

NOTICE D'EMPLOI

**CUISINIÈRE TOUT GAZ
PRG 51**

Y 3680965

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES 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 24.03.1978.
Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

SOMMAIRE

Pages	
* Partie destinée à l'utilisateur	
Fiche technique	2
Brûleurs gaz	2
Le thermostat	3
UTILISATION	
- le four	3
- le grilloir	4
- le tournebroche	4
- les accessoires	5
Entretien	6
* Partie destinée à l'installateur	
Installation - Réglage	7-9
Raccordement électrique	10
Garantie	11

FICHE TECHNIQUE

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

Largeur :	60
Profondeur :	57,5
Pieds réglables	
Hauteur couvercle ouvert :	139-140
Hauteur couvercle fermé :	85,5-86,5

LA TABLE DE CUISSON

Puissance des brûleurs gaz :

1 brûleur semi-rapide :	1,45 kW
2 brûleurs rapides :	2,5 kW
1 brûleur ultra-rapide :	3,5 kW

Gaz utilisable selon réglage :
GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm) :

* four fixe

Largeur	42,5
Hauteur	27,5
Profondeur	39
Volume utile	45 l

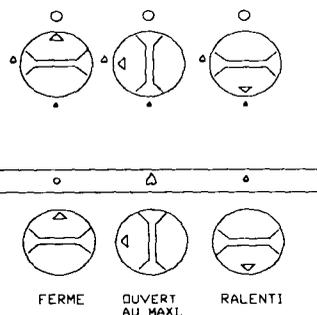
Puissance :

Four à convection nat. :	3,6 kW
Grilloir :	2,68 kW

Consommation :

de maintien pendant 1h à 230°C	1,65 kWh ou 5,9 mégajoules
-----------------------------------	-------------------------------

LES BRÛLEURS GAZ



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

Exemple : repère du foyer arrière droit

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme
- présenter une flamme,

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débits 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 plus 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.

Les flammes ne doivent pas dépasser, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

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 aux habitudes de chacun. Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins volumineuses.

DUREE DE PRECHAUFFAGE : 20 minutes pour les positions entre 7 et 10 , 15 entre 4 et 6, 10 entre 1 et 4.

TEMPERATURE APPROXIMATIVE CORRESPONDANT AUX REPERES EN °C :

1 : environ 150°C 2 : environ 165°C 3 : environ 180°C 4 : environ 195°C 5 : environ 210°C
6 : environ 225°C 7 : environ 240°C 8 : environ 255°C 9 : environ 270°C 10 : environ 285°C

Nature des mets	préchauffage	cuisson	Durée de cuisson
Poissons en filet			
Darne de saumon	8	7 - 8	5-8 min
Filet de sole	7	6 - 7	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	8	6 - 7	1 h environ
Endives au gruyère	8	6 - 7	25-30 min
Gratins	10	8 - 9	10-15 min
Lapin rôti	9	7 - 8	1h30 suivant le poids
Pâté en croûte	8	6 - 7	1h par kilo
Pommes de terre en robe	7	6 - 7	1 h environ
Rôti de viande blan.	7	7 - 8	30 - 40 min/livre
Soufflé sulé-sucré	9	7 - 8	30-40 min
Tomates farcies	10	8 - 9	35-45 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	9	7 - 8	10-15 min
Brioche	9	7 - 8	40-45 min
Flan	8	6 - 7	30 min
Gâteau de Savoie	7	5 - 6	35-40 min
Merlingues	1	1 - 2	60-90 min
Pâte à tarte	9	7 - 8	30 min
Pâte sablée	8	6 - 7	15 min

UTILISATION - Le four

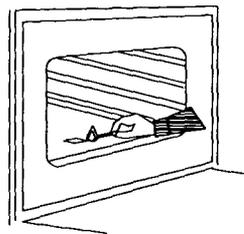
ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

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

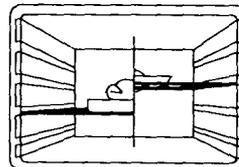
Allumer le brûleur :

* présenter une flamme à l'orifice de la sole.

ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.



Placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four, si les dimensions de la pièce à cuire le nécessite.



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

UTILISATION - Le grilloir



ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, les gratins. LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE OUVERTE OU ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES, SOUS LE TABLEAU DE BORD.

Tourner la manette jusqu'à la position grilloir et présenter une flamme sous le brûleur de grilloir.

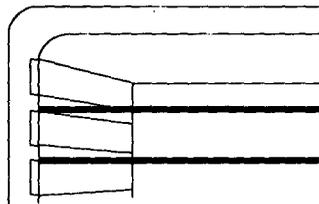
ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et :

- placer le plat récolte-sauce sur la sole.

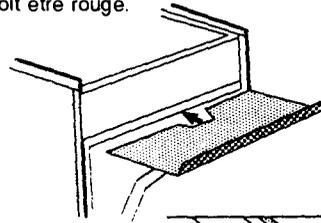
LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue ; avant toute cuisson, le grilloir doit être rouge.



Steak mince bleu
ou saignant

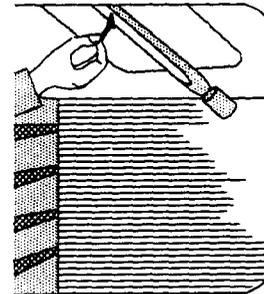
Viande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche
poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes.



LES GRATINS

Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.



UTILISATION - Le tournebroche

ATTENTION : La porte du four est chaude pendant le fonctionnement, éloigner les jeunes enfants.

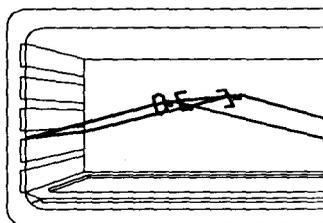
Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.

- retirer du four la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin. L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
- appuyer sur l'interrupteur du tournebroche et allumer le grilloir.

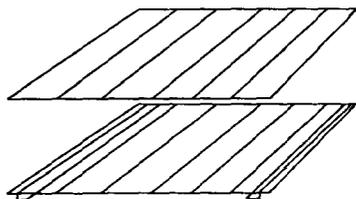
On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

TEMPS DE CUISSON :

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



LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES.



Equipement différent suivant les modèles.

Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie ; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

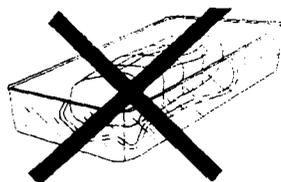
La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).



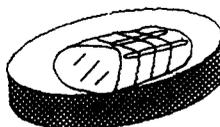
Le plat profond est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est à poser sur la grille ou à poser sur la sole.

NE JAMAIS UTILISER LE PLAT PROFOND COMME PLAT A ROTIR, Il en résulterait des projections de graisse importante, des dégagements de fumées, un encrassement rapide du four.

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



Utiliser des plats creux en terre de préférence.



ENTRETIEN

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 le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES PARTIES EMAILLES -

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.

LES PARTIE INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

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 ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LE FOUR EN SUPER EMAIL -

Dans le cas de projections importantes, utiliser les produits usuels distribués dans le commerce pour l'entretien des fours.

LE TIROIR - Attention : ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans la partie inférieure de l'appareil.

LES PAROIS DU FOUR -

Elles sont fixées par une vis au centre, en haut de la paroi, dévissable manuellement et tenues par 2 languettes en bas. Soulever pour les dégager.

LE COUVERCLE -

Il est simplement posé sur son ancrage, le soulever pour le dégager.

LES PAROIS DE FOUR EN EMAIL 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 REGULIER -

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 de four à l'eau très chaude.

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement les parois du four et permet ainsi de faire cette opération sur l'évier. Après rinçage et remise en place des parois du four 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 sur 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 graisseuses en cours d'élimination.

NE JAMAIS EMPLOYER :

- les éponges métalliques,
- les produits abrasifs,
- les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 20 m³/h.

RACCORDEMENT GAZ

Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détenteurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ" : tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE

Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC

Monter l'about porte-caoutchouc NF correspondant au type de gaz utilisé. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS**1 - Injecteurs de table**

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

2- Injecteurs 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 7,
- 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.

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. Une vis centrale le fixe sur le support du four.

Pour démonter ce brûleur :

- enlever la sole du four,
- après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager 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.

Les repères marqués sur les injecteurs sont indiqués dans le tableau

	<u>BUTANE/PROPANE</u>	<u>GAZ NATUREL</u>
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145
GRILLOIR	87	128
FOUR	95	140

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 normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

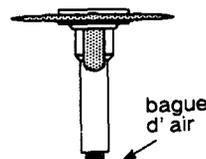
Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME

1 - Réglage de la bague d'air de table.

Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

	Butane	Propane	Gaz naturel
SEMI-RAPIDE	0	18	19
RAPIDE	sans bague	7	7.5
ULTRA RAPIDE	sans bague	13	19
GRILLOIR	ouv. maxi	ouv. maxi	ouv. 4
FOUR	ouv. 6	ouv. 2	ouv. 4,5



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite (pour le four, il s'agit de l'ouverture).

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table,

vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquer à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

3 - Réglage de la bague d'air de four et grilloir.

Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four ou du grilloir, vous devez les démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

REGLAGE DU RALENTI

1 - Brûleur de table :

Enlever les manettes, en 03351 dévisser également les 2 vis de l'enjoliveur inférieur de tableau de bord vers l'avant, dégager le verre du tableau de bord vers le bas, dans ce cas l'accessibilité au vis ddu by-pass se fait par les collerettes.

* 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 l'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.

2 - Brûleur de four

Pour accéder au by-pass du four, il faut en 03051-03151 enlever la manette du four, en 03351 : procéder comme pour les brûleurs de table.

Ensuite, dans tous les cas : Régler le by-pass en agissant sur la vis située à l'avant du thermostat à l'aide d'un tournevis.

* a) en 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 15 minutes,
 - ouvrir la porte, et ramener la manette à la position 1.

* b) en butane - propane :

visser la vis à fond sans blocage.

3 - Brûleur de grilloir

Le brûleur de grilloir ne dispose pas de position ralenti.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La cuisinière est équipée d'un éclairage de four et d'un générateur d'allumage fonctionnant exclusivement sur 230 volts.

Vérifier avant le branchement que la prise murale est bien reliée à la terre.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE
ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT
CONSECUTIF A UNE MISE A LA TERRE
INEXISTANTE OU INCORRECTE.

Avant d'opérer sur des parties électriques équipant l'appareil, il est indispensable de retirer la prise de courant. Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.