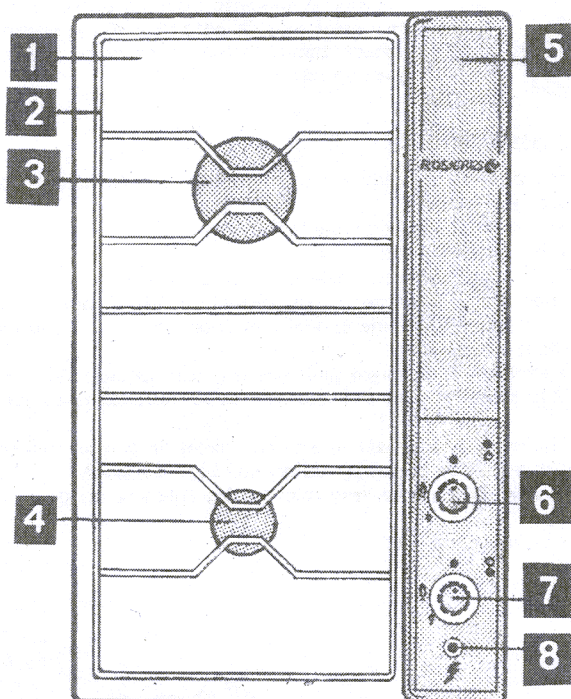


# TABLES DE CUISSON GAZ

## D2GIL - D2GL

**ROSIERES** 

### Présentation



- 1** TABLE DE TRAVAIL COMPRENANT :
- 2** Grille de table amovible en acier inoxydable
  - 3** Brûleur rapide arrière de 3020 W
  - 4** Brûleur semi-rapide avant de 1680 W
- 5** TABLEAU DE BORD COMPRENANT :
- 6** Manette de commande du brûleur rapide **3**
  - 7** Manette de commande du brûleur semi-rapide **4**
  - 8** Bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs gaz

### DEBIT PRINCIPAL

Tous les injecteurs étant calibrés au gaz utilisé, il faut simplement s'assurer que les calibrages soient corrects et conformes au tableau.

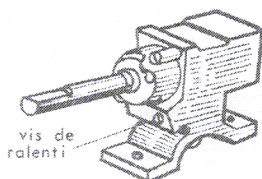
Veiller également lors du branchement au butane ou au propane, au bon choix du détendeur.

- 28 mbar pour le butane
- 37 mbar pour le propane

### REGLAGE DU RALENTI

Le réglage du ralenti peut s'effectuer tableau de bord enlevé, par exemple au cours du changement de gaz.

Il peut également s'effectuer tableau de bord en place. Dans ce cas, pour faciliter l'accessibilité de la vis de réglage de ralenti, on peut enlever la collerette du tableau de bord qui est simplement engagée.



Visser à fond la vis de ralenti, puis desserer-la de 2 tours.

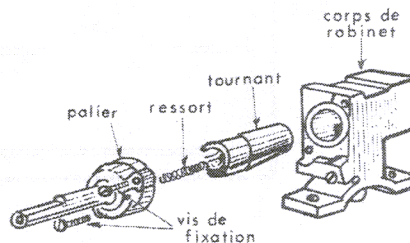
Allumer le brûleur.

Tourner la manette jusqu'en butée et visser la vis de ralenti jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

### GRAISSAGE DES ROBINETS

Lorsqu'une manette devient dure à tourner, le graissage du tournant du robinet devient nécessaire.

- \* Fermer l'alimentation gaz et couper le courant
- \* Démontez le tableau de bord
- \* Dévisser les 2 vis de fixation du palier de robinet
- \* Sortir la tige solidaire du palier, son ressort de rappel, puis le « tournant » Avec un chiffon de toile fine imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet
- \* Graisser légèrement le tournant seul avec la graisse spéciale Molykote 1102 B
- \* Introduire le tournant dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres
- \* Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excès de graisse. Veiller en particulier à ce que l'orifice de passage du gaz soit bien rebouché
- \* Réintroduire le tournant, le ressort et la tige solidaire du palier et revisser le palier
- \* Remonter le tableau de bord.



### TABLES DE CUISSON GAZ D 2 GIL – D 2 GL

S.A. USINES DE ROSIERES – B.P. 44 – 18001 BOURGES CEDEX  
R.C. Bourges B 553-720-053

*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 » du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.*

IMP. BLANCHARD-DOUCET

## LEVAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

### ATTENTION DANGER

Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique et même si les commutateurs sont à l'arrêt, CERTAINS FILS SONT SOUS TENSION. Il est donc indispensable, soit de retirer la prise de courant générale, soit de couper le courant à l'interrupteur commandant l'appareil.

**NE PAS UTILISER LE DISJONCTEUR GENERAL QUI POURRAIT ETRE REENCLENCHE PAR UN TIERS DURANT LE TRAVAIL DE REGLAGE.**

Débarrasser la table de la grille et des chapeaux de brûleurs.

- Enlever la vis de fixation de chaque tête de brûleur, celle située vers l'extérieur de la table.
- Dégager la table tôle.

Pour démonter le tableau de bord, enlever les manettes et retirer les 2 vis de fixation du tableau situées aux extrémités, en dessous.

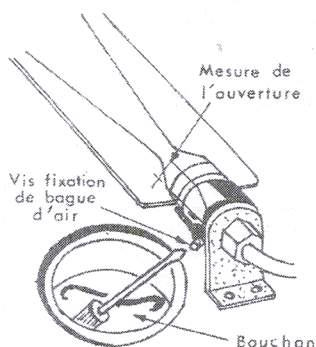
### ACCES AUX INJECTEURS

L'injecteur est vissé sur le porte-injecteur.

- Après avoir démonté le corps de brûleur, retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz et au brûleur en cours d'adaptation (voir tableau ci-dessous).

BRULEURS NATURE DU GAZ	RAPIDE		SEMI RAPIDE	
	Repères	φ correspondant	Repères	φ correspondant
Butane - Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz de ville	F	2,60	E	1,75
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

## REGLAGE DES BAGUES D'AIR



Le réglage des bagues d'air s'effectue par le dessous après avoir retiré le bouchon tenu par un clip.

- Passer un tournevis au travers du trou libéré par le bouchon pour desserrer la vis de maintien de la bague d'air.
- Effectuer le réglage de l'air par rotation de la bague sur le support d'injecteur.
- Resserrer la vis de maintien.
- Placer le bouchon.

Une flamme molle et à pointe blanche résulte d'un manque d'air : augmenter l'ouverture d'air.

Une flamme sèche et tendue, ou qui a tendance à décoller du brûleur résulte d'un excès d'air : fermer l'ouverture d'air.

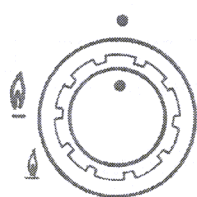
Brûleurs Nature du gaz	SEMI RAPIDE	RAPIDE
	Butane - Propane	ouvertes à fond
Gaz de ville	4 mm	5,5 mm
Gaz naturel	6 mm	9 mm

## UTILISATION

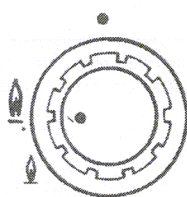
### FONCTIONNEMENT

Un repère situé à côté de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

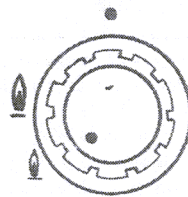
Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité et à position de ralenti.



FERME



DEBIT MAXIMUM



RALENTI

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

### ALLUMAGE

Pousser légèrement sur la manette et la tourner vers la gauche.

Le débit maximum est obtenu lorsque la manette se trouve face au repère grande flamme.

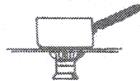
En poursuivant la rotation de la manette dans le même sens, on réduit le débit jusqu'au minimum obtenu face au repère petite flamme.



Allumer le brûleur : effectuer une pression sur le bouton poussoir situé sur le tableau de bord, puis le libérer. C'est à ce moment que se produit l'étincelle et que le brûleur s'allume.

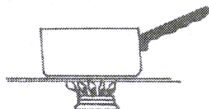
### CHOIX DES RECIPIENTS

Casseroles de moins de 14 cm



Petit brûleur = petit récipient

Casseroles de 14 cm ou plus



Gros brûleur = Grand récipient

### HAUTEUR DES FLAMMES

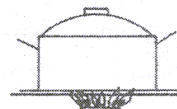
Mise en place du couvercle des ébullition

Manche brûlé



MAUVAIS

Gaspillage de gaz



BON

Flammes ne dépassant pas  
Economie de GAZ

## ENTRETIEN

### LA GRILLE

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez 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. 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 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 chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

### LE TABLEAU DE BORD

Pour conserver au bandeau son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de la manette puis tirer sur le chiffon.

### LES PARTIES EMAILLEES

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

### LES PARTIES INOX

Pour l'entretien des parties inox, utilisez les produits usuels du commerce. Ces produits suffisent à «effacer» la légère coloration de l'inox pouvant apparaître après une utilisation prolongée de l'appareil.

#### ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, ne pas omettre de faire dater et signer, par votre installateur, le certificat de garantie.

#### PIECES 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.

EXEMPLE : Table D 2 GIL N° 2584814  
1 manette de robinet gaz.

#### OU VOUS ADRESSER :

- \* Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

- \* En cas de réclamation :

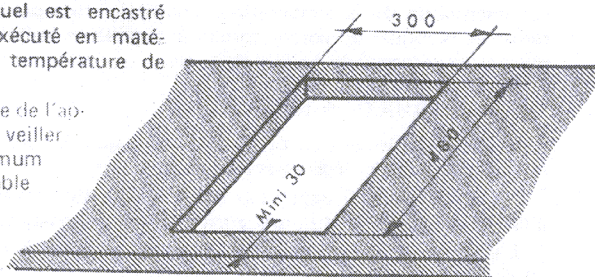
S.A. DES USINES DE ROSIERES  
Service Assistance Technique  
ROSIERES — 18400 - SAINT FLORENT SUR CHER  
Tél. (36) 26-00-93 — (36) 26-01-95  
Télex : Rosières Usine 760014 F

## INSTALLATION

### ENCASTREMENT

Le meuble dans lequel est encastré l'appareil doit être exécuté en matériaux résistant à la température de 100°.

Lors de la mise en place de l'appareil dans la découpe, veiller à le pousser au maximum du côté bandeau. La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.



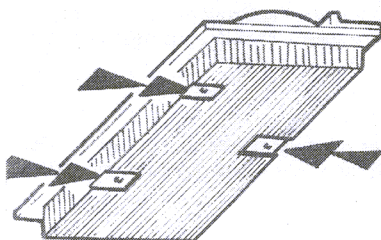
### ATTENTION

Il est recommandé de ne pas placer de cloison directement près du dessous de l'appareil afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour du fond de l'appareil.

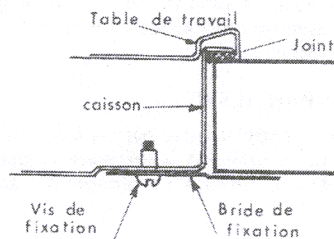
### FIXATION DE LA TABLE

Le caisson de la table est équipé au-dessous, de 3 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

Disposition des emplacements



Brides de fixation



### MISE EN PLACE DU JOINT D'ÉTANCHEITE

Avec la table est livré un joint d'étanchéité de 6 mm.

Placer ce joint sous le petit bord extérieur du caisson, le plus près possible du bord extérieur.

Effectuer une pression sur la bordure du caisson afin que le joint s'écrase et assure une étanchéité parfaite.

### RACCORDEMENT GAZ

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

(Voir «Guide pratique des installations Gaz» édité par GDF).

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

Le raccordement doit être effectué par une canalisation rigide en aval d'un robinet à deux raccords «Union».

### REGLAGE DES BRULEURS

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée de façon très apparente sur les étiquettes apposées sur l'emballage. Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz il est nécessaire d'adapter l'appareil à cette nouvelle fonction.

Cette adaptation consiste à :

- Mettre en place l'injecteur approprié
- Régler la position de la bague d'air
- Régler le ralenti.