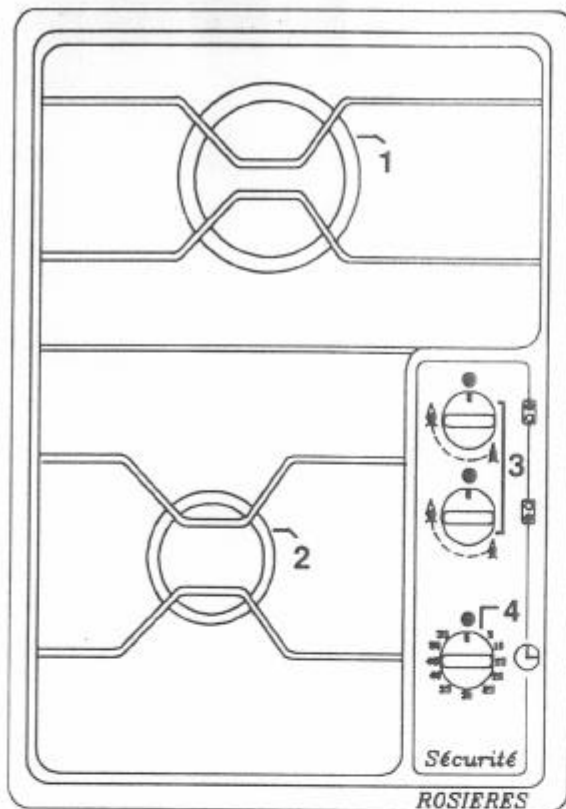


FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DUO GAZ FONTE

GB INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS
GAS CAST IRON HOB

IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE
DOMINO GAS IN GHISA

DGF 020



FR

1. Brûleur gaz arrière rapide 3200 W
2. Brûleur gaz avant semi-rapide 1450 W
3. Manettes des brûleurs gaz à sécurité, avec système d'allumage électrique intégré
4. Minuteur sonore de 0 à 60 minutes

FICHE TECHNIQUE

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT DE L'APPAREIL (en cm) :

Largeur : 33

Profondeur : 51

Hauteur : 5

TABLE :

2 Brûleurs gaz :

* 1 brûleur rapide à l'arrière de 3200 W

* 1 brûleur semi-rapide à l'avant de 1450 W

Caractéristiques des brûleurs gaz		Gaz butane	Gaz propane	Gaz naturel
Pouvoir calorifique (à 15°C)	MJ/m ³	125,81	95,65	37,78
Pression d'utilisation	mbar	28-30	37	20
Brûleur semi-rapide				
Repère de l'injecteur		61	61	96
Débit thermique	kW	1,45	1,45	1,45
Débit horaire (15°C - 1013 mbar)	en g/h	107	104	-
	en l/h	-	-	138
Brûleur rapide				
Repère de l'injecteur		65 (x2)	65 (x2)	94 (x2)
Débit thermique	kW	3,20	3,20	3,20
Débit horaire (15°C - 1013 mbar)	en g/h	234	227	-
	en l/h	-	-	305

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 24.03.1978.

CE Appareil conforme aux directives 89/336/CEE et 90/396/CEE.

Gaz de France
conseille


Cet appareil porte l'estampille officielle de conformité aux normes françaises.

NF GAZ SÉLECTION

LES BRÛLEURS GAZ

Allumage :

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

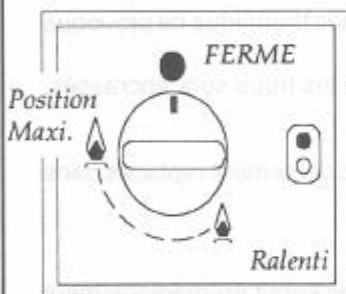
Exemple : repère du foyer arrière .

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité d'adapter et d'ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole, et de la cuisson
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

De plus, ils sont équipés d'une **sécurité par thermocouple** qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme et d'un **allumage automatique intégré** à chaque manette. L'allumage se fait d'une seule main, il permet, d'un seul geste, d'allumer les brûleurs gaz tout en tenant de l'autre main, un ustensile de cuisine.

UTILISATION :



- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère "grande flamme", et régler en fonction du besoin pour votre cuisson.

C'est en maintenant la pression sur la manette pendant quelques secondes que vous déclenchez les étincelles d'allumage du brûleur, et armez le système de sécurité.

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

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

LE BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE (situé à l'arrière - 3.2 kW) :

Il est idéal pour les cuissons volumineuses et les fritures.

Il permet grâce à sa grande puissance de gagner du temps et de recevoir les plus grands récipients.

LE CHOIX DES RÛCIPIENTS :

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.

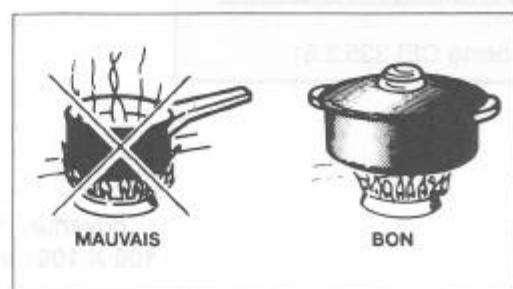
-- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

-- 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.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

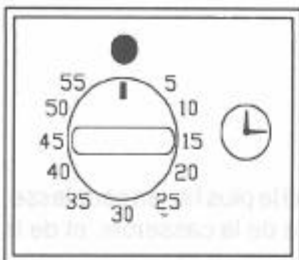
* Semi-rapide : 12 cm

* Ultra-rapide : 14 cm



Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

LE MINUTEUR SONORE



Son rôle est de vous avertir lorsque le temps programmé est écoulé. Il peut vous aider comme aide-mémoire pour votre table mais aussi pour toute autre utilisation dans votre cuisine.

Pour sélectionner un temps, faire faire à la manette un tour complet puis revenir en arrière jusqu'à ce que l'indicateur soit sur la position souhaitée.

Une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit pendant quelques secondes.

ENTRETIEN DE LA TABLE

* 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 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.

Attention : après avoir nettoyé la table, s'assurer que les brûleurs et leurs chapeaux soient correctement replacés dans les encoches correspondantes pour éviter d'endommager le brûleur.

* Les parties émaillées - la grille de table, le cadre et la cuvette de récupération

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.

INSTALLATION - MISE EN PLACE

MISE EN PLACE DE LA TABLE VITROFONTE :

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température de 90°C. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollage.

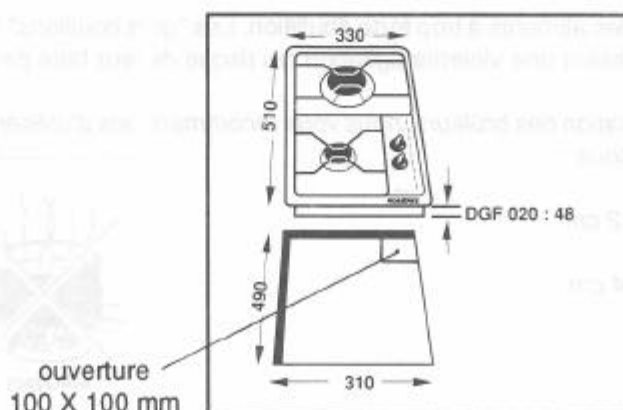
Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois avoisinantes.

Ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

Lors de la mise en place de la table, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

- ENCASTREMENT TYPE "X" -

(norme CEI 335.2.6)



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, 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.

L'installation doit être protégée par des fusibles et l'appareil doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

ATTENTION : Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

Avant de commencer le branchement s'assurer :

- de la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, neutre et terre sur la prise,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur,
- du calibre des fusibles.

RACCORDEMENT

- Raccorder le cordon* à une prise de courant de 10-16 A.
- Fusible de protection 16 A.
- Tension d'alimentation : Monophasé 230 V~ ou 1 Phase 400 V~ + Neutre.

* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation ; cette opération devra être réalisée par le Service Après-Vente ou par un technicien de qualification similaire.

Utiliser obligatoirement un cordon d'origine, référence 409370248.



INSTALLATION

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 en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

RACCORDEMENT GAZ :

Il doit être effectué conformément aux règlements du pays. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE :

Raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE :

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 : Vissez l'about conforme que vous vous serez procuré sur le raccord de rampe. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

Attention : 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).

Tableau des raccordements possibles pour un appareil incorporé dans un bloc cuisine fixe.

BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (doit être visitable sur toute sa longueur)

(1) reste toléré, sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 2 m, et qu'il soit équipé aux extrémités de colliers de serrage adaptés à son diamètre et, ne le cisillant pas.

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, ni exposé aux gaz de combustion, ni atteint par des débordements de produits chauds.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, ROSIERES recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX*.

Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.*

CHANGEMENT DE GAZ :

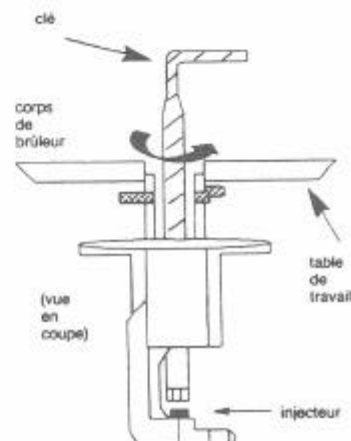
La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur l'étiquette se trouvant sur l'appareil. Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal),
- régler les bagues d'air, régler le ralenti.

REPLACEMENT DES INJECTEURS :

- Enlever la grille et le chapeau de brûleur,
- retirer le corps de brûleur,
- introduire la clé hexagonale à tube dans le support du brûleur (la clé est fournie comme accessoire),
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui correspondant au type de gaz distribué (voir page 2).



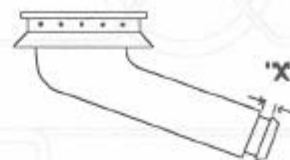
INSTALLATION

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR -

La bague d'air est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

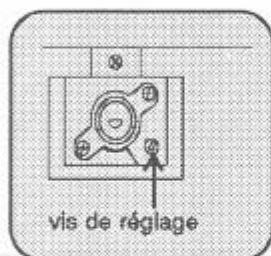
ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR - pour accéder aux bagues d'air, vous devez retirer les grilles, les chapeaux de brûleurs et les corps de brûleurs.

BRULEUR	SEMI RAPIDE	RAPIDE
Butane	3 mm	0 mm
Propane	11 mm	13 mm
Naturel	11 mm	13 mm



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

REGLAGE DU RALENTI - placer la manette sur la position ralenti. Enlever la manette (montée par simple pression). Agir sur la vis de réglage : dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le gaz, et dans le sens contraire pour l'augmenter, jusqu'à obtenir une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.



GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toutes autres indemnités de quelque nature qu'elles soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

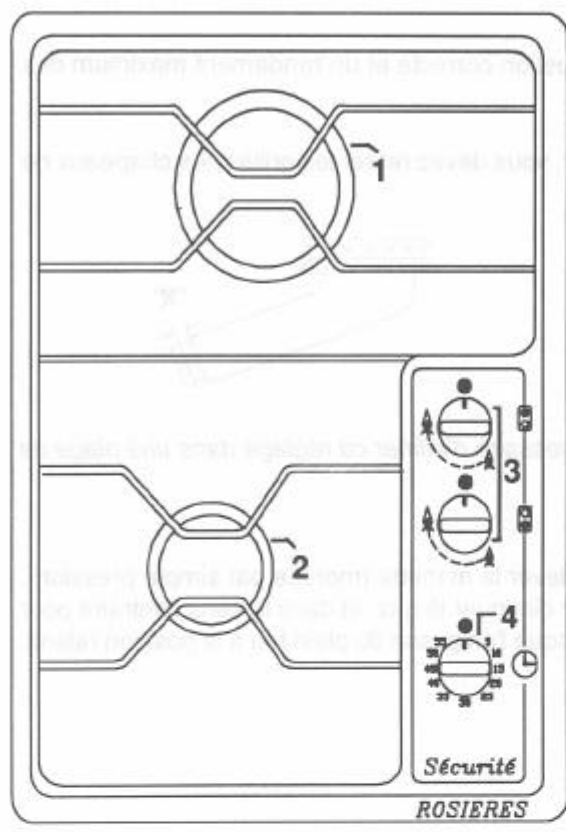
Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" qui est encartée dans la notice.

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

- 1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,
 - 2 - la désignation de la pièce,
- en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"

garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.





GB

1. Back Gas burner super fast 3200 W
2. Front Gas burner semi-fast 1450 W
3. Control knobs of gas hob with safety device and integrated electric ignition
4. Sound timer from 0 to 60 mins

TECHNICAL DATA

OVERALL DIMENSIONS (in cm) :

Width : 33

Depth : 51

Thickness : 5

HOB :

2 Gas burners :

* 1 super fast back burner : 3200 W

* 1 semi-fast front burner : 1450 W

Gas burner characteristics		Butane	Propane	Natural
Heat capacity (to 15°C)	MJ/m ³	125,81	95,65	37,78
Service pressure	mbar	28-30	37	20
Semi-fast burner				
Injector identification		61	61	96
Heat output	kW	1,45	1,45	1,45
Hourly output (15°C - 1013 mbar)	in g/h	107	104	-
	in l/h	-	-	138
Super-fast burner				
Injector identification		65 (x2)	65 (x2)	94 (x2)
Heat output	kW	3,20	3,20	3,20
Hourly output (15°C - 1013 mbar)	in g/h	234	227	-
	in l/h	-	-	305

All these characteristics are given for information. With a constant concern for improving production quality, ROSIERES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements.

CE In conformity with directives 89/336/EEC and 90/396/EEC.

THE GAS BURNERS

Ignition :

A symbol next to each control knob indicates which burner is being used.

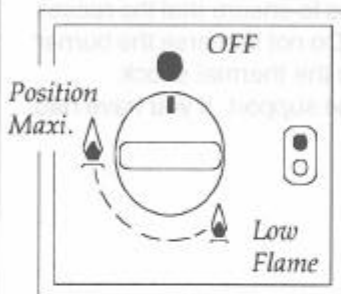
Example : for rear burner 

Each burner is controlled by a **tap with progressive setting** allowing :

- * a wider choice of settings from the maximum position to the slowest and accurate one,
- * a better handling to adjust the flame according to the pan diameter,
- * no risk of break off or switch off when the flame is turned down quickly.

Moreover, they are fitted with a **thermocouple safety device** which stops automatically the gas tap in case the flame may go off and with an **automatic ignition, integrated** to each burner. The ignition can be made with one hand, while you have the pan in the other hand.

USE :



- Turn on the gas tap,

- Press and turn the knob on to the left till position "high flame", and set according to your cooking request.

When you maintain the pression on the control knob for a few seconds, you will start the safety device as well as the ignition sparks of the burners.

Intermediate positions are available between the high and low points on the control.

RECOMMENDATION : when the burners are not being used the main gas supply valve should be closed.

THE ULTRA-RAPID BURNER (rear burner - 3.2 kW) :

It is ideal for large cookings and fryings.

Thanks to its high power, it allows to save time and to use large pans.

THE CHOICE OF PAN :

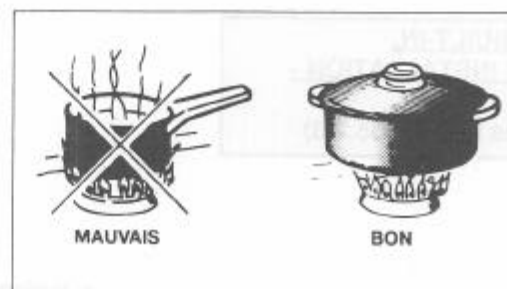
The hob is fitted with burners of different sizes and heat ratings.

- Use the large burner for bringing to the boil, for cooking large quantities, and generally for all foods requiring rapid cooking.
- Use the small burner for simmering and for sauces.
- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked more quickly in this way and is in fact subjected to violent agitation which may remove part of the flavour.

To get a better use of burners, it is recommended to use pans not smaller than indicated below.

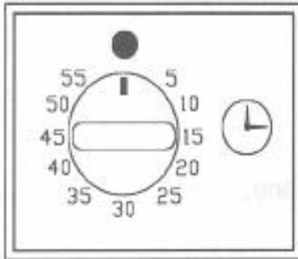
* Semi-fast : 12 cm

* Super-fast : 14 cm



When the flames do not run up the side of the pan this gives good gas economy.

THE SOUND TIMER



It warns you when the set time is over.

It can also help you as a reminder for your hob and for any other use in your kitchen.

To select a time, turn the knob completely, then come back till the indicator is on the requested position.

Once the time is over, the bell rings for a few seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

* Burner caps :

The burner caps are simply placed on the burners. Care must be taken when refitting the caps to ensure that the recess fits into the projection below. Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse the burner caps or pan support in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.

The pan support will in time show signs of wear, due to the movement of the pans across the support. If you have had a gas hob previously this will be familiar to you.

The use of abrasive cleansers is not recommended as they scratch and dull the enamel.

If the holes are clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth.

Attention : when cleaning the hob, take care to replace the burners correctly.

* The enamelled parts - the hob and the multi bar pan support

Never use abrasive products or sharp objects. The enamel can be irreparably damaged. Clean them in soapy water or a little "JIF" when the appliance is cold, then wipe them with a clean, dry cloth.

Cleaning the enamel whilst hot, tarnishes its appearance.

INSTALLATION - BUILT-IN

The cabinet in which your cooktop will be installed and all adjacent cabinets should be made of materials which can withstand temperatures up to 90°C. In addition, all decorative laminates must be affixed with heat resistant glue.

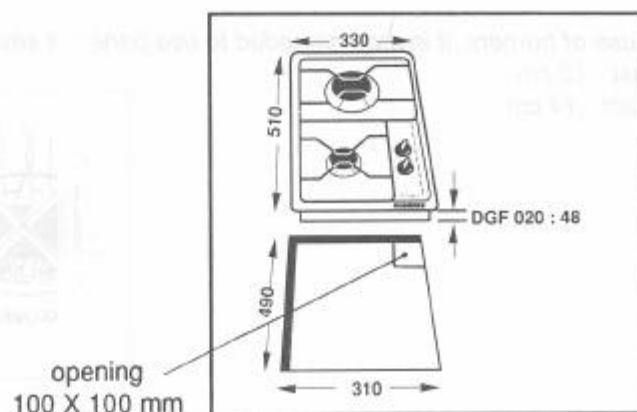
Make sure to allow a minimum 5 cm clearance between the appliance and adjacent cabinets.

To ensure proper ventilation around the cooktop, allow at least 1 cm clearance between the underside of the cooktop and the cabinet.

When installing the cooktop, make sure that the joint between the surrounding edge of the appliance and the countertop is properly sealed and that spillovers cannot leak into the cabinets.

**- BUILT-IN
TYPE "X" INSTALLATION -**

(conforms to CEI 335.2.6)



ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electricity supply has to be made with an earth plug with earth, or through an omnipolar cut system, (contact or cut-out), having a contact opening gap of at least 3 mm.

The installation must be protected by fuses, it is compulsory to connect the hob to earth.

WARNING : the company can in no way be held responsible for any accident that might occur due to faulty or non existent earthing.

Before connecting. It is compulsory to check :

- the voltage indicated on the meter,
- the position of phases, of neutral, and earth on the plug,
- the section of the wires for installation,
- the setting of the circuit-breaker.

CONNECTION

- Connect the supply cord* on a plug with 10-16 A.
- Fuse of protection 16 A.
- Voltage : Single-phase 230 V~ or 1 Phase 400 V~ + Neutral.

* If you need to change the supply cord, the replacement has to be done by the After Sales Service or a qualified technician. You must use only the initial cord ref. 409370248.



INSTALLATION

These technical instructions are specially concerning the installers. This appliance is not connected to an evacuation system for residual products. It must be installed according to outstanding installation rules. You will have specially to take care to the rules for ventilation. The airflow necessary to the combustion must be 2 m³/h by kW of power.

GAS CONNECTION - It must be made according to the rules applied in the country where installed. In any cases, install on the pipe of the gas supply a stop tap, a pressure cooker, or a pressure reducer release for LPG.

CONNECTION BY RIGID HOSE : Fitting the appliance directly, connect to the threaded end of the harness link.

CONNECTION BY RIGID PIPE WITH MECHANICAL NOZZLES : Fitting the first on the harness link, secondly on the stop tap of the pipe.

CONNECTION BY RUB HOSE : Screw the standard butt corresponding to the gas type used that you will have got. Mount the corresponding flexible on the butt and so on the pressure-reducer.

In any cases, check that there is a sealing gasket when all connections are made, control the tightness with soaped water (control with flame is forbidden). The connection must be made in such a way that the flexible hose must in no case be in contact with hot parts of the appliance.

The appliance must be built-in, so the kitchen units must be made of 100° heatproof materials.

GAS CHANGE - The hob is set on a type of gas which is mentioned on the packaging and reminded on the appliance sticker. If you intend to connect to another type of gas, it is necessary to adapt the appliance as follows :

- place the suitable jet (which will insure a normal flow),
- place or take out the air rings,
- set the idling.

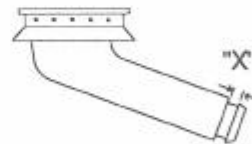
REPLACING THE INJECTORS :

- pull the hob pan support off,
- take the burner caps and burner heads out,
- unscrew the jets with the special key supplied with the appliance.

In the same way, place the right ones (see page 8) and home screw.

SETTING OF THE AIR RING OF THE HOB - The air ring is very important because it permits to get a correct combustion and a maximum output of the burners. To reach the air rings of the hob, you must pull the pan supports, the burner caps and the burner heads out.

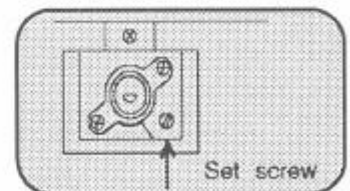
BURNER	SEMI FAST	SUPER FAST
Butane	3 mm	0 mm
Propane	11 mm	13 mm
Natural Gas	11 mm	13 mm



The chart mentioned the theoretical size "x" in mm, it can be necessary to improve the setting in a more or less 1 mm in order to get a perfect flame.

SETTING OF THE IDLING :

Remove the control knobs by pulling upwards. Pull the knob flanges away which are just fitted together. Light the burner on minimum output (marked small flame) The low setting is well controlled when the flames are reduced to a measurement of 3 to 4 mm and do not extinguish when passing from maximum to low setting.



GUARANTEE

You are advised to read carefully the instructions on how to connect your appliance. They contain essential information for correct installation.

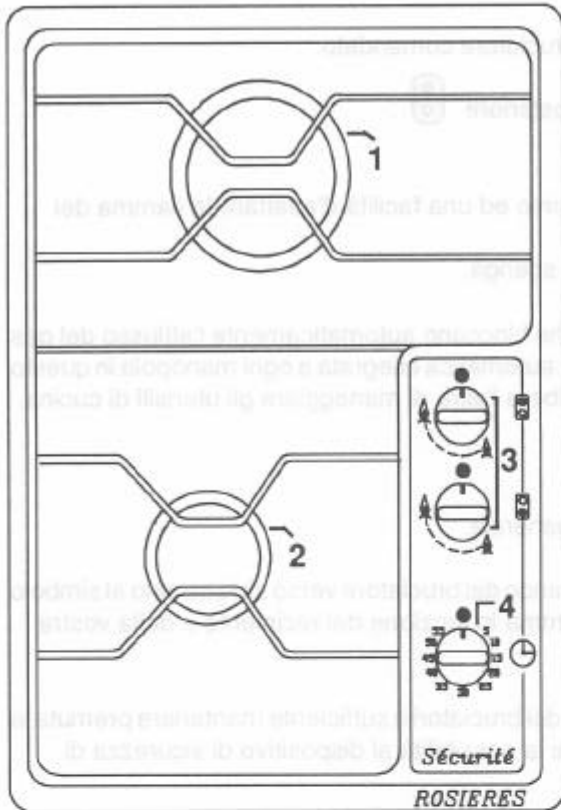
SPARE PARTS :

When ordering spare parts quote :

- 1 - appliance model number and serial number as indicated on the descriptive plate or on the certificate of guarantee.
- 2 - a description of the part.

WHERE TO APPLY ? To order a spare part or to request service contact : YOUR RETAILER

IT



1. Bruciatore posteriore a gas ultra-rapido 3200 W
2. Bruciatore anteriore a gas semi-rapido 1450 W
3. Manopole bruciatore a gas con accensione elettronica integrale e sistema di sicurezza a termocoppia
4. Contaminuti (da 0 a 60 minuti)

TABELLA DATI TECNICI

DIMENSIONI DELL'APPARECCHIO (cm) :

Larghezza : 33

Profondità : 51

Altezza : 5

PIANO :

2 Bruciatori gas :

* 1 bruciatore ultra-rapido
posteriore : 3200 W

* 1 bruciatore semi-rapido
anteriore : 1450 W

TIPO DI GAS		G30	G37	G20
Potenza termica (15°C)	MJ/m ³	125,81	95,65	37,78
Bruciatore semi-rapido				
Identificazione iniettore		61	61	96
Portata termica	kW	1,45	1,45	1,45
Portata oraria (15°C - 1013 mbar)	g/h	107	104	-
	l/h	-	-	138
Bruciatore rapido				
Identificazione iniettore		65 (x2)	65 (x2)	94 (x2)
Portata termica	kW	3,20	3,20	3,20
Portata oraria (15°C - 1013 mbar)	g/h	234	227	-
	l/h	-	-	305

Tutte queste caratteristiche sono indicative, ROSIERES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative.

Dichiarazione di conformità : Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25.01.92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 90/396/CEE e successive modifiche.

I BRUCIATORI A GAS

Accensione :

Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato.

Esempio : nell'esempio è illustrato il simbolo relativo al bruciatore posteriore .

Ogni bruciatore ha una **regolazione progressiva** che permette :

- * una maggiore flessibilità di regolazione tra il minimo e il massimo ed una facilità d'adattare la fiamma del bruciatore in funzione del diametro delle pentole,
- * diminuire la fiamma velocemente senza rischio che questa si spenga.

Questi piani sono inoltre equipaggiati di **termocoppe di sicurezza** che bloccano automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma, e hanno l'accensione automatica integrata a ogni manopola in questo modo l'accensione del bruciatore si fa con una mano sola lasciando libera l'altra di maneggiare gli utensili di cucina.

USO :



- Aprire il rubinetto di alimentazione generale,

- Premere e girare la manopola di comando del bruciatore verso sinistra sino al simbolo della grande fiamma e regolare la fiamma in funzione del recipiente e della vostra cottura.

Per ottenere l'accensione automatica dei bruciatori è sufficiente mantenere premuta la manopola per alcuni secondi per dare la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi.

Tra le due posizioni massimo e minimo è possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.

RACCOMANDAZIONE : Quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.

BRUCIATORE ULTRA-RAPIDO (posteriore - 3.2 kW) :
È ideale per le cotture voluminose e le frittiture.
Grazie alla sua potenza permette di risparmiare tempo.

SCelta DEI RECIPIENTI :

Il piano di cottura è dotato di bruciatori di dimensioni e portate differenti.

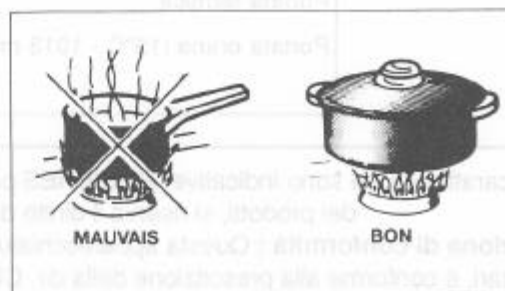
È necessario quindi trarre vantaggio dalle differenze di potenza che ne risultano.

- Utilizzare unicamente recipienti con fondo piatto. Non si valorizza la cottura mettendo pentole piccole sui bruciatori grandi. In tale condizione si ottiene solo spreco di gas.
- Nel caso di tegami o pentole di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc.) si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscirne.
- Utilizzare il più potente per portare a ebollizione liquidi, per carne ai ferri e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente. Utilizzare il bruciatore piccolo per le cotture a fuoco lento, i sughi, ecc.

Per una migliore utilizzazione dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti :

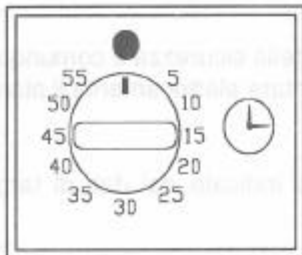
* Semi-rapido : 12 cm

* Ultra-rapido : 14 cm



La fiamma non deve superare i bordi del recipiente, in tale condizione si ottiene solo spreco di gas.

USO DEL CONTAMINUTI



Una suoneria vi avverte quando il tempo programmato é terminato. Può essere utilizzato non solo come pro-memoria per i tempi di cottura, ma anche per altre esigenze casalinghe.

Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato.

Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

IL PIANO GAS :

* Spartifiamma dei bruciatori :

É sufficiente toglierli e pulirli con una spugnetta umida leggermente insaponata. Per non danneggiare lo smalto, evitare di mettere nell'acqua fredda gli spartifiamma ancora caldi. Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero rigare lo smalto e renderlo opaco. Se i fori dovessero risultare ostruiti, utilizzare una spazzola con acqua e sapone e asciugare con un panno pulito.

Attenzione : una volta pulito il piano accertarsi che siano ben posizionati il bruciatore e lo spartifiamma. É molto importante posizionare lo spartifiamma nelle apposite tacche di riferimento per evitare danneggiamenti al bruciatore.

* Parti smaltate, griglia e piano in ghisa :

Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti affilati : lo smalto verrebbe irrimediabilmente danneggiato. Pulire con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto. Effettuare queste operazioni con l'apparecchio freddo, in quanto lo smalto si opacizza se pulito a caldo.

INSTALLAZIONE - COLLOCAMENTO

COLLOCAMENTO DEL PIANO IN GHISA :

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere :

- di un materiale resistente a una temperatura di 90°C.
- oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scollino.

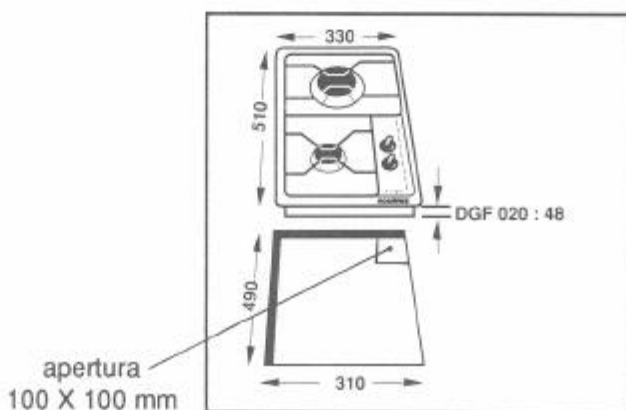
Prevedere uno spazio di 5 cm. tra il lato posteriore del piano e la superficie posteriore del mobile di supporto in modo da evitare di danneggiare il muro.

Lasciare almeno 1 cm. di spazio dalla base del cassone per non ostacolare la buona circolazione dell'aria intorno ad esso.

Al momento dell'installazione, fare particolare attenzione alla guarnizione che contorna il bordo del piano per evitare che si verifichino infiltrazioni nel mobile di supporto.

- INCASSO DEL TIPO "X" -

(secondo norma
EN)



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il piano è predisposto per funzionare a corrente alternata monofase 230 V, 50 Hz.

L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente il piano accertarsi:

- 1) che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra,
- 2) che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicato dai dati di targa dell'apparecchio.

Attenzione: Per gli apparecchi senza spina deve essere prevista l'installazione fissa con interruttore bipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

IMPORTANTE: La casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti sia da una errata regolazione dei bruciatori a gas, che dal mancato allacciamento della linea di terra.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina della presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

COLLEGAMENTO

- Collegare il cavo* di alimentazione a una presa di corrente 20 A.
- Fusibile di protezione 16 A.
- Tensione di alimentazione: Monofase 230 V~ o 1 Fase 400 V~ + Neutro.

* Per l'eventuale riparazione sul cavo di alimentazione, rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato o da personale professionalmente qualificato.

Utilizzare obbligatoriamente il cavo d'origine, ref. 409370248.

Quando il piano è collegato alla rete elettrica, alcune parti interne sono sotto tensione.

Prima di smontare la placca per accedere all'interno del piano, è indispensabile togliere la presa di corrente.

Non utilizzare il contatore generale, che potrebbe essere rimesso in funzione da un terzo durante il lavoro.



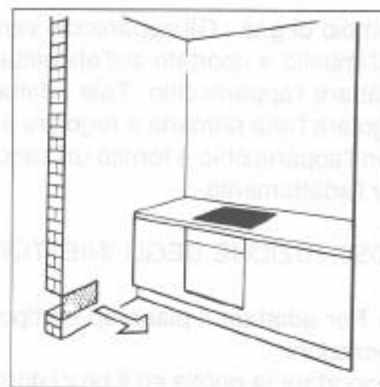
INSTALLAZIONE - MESSA A PUNTO

LOCALE DI INSTALLAZIONE -

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire in modo naturale l'aria necessaria alla combustione del gas. (l'installatore deve seguire le Norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (vedi Fig. 1); queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² (si possono essere realizzate una o più aperture).

Fig. 1



SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE -

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig. 2). In caso non sia possibile installare la cappa è necessario prevedere l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'ingresso dell'aria come da Norma UNI-CIG 7129 e 7131. L'elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio d'aria di 3-5 volte il suo volume.

Fig. 2



COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE -

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

1) ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO - L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo orientabile secondo le necessità.

2) ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO - La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 mt. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma UNI-CIG 9264.

Importante : ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessibile non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.



Fig. 3

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONI

Cambio di gas : Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio. Tale adattamento consiste nel mettere l'iniettore adatto (che assicura l'erogazione nominale), regolare l'aria primaria e regolare il minimo.

Con l'apparecchio è fornito un sacchetto contenente gli iniettori, la chiave per smontarli, il tubo porta gomma, necessari per l'adattamento.

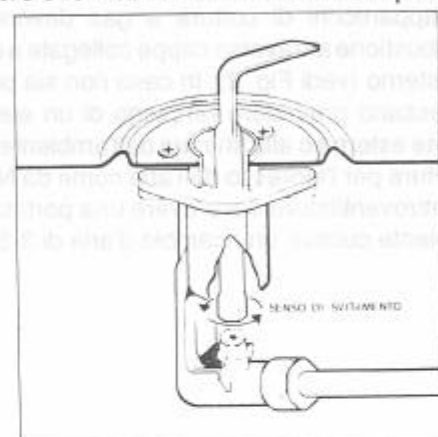
SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI :

1 - Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:

- asportare la griglia ed il bruciatore,
- introdurre una chiave esagonale a tubo dentro il supporto bruciatore (la chiave è fornita come accessorio del piano).
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.

I numeri marcati sugli iniettori sono indicati nella tabella sottostante :

	BUTANO/G.P.L.	NATURALE
SEMI-RAPIDO	61	96
ULTRA-RAPIDO	65	94

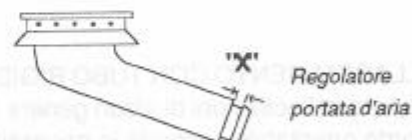


REGOLAZIONE DELLA FIAMMA :

1 - Regolazione della portata d'aria. Quando è necessario (vedere tabella), la sua regolazione è molto importante perché permette di ottenere una combustione corretta ed un rendimento ottimale dei bruciatori.

	Butano	G.P.L.	Gas naturale
SEMI RAPIDO	3 mm	11 mm	11 mm
ULTRA RAPIDO	0 mm	13 mm	13 mm

La tabella indica la quota "x". Può risultare necessario affinare queste regolazione in un tratto di più o meno 1 mm per ottenere una fiamma perfetta.



2 - Per accedere al regolatore della portata d'aria del piano cottura, è necessario togliere la griglia, gli spartifiamma ed i bruciatori. Il regolatore della portata d'aria si trova nella parte inferiore dell'insieme testa bruciatore. Esso è fissato da una vite, che deve essere sbloccata usando un cacciavite da 1,5 mm, per permettere la regolazione dello stesso.

REGOLAZIONE DEL MINIMO :

1 - Accendere i bruciatori portando il rubinetto in posizione di minimo e sfilare la manopola (estraibile in quanto semplicemente montata a pressione). Quindi con un piccolo cacciavite agire sulla vite di regolazione (Fig. 3) in senso antiorario per aumentare la portata del gas, in senso orario per diminuirla, fino ad ottenere una fiamma lunga 3 o 4 mm.

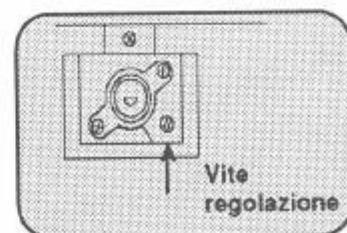


Fig. 3