

Le modèle GTG 051 remplacera le modèle GTG 51.

Les modifications concernent principalement les brûleurs. En effet, la table de cuisson sera composée dorénavant :

- 1 brûleur ultra-rapide 3,50 kW
- 1 brûleur semi-rapide 1,45 kW
- 2 brûleurs rapides 2,50 kW

Bien évidemment, il faudra donc rectifier le tableau se rapportant

- à la mise en place des injecteurs (P. 17) :

	butane	propane	gaz naturel
ultra-rapide	9 7		1 4 5
rapide	8 0		1 2 2
semi-rapide	6 1		9 6
grilloir	8 7		1 2 8
four	9 5		1 4 0

- au réglage de la bague d'air de la table de cuisson (P. 19) :

brûleur	pré-réglage de la bague		
	butane	propane	gaz naturel
ultra-rapide	sans bague	13 mm	19 mm
rapide	sans bague	7 mm	7,5 mm
semi-rapide	0	18 mm	19 mm
grilloir	ouverture maxi.	ouverture maxi.	4 mm
four	6 mm	2 mm	4,5 mm

128
4272

NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

Cuisinière

tout gaz

GTG 51

ROSIERES 
L'amour du travail bien fait.

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 :

- brûleurs semi-rapides : 1,45 kW x 2

- brûleurs rapides : 2,90 x 2

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm)

FOUR FIXE

Largeur : 42,5

Volume utile : 45 l

Hauteur : 27,5

Profondeur : 39

Puissance

Four 3,6 kW

Grilloir 2,68 kW

Consommation

de maintien pendant
1 heure à 230 °C : 1,65 kWh

ou 5,9 mégajoules

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.

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

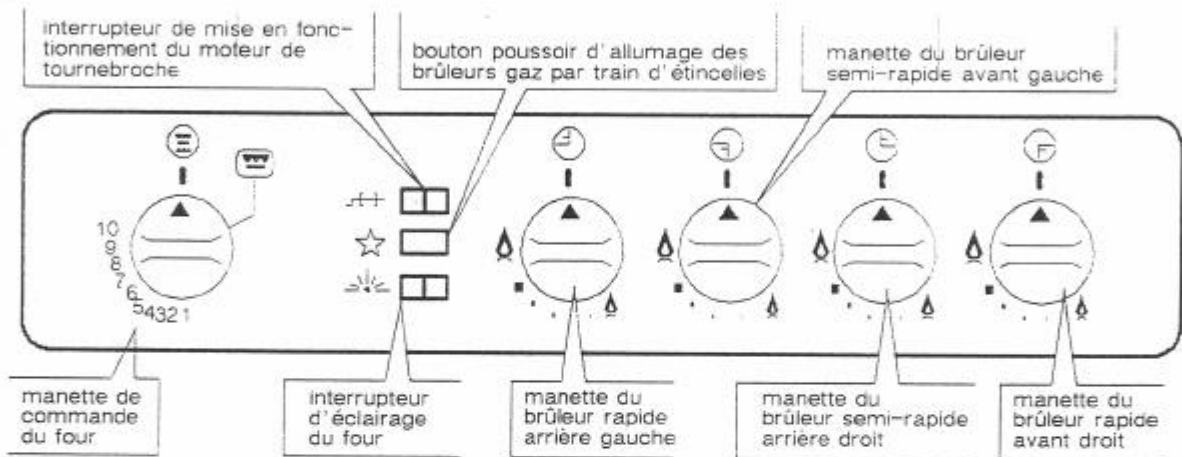
Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
PRESENTATION	3
UTILISATION	
Les brûleurs gaz	4-5
Le thermostat	6-7
Le four	8
Le grilloir	9
Le tournebroche	10
Les accessoires du four	11
Conseils de cuisson	12
ENTRETIEN	13-14
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
Raccordement gaz	15-16
Changement de gaz	17-20
GARANTIE	22
PIECES DE RECHANGE	23

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

PRESENTATION


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



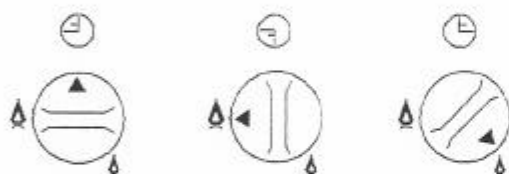
UTILISATION Les brûleurs gaz

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.



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

- 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.



Bouton d'allumage électrique

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.

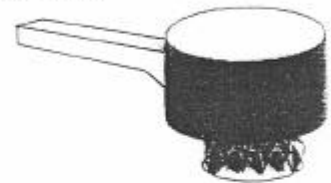
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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

Température approximative correspondant aux repères 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

UTILISATION Le thermostat

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

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson	Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Position préchauffage	Position cuisson			Position préchauffage	Position cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés				Pâtisseries			
Bar - Dorade - Lôte	6	7-8	selon grosseur	Biscuit roule	6	7-8	10 à 15 min
Darne de Saumon	8	6-7	5 à 8 min	Brioche	6	7-8	40 à 45 min
Filet de sole	7	6-7	5 min environ	Cake	6	4-5	50 à 60 min
Viandes - Légumes				Clafoutis aux fruits	6	7-8	45 min à 1 heure
Boeuf aux carottes	7	5-6	4 h environ	Crème renversée	4	2-3	45 min au B.M.
Boeuf bourguignon	7	5-6	4 h environ	Flan	6	6-7	30 min
Canard	7	6-7	1h - 1h 30	Gateau de Savoie ou	7	5-6	35 à 40 min
Choux farcis braisés	8	6-7	1 h environ	Génoise	7	5-6	35 à 40 min
Endives au gruyère	8	6-7	25 à 30 min	Meringues	1	1-2	60 à 90 min
Flamiche poireaux	8	7-8	35 à 40 min	Pâte à choux	8	6-7	30 à 45 min
Gigot de mouton	7	6-7	15 min par livre	Pâte feuilletée	10	8-9	15 min
Gratins	10	8-9	10 à 15 min	Pâte à tarte (non garnie)	9	7-8	30 min
Lapin roti	9	7-8	1h30 suiv. le poids	Pâte à tarte sablée	6	6-7	15 min
Oie - Dinde	6	6-7	60 à 80 min	Quatre-quarts	6	4-5	60 min
Pâté en croûte	8	6-7	1h par kilo	Sablés	6	6	18 min
Pâté en terrine	9	7-8	environ 1 heure	Tarte garnie	9	7-8	45 min
Pommes de terre en robe	7	6-7	1 h environ				
Poulet moyen roti	6	6-7	60 à 80 min				
Quiche Lorraine	8	6-7	20 à 25 min				
Rôti de boeuf	10	8-9	15 min par livre				
Rôti de viande blanche	7	7-8	30 min par livre				
Soufflé salé-sucré	9	7-8	30 à 40 min				
Tomates farcies	10	8-9	35 à 45 min				

UTILISATION

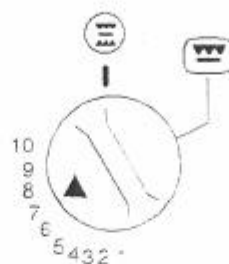
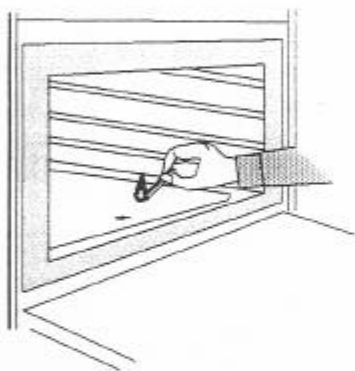
Le four

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

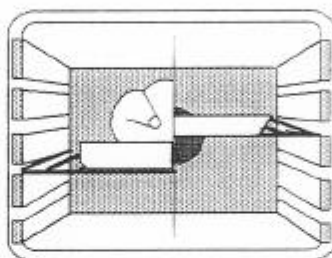
Allumer le brûleur :

- présenter une flamme à l'orifice de la sole

Assurez-vous du bon allumage.

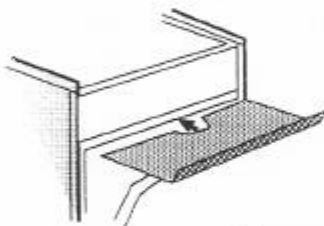
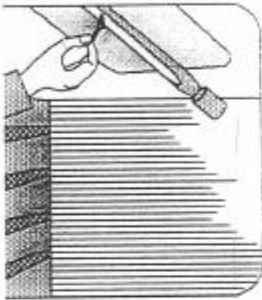


Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.



- 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 nécessitent.

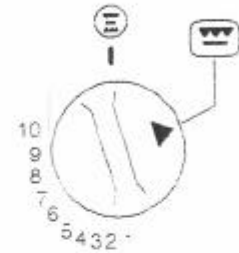
UTILISATION Le grilloir



Mettre en place le déflecteur de manettes.

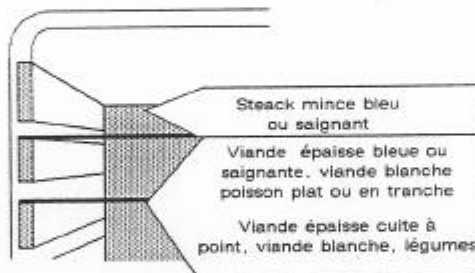
Laisser chauffer environ 5min avant d'enfourner les plats

Ouvrir entièrement la porte du four.
Mettre en place le déflecteur de manettes.
Tourner la manette jusqu'à la position grilloir et :
- présenter une flamme sous le brûleur de grilloir



Assurez-vous du bon allumage.

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,
- glisser le plat récolte-sauce sous les rails de la grille.


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

UTILISATION Le tournebroche

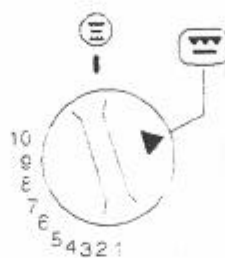
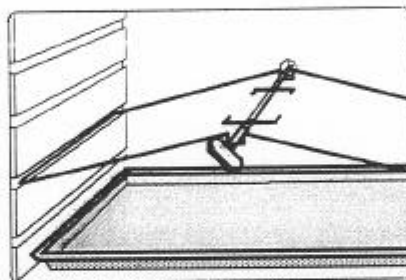
(option en 3051)

- 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.
- glisser le support et la broche sur le 2ème gradin.

L'extrémité de la broche 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

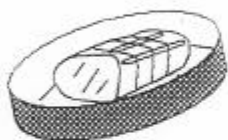
- 20 min par kg de boeuf
- 30 min par kg d'agneau, de mouton,
- 50 min par kg de veau, volaille,
- 55 min par kg de porc

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.

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

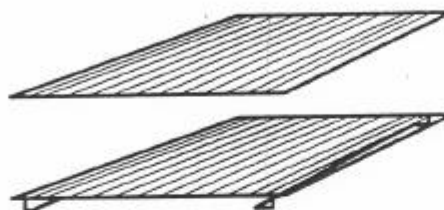


Nous déconseillons l'emploi du plat en verre pour les cuissons de viande.



Utiliser des plats creux en terre de préférence

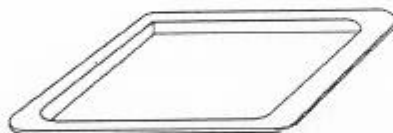
Un moule à pâtisserie démontable n'est pas étanche et laisse passer le jus des fruits et le sucre qui en tombant sur la sole du four se caramélisent et s'enlèvent avec difficulté.



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.

ATTENTION : les grilles ont un sens de mise en place (avant-arrière) et se retournent suivant que votre four est avec les parois en émail catalyse ou en super émail.



UTILISATION Les accessoires de four



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.)

Le plat profond

Est destinée à recevoir le jus des grillades :
- à glisser sous les rails ou à poser sur la sole.

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

CONSEILS DE CUISSON

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.

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 une 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.

POUR LES VIANDES

Les rôtis de viande blanche (porc, veau...) l'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.

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 fond du four

Il est fixé par 2 pions d'accrochage :
- soulever et déboîter.

Le couvercle

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

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 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.

Les parties inox

Utiliser des produits non abrasifs du commerce.

Le tiroir

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

ENTRETIEN

Les chapeaux de brûleurs

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide et 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.

Le four en super émail

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

Cet entretien peut être grandement facilité dans le cas d'un panier de four sortant ou des parois démontables que vous poserez directement sur l'évier.

ENTRETIEN

Le panier de four – les parois 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 micropores 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 le panier ou les parois à l'eau très chaude.**

Ce petit entretien est grandement facilité par la possibilité de sortir entièrement le panier ou les parois et permet ainsi d'effectuer cette opération sur l'évier.

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

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTE.

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 graisseuses 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.

INSTALLATION REGLAGE

Raccordement électrique :

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 responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs

Conditions d'encastrement :

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.

Raccordement Gaz :

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 de Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

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

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

Raccordement rigide :

Les appareils peuvent être raccordés en rigide.

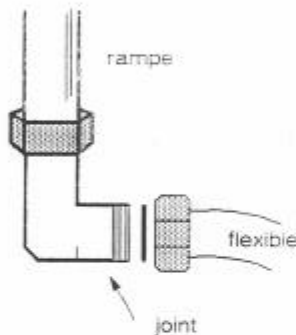
Si vous utilisez la cuisinière sans l'encastrer, vous pouvez raccorder un tuyau caoutchouc sur l'about livré avec l'appareil.

Par contre, si l'appareil est encastré entre deux meubles, vous devez démonter cet about pour raccorder, soit en tuyau rigide, soit avec le tuyau flexible à embout mécanique conformément au DTU n° 51-1 du CSTB (si le tuyau est visitable sur toute sa longueur)

INSTALLATION REGLAGE

Raccordement souple : (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 gaz "NF GAZ" d'autre part, en veillant à la présence du joint d'étanchéité.

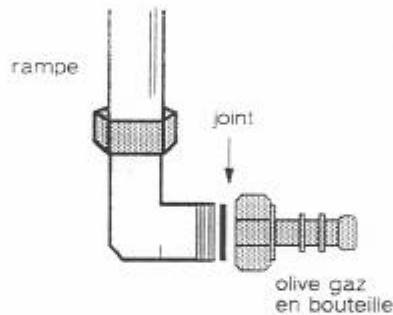


Par tube souple caoutchouc

(uniquement en 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 3,7 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.

À l'issue de ces opérations, contrôler l'étanchéité des raccordements à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit). Le tuyau souple ou le tuyau à embouts mécaniques doit être visitable sur toute sa longueur conformément aux dispositions de l'article 11 de l'arrêté du 2 août 1977 (J.O. du 24 août 1977) relatif aux installations domestiques de gaz, et doit être remplacé à la date limite d'utilisation.



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).
- 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 et les bagues d'air nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - INJECTEURS DE TABLE.

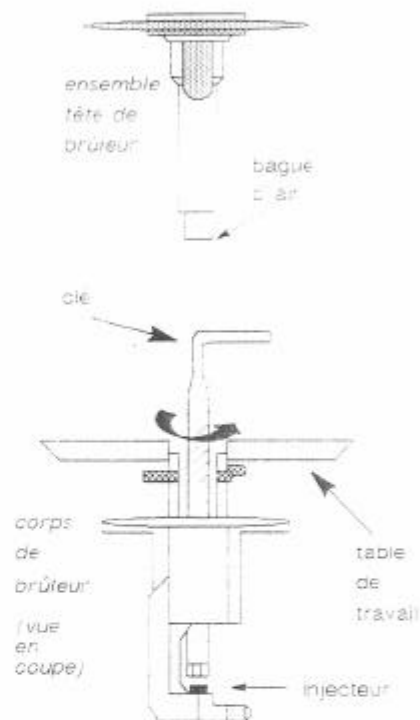
Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- 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 remplacer celui qui convient et le visser à fond.

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

Brûleur	Nature du gaz	
	Butane Propane	Gaz Naturel
Rapide	84	126
Semi-rapide	61	96
Grilloir	87	128
Four	95	140

INSTALLATION REGLAGE



INSTALLATION REGLAGE

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 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 et se positionne par deux pitons.

Une vis centrale le fixe sur le dessous du four.

Pour démonter ce brûleur :

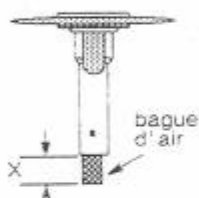
- enlever la sole du four
- après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur.
- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

INSTALLATION REGLAGE

1 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR (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.



Le tableau mentionne la cote théorique x. Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de + ou - 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

2 - ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR, DE LA TABLE

Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleur, 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 débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

3 - REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR (pour four et grilloir)

Pour accéder aux bagues d'air des brûleurs de four ou de grilloir, vous devez les démonter comme pour l'accessibilité aux injecteurs.

Les réglages (four et grilloir) sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Brûleur	Pré-réglage de la bague		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi-rapide	0 mm	17,5 mm	17 mm
Rapide	sans bague	9 mm	9 mm
Grilloir	ouverture maxi.	ouverture maxi.	4 mm
Four	ouverture 6 mm	ouverture 2 mm	4,5 mm

INSTALLATION REGLAGE

REGLAGE DU RALENTI

1 - BRÛLEUR DE TABLE :

- enlever les manettes.
- dégager le verre du tableau de bord vers le bas.

Dans ce cas, l'accessibilité au vis du 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 :

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. Pour accéder au by-pass du four, il faut :

- enlever la manette du four

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) butane ou propane :

- visser la vis à fond sans blocage.

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 15 min.
- 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.

Attention :

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.



vis du by-pass de table



vis du by-pass du four