis avant gauche du dessus pour libérer la plaque avant B.
- Enlever la plaque gauche C.
- Dégager la brique D.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse.



Il est d'abord recommandé de faire installer votre cuisinière par un professionnel et de lui demander tous les renseignements que vous jugerez utiles. Par ailleurs, les dispositions qui suivent vous aideront à utiliser votre cuisinière dans les meilleures conditions.



- **Placer votre appareil le plus près possible de la cheminée.**

Tout tuyau de récupération est inutile et même nuisible. Si vous êtes obligés de prévoir un grand parcours horizontal, ménager une pente ascendante d'au moins 5 cm par mètre. Éviter les parcours sinueux et les coudes d'équerre.

- **Veiller à la bonne étanchéité du raccordement.**

Emboîter à fond les tuyaux, le grand bout tourné vers le haut. Munir le percement dans le conduit de fumée d'une rosace étanche et d'un manchon de centrage.

- **Veiller à ne pas contrarier le tirage.**

Le diamètre des tuyaux ne doit jamais être inférieur à celui de la buse de l'appareil. Au cas où le tuyau débouche horizontalement dans le conduit, le couper en sifflet, tourné vers le bas. Ne placer jamais de clef de tirage sur le tuyau d'évacuation.

- **Isoler convenablement l'appareil et les tuyaux de tout matériau combustible.**

La cuisinière doit être placée à une distance suffisante de tout matériau combustible.

INSTALLATION

LE RÔLE DE LA CHEMINÉE EST PRIMORDIAL

a) La cheminée ne doit jamais être obstruée.

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la cheminée est bien ramonée. Par la suite, faites-la ramoner au moins une fois par an.

b) La cheminée doit être bien étanche.

Assurez-vous, d'une part, que le tampon de ramonage et le raccordement à la cheminée sont bien étanches, et, d'autre part, que le conduit ne comporte pas de lézardes (essai au feu de paille humide). Renouvelez ce contrôle chaque année à l'occasion d'un ramonage.

c) La cheminée doit être indépendante.

Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même cheminée.

Faites isoler la partie inférieure inutilisée du conduit.

d) La cheminée doit déboucher convenablement à l'air libre.

La cheminée doit, dans la mesure du possible, déboucher à un mètre au-dessus du faîte des toits voisins. Éviter toutefois une surélévation en tôle présentant un étranglement brusque. En cas de tirage difficile, faites poser un aspirateur statique.

EXEMPLE DE CHEMINÉES CORRECTES

1. Capes très aérées.
2. Réduction de section progressive.
3. Coudes très ouverts.
4. Conduits indépendants, bien ramonés non lézardés, sans rugosités.
5. Emboîtements étanches.
6. Tampon de ramonage étanche.
7. Hotte isolée.
8. Té à débouchure.

