

# **Duos de cuisson extra plats**

<b>Gaz</b>	<b>D2 GLa — D2 GILa</b>
<b>Electrique</b>	<b>D2 Ea — D2 ELa</b>
<b>Rectangulaire</b>	<b>D1 Ra — D1 RLa</b>

**ROSIERES** 

## ATTENTION !

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, ne pas omettre de faire dater et signer, par votre installateur, le certificat de garantie que vous trouverez à la dernière page de cette notice.

## Pièces de rechange

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

- 1) Le type de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique située sur le caisson.
- 2) La désignation de la pièce.

### Où vous adresser ?

Pour commander une pièce de rechange :

### A VOTRE REVENDEUR

En cas de réclamation :

**S.A. DES USINES DE ROSIERES**  
Service Assistance Technique  
ROSIERES – 18400 SAINT FLORENT SUR CHER  
Tél. (48) 26.00.93 – (48) 26.01.95  
Télex : Rosières usine 760 014 F

---

## Sommaire

### *Partie destinée à l'utilisateur*

Description .....	4
<b>Utilisation :</b>	
– Les brûleurs gaz .....	5
– Les plaques électriques .....	6
CONSEILS D'UTILISATION POUR « CUISINER A L'ELECTRICITE » .....	7
ENTRETIEN .....	8

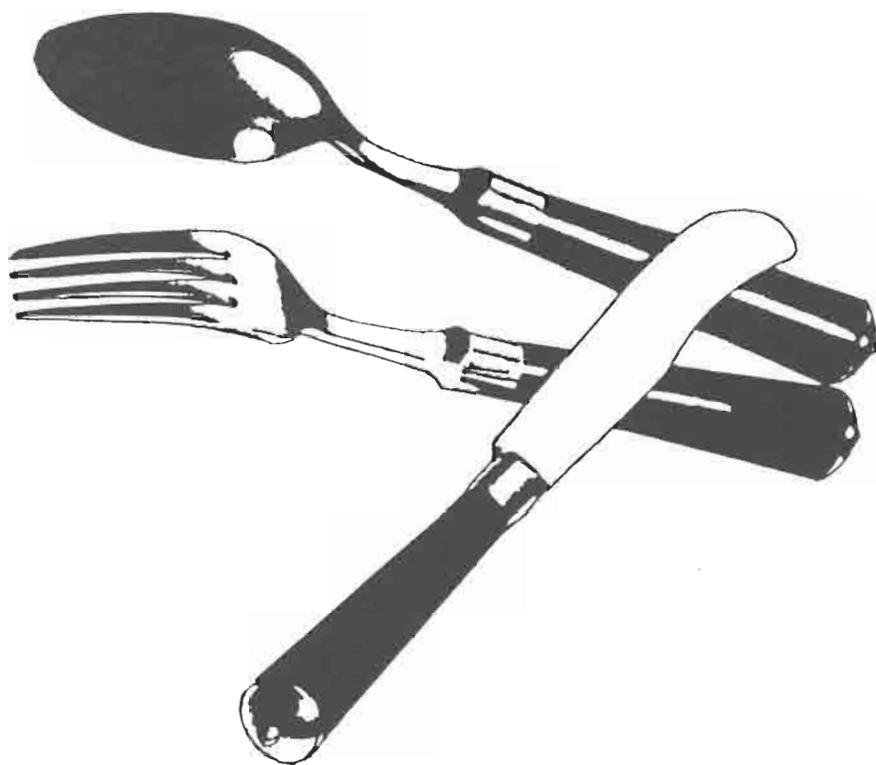
### *Partie destinée à l'installateur*

Encastrement .....	10
Mise en place du joint .....	10
Fixation de la table .....	10
RACCORDEMENT ET REGLAGE GAZ .....	11-12
BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	13
FICHE TECHNIQUE .....	13

---

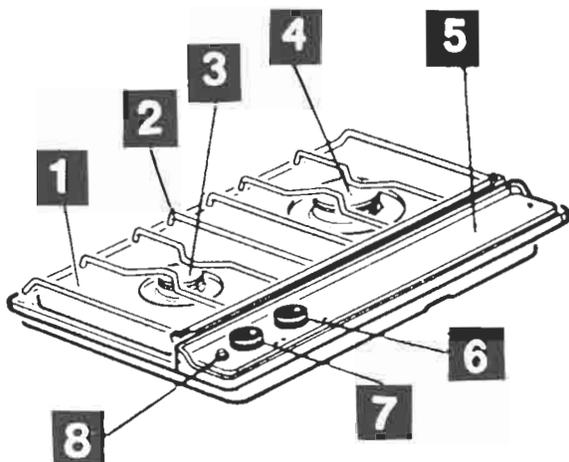
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique, en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

**Partie destinée  
à l'utilisateur**



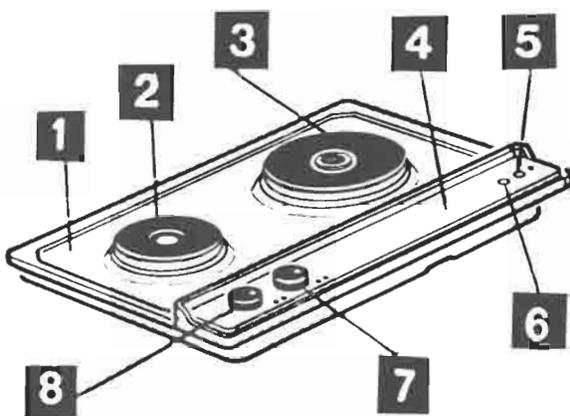
# Présentation

## DUO GAZ



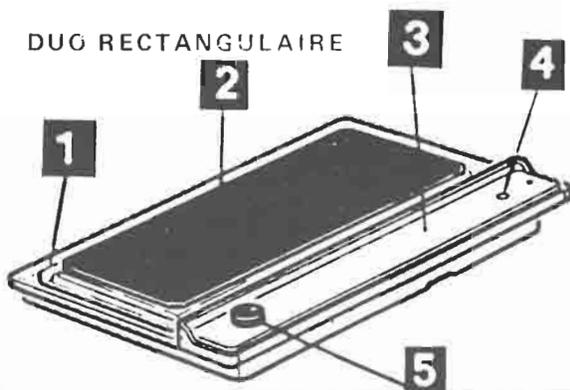
- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
- 3** Brûleur semi-rapide avant de 1 680 W
- 4** Brûleur rapide arrière de 3 020 W
- 5** TABLEAU DE BORD COMPRENANT
- 6** Manette de commande du brûleur rapide
- 7** Manette de commande du brûleur semi-rapide
- 8** Bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs gaz

## DUO ELECTRIQUE



- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Plaque électrique avant de 1500 W  
φ 145 mm
- 3** Plaque thermostatique arrière de 2000 W  
φ 180 mm
- 4** TABLEAU DE BORD COMPRENANT :
- 5** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque thermostatique
- 6** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque avant
- 7** Manette de commande de la plaque thermostatique
- 8** Manette de commande de la plaque avant

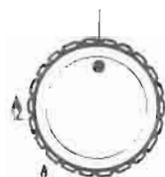
## DUO RECTANGULAIRE



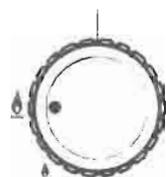
- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Plaque électrique rectangulaire  
380 x 180 mm de 2500 W
- 3** TABLEAU DE BORD COMPRENANT :
- 4** Voyant de contrôle de fonctionnement
- 5** Manette de commande de la plaque

# Les brûleurs gaz

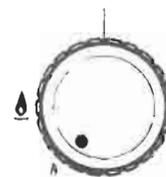
Un repère situé à côté de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.  
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette de commande vers la gauche.



FERME



OUVERT  
AU MAXIMUM



RALENTI

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

## ALLUMAGE :



- Ouvrir le robinet d'arrivée du 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. C'est à ce moment que se produisent les étincelles et que le brûleur s'allume.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.

## RECOMMANDATION IMPORTANTE :

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

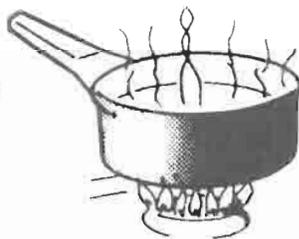
## CONSEILS D'UTILISATION :

### CHOIX DES RECIPIENTS

Petit brûleur  
= petits récipients

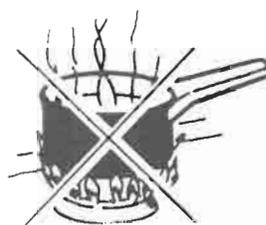


Grand brûleur  
= grands récipients



### 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

Le duo de cuisson gaz est équipé 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 généralement 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.

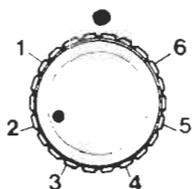
# Les plaques électriques

Le duo de cuisson électrique est équipé de deux sortes de plaques électriques.

## PLAQUE A 7 POSITIONS

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position «arrêt») qui donnent des puissances étagées convenant à tous les types de cuisson.

### UTILISATION



Tourner la manette de commande de la plaque soit à gauche, soit à droite et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Pour réussir vos cuissons, nous vous conseillons de «lancer» la cuisson sur la position FORT ou VIF (voir tableau ci-dessous), et de ramener ensuite à une allure intermédiaire suivant la nature des mets et de leur volume.

### DUO RECTANGULAIRE

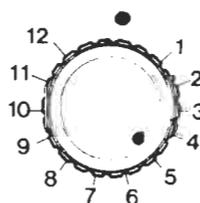
La plaque rectangulaire a été spécialement conçue pour faciliter les cuissons dans des récipients de grande dimensions. Ainsi vous pouvez utiliser facilement une cocotte de forme ovale pour rôtir entièrement une pièce de viande.

Cette plaque peut être également utilisée pour cuire des poissons dans un récipient genre turbatière. En dehors de ces spécialités, vous pouvez vous servir de cette plaque comme une plaque électrique normale à 7 positions.

## PLAQUE THERMOSTATIQUE

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

### UTILISATION



Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

**EXEMPLE :** Poser un récipient sur la plaque et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement, sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous.

POSITIONS PLAQUE 7 POSITIONS			POSITIONS PLAQUE THERMOSTATIQUE	
TRES DOUX	1	Maintien d'un plat au chaud Beurre fondu, chocolat, yogourt.	1 - 2	TRES DOUX
DOUX	2	Mijotage béchamel, ragoût Riz au lait, œufs sur le plat.	3 - 4	DOUX
LENT	3	Légumes secs, denrées surgelées Fruits, ébullition d'eau ou de lait.	5 - 6	LENT
MOYEN	4	Cuisson pommes vapeur, légumes frais. Pâtes, potages, pot au feu, crêpes, poissons.	7 - 8	MOYEN
FORT	5	Mijotages plus importants, roulade, tripes, Poissons, omelettes, steacks.	9 - 10	FORT
VIF	6	Steacks, escalopes, fritures Cuire et rôtir	11 - 12	VIF

Des voyants de contrôle témoignent du fonctionnement de chacune des plaques.

Ils s'allument dès que les plaques sont en service.

# Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Pour avoir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

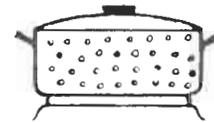
## UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé).

### FONDS DEFORMES



MAUVAIS

### FOND PLAT



BON

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

## UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT LA PLAQUE

### MAUVAIS



Dépense inutile d'une partie de l'énergie

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

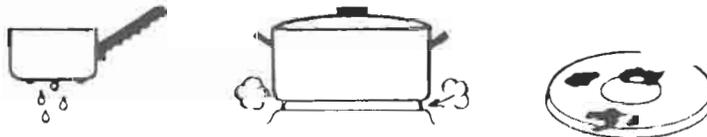
### BON



Utilisation complète de la chaleur

En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table

## VEILLER QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC :



MAUVAIS

Lors du remplissage du récipient, ou lorsque l'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la «concentration» de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds de récipients, même les plus épais.

Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats de cuisson satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner «à vide» (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

**IMPORTANT** : Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire «gratuitement» grâce à la chaleur accumulée.

De même, une cocotte bien couverte permet de cuire à une température plus douce. La cuisson est donc plus économique.

# Entretien

## LA GRILLE :

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, on peut 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 BRULEURS :

Ils sont simplement posés. Il suffit de les enlever et de 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 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, brosser les chapeaux à l'eau savonneuse, puis sécher avec un chiffon propre.

## LES PLAQUES ELECTRIQUES :

Pour le nettoyage des plaques électriques, les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface de la plaque de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises la surface de la plaque présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de les faire disparaître en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de la protéger à nouveau en utilisant les produits d'entretien des plaques électriques du commerce.

## LE TABLEAU DE BORD :

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

Pour faciliter la tâche, on peut enlever les manettes en les tirant vers le haut. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe sous la manette.

Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.

## LES PARTIES EMAILLEES :

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait abîmé irrémédiablement.

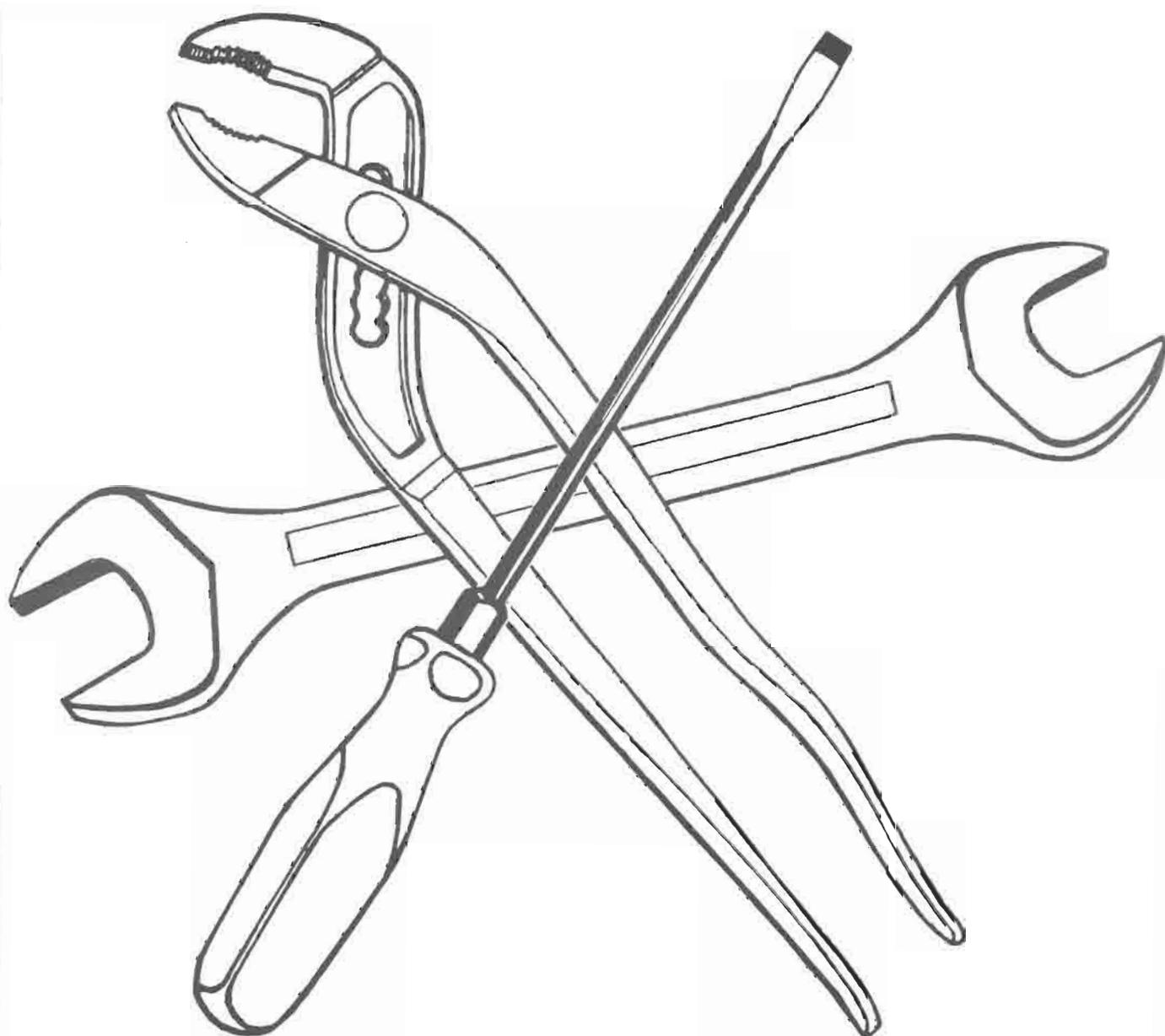
Nettoyer simplement les parties émaillées à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

## LES PARTIES INOX :

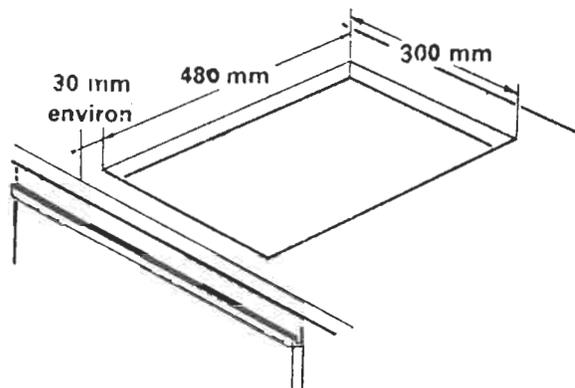
Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

**Partie réservée  
à l'installateur**



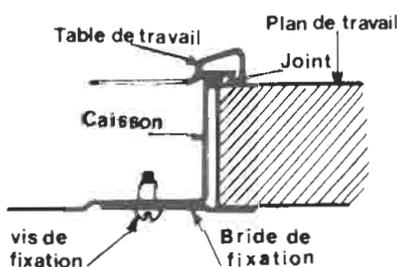
# Installation

## ENCASTREMENT :



- Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois des meubles qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être : soit d'une matière résistant à la température de 100°, soit revêtues d'une telle matière et doivent être fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur afin d'éviter le décollage.
- Respecter impérativement les dimensions de la découpe et ne pas cloisonner directement sous le caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

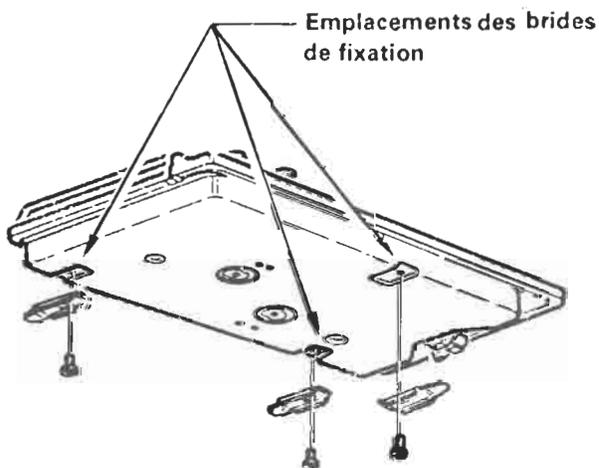
## MISE EN PLACE DE LA TABLE ET DU JOINT D'ÉTANCHEITE :



- Avec la table est livré un joint d'étanchéité de 6 mm de diamètre.
  - Placer ce joint sous le rebord du caisson, le plus près possible du bord extérieur de la table.
  - Effectuer une pression sur le pourtour de la table afin que le joint s'écrase et assure une étanchéité parfaite.
- Lors de la mise en place de la table dans la découpe, veiller à la pousser au maximum du côté bandeau.

La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.

## FIXATION DE LA TABLE :



Le caisson de la table est équipé en dessous de 7 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

- Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.

**NOTA :** Les deux emplacements arrière (A) lorsque le tableau de bord est à droite, sont à utiliser avec les vis de fixation de bride de 25 mm de longueur. Dans le cas d'installation des duos électriques, ne pas utiliser l'emplacement arrière gauche.

En effet, la plaque à bornes empêche le passage de la vis.

**IMPORTANT :** Il est recommandé d'obstruer, à l'aide des vis restantes, les trous des emplacements non utilisés, sauf les duos électriques.

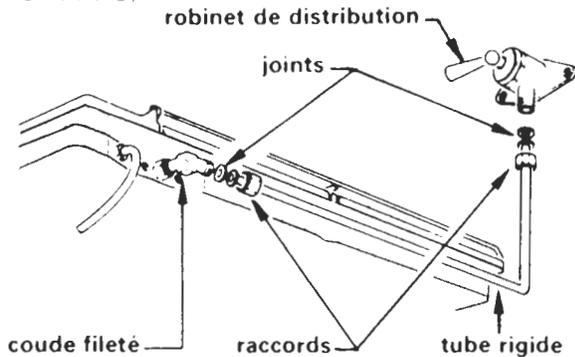
# Raccordement et réglage gaz

## RACCORDEMENT GAZ

Les appareils incorporés dans des éléments de cuisine doivent obligatoirement être raccordés par une canalisation rigide.

Les tables de cuisson à encastrer sont donc livrées sans embout pour tuyau souple.

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur Poincaré — 75016 PARIS).



- Effectuer le raccordement en tube fer, plomb ou cuivre, à partir du coude fileté fixé sur la rampe de la table de cuisson.
- Prévoir dans le raccordement un raccord démontable facilement accessible.

**Nota :** Si l'on veut orienter le coude fileté servant au raccordement, il suffit de desserrer légèrement l'écrou qui le fixe sur la rampe. Après orientation resserrer soigneusement l'écrou afin d'assurer l'étanchéité du coude sur la rampe.

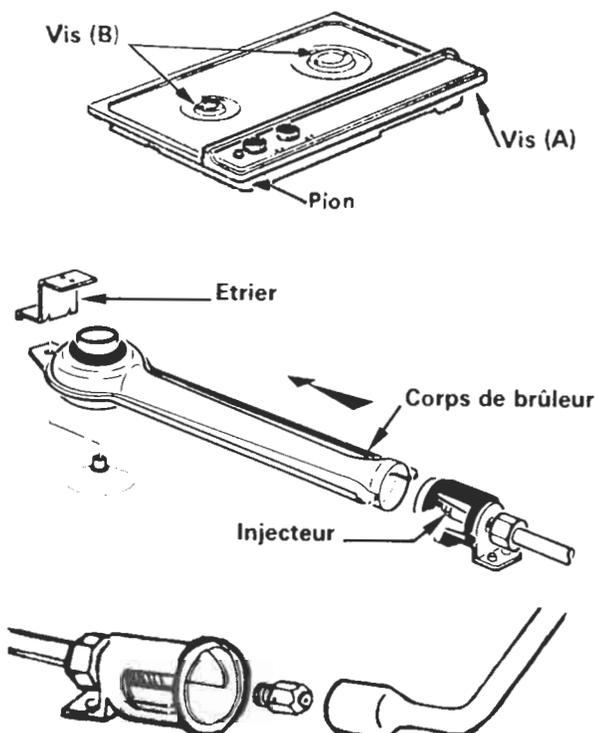
## ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUE :

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

**NOTA :** Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autres que ceux montés sur l'appareil, sont livrés avec la table.

## REPLACEMENT DES INJECTEURS :



### A) Démontez le duo gaz :

- Enlever la grille et les chapeaux de brûleurs, ainsi que les manettes des robinets gaz en les tirant vers le haut.
- Démontez, le tableau de bord fixé au caisson par la vis A et tenu à l'avant par un pion engagé dans un ressort.
- Dévissez la vis de fixation B de chaque tête de brûleur et dégager le duo.

### B) Démontez les corps de brûleur :

- Pour cela,
- Oter la vis de fixation de chaque corps de brûleur.

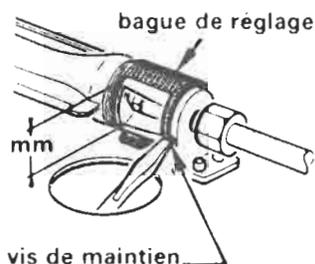
### C) Remplacer les injecteurs :

- A l'aide d'une clé à tube de 7 mm, retirer les injecteurs.
- Mettre en place ceux correspondant au gaz distribué (Voir tableau).

## TABLEAU DES INJECTEURS

Nature du gaz	Brûleurs			
	rapide		semi-rapide	
	Repère de l'injecteur	φ correspondant	Repère de l'injecteur	φ correspondant
Butane Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz de ville	Brûleur AR, Droit F	2,60	E	1,75
	Brûleur AV, Gauche G	2,80		
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

### REGLAGE DES BAGUES D'AIR :

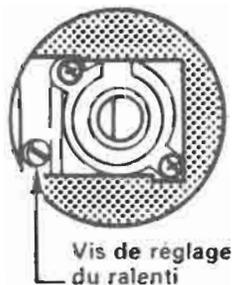


- Pour accéder aux bagues d'air, il faut retirer les bouchons maintenus par un clip situés sous le caisson.
- Passer un tournevis au travers du trou pour desserrer la vis de maintien de la bague d'air.
- Effectuer le réglage par rotation de la bague d'air sur le porte injecteur.
- Resserrer la vis de maintien.
- Replacer les bouchons.

### OUVERTURE DES BAGUES D'AIR :

Type de gaz	BRULEURS	
	semi-rapide	rapide
Butane Propane	Ouverture maximale	
Gaz de ville	4 mm	5,5 mm
Gaz naturel	6 mm	9 mm

### REGLAGE DES RALENTIS :



- Enlever les manettes de commande en les tirant vers le haut.
- Retirer les collerettes du tableau qui sont simplement engagées.
- Le brûleur étant allumé sur le débit minimum (repère petite flamme). Son ralenti est bien réglé lorsque les flammes réduites mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas en passant du grand débit au ralenti.
- Dans le cas contraire, rallumer le brûleur sur débit maximum et desserrer la vis de réglage de plusieurs tours.
- Ramener la manette du brûleur sur le débit minimum et visser la vis de réglage jusqu'à obtention d'une flamme de ralenti correcte.

# Branchement électrique

## DUO GAZ

Les duos de cuisson gaz sont livrés avec un câble muni d'une prise de courant destiné à l'alimentation du système d'allumage.

Utiliser une prise de courant femelle normalisée et protégée par des fusibles de 10 Ampères.

## DUO ELECTRIQUE

Les duos de cuisson électriques sont livrés avec un câble muni d'une prise de courant.

– Le raccordement au-réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, interrupteur ou disjoncteur, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

– Avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante (minimum 1,5 mm<sup>2</sup>) pour l'alimentation de la table.

– Le raccordement doit se faire en 220 volts monophasé entre 2 phases ou entre phase et neutre.

**IMPORTANT :** Le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise à la terre inexistante ou incorrecte.

**NOTA :** Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique du duo par un fusible de 16 Ampères minimum.

# Fiche technique

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)							
	0	1	2	3	4	5	6
φ 145 - 1500 W 7 POSITIONS	A R R E T	135	165	250	500	750	1500
φ 180 - 2000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					
RECTANGULAIRE 2500 W 7 POSITIONS		215	465	700	1 400	2 100	2 500

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de Ville ou Cokerie
Pouvoir calorifique MJ/m <sup>3</sup>	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7
Pouvoir calorifique MJ/kg	49,4	50,4			
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25	8
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>					
Diamètre injecteur mm	0,63	0,63	0,93	0,93	1,75
Débit thermique KW	1,68	1,68	1,68	1,68	1,68
Débit horaire (g/h)	119	116			
15°C 760 mm Hg (l/h)			156	177	370
<b>BRULEUR RAPIDE</b>					
Diamètre injecteur mm	0,87	<b>0,87</b>	1,32	1,32	2,60
Débit thermique KW	3,02	<b>3,02</b>	3,02	3,02	3,02
Débit horaire (g/h)	220	<b>216</b>			
15°C 760 mm Hg (l/h)			290	330	690

