

- FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
Table de cuisson vitro-gaz
- GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
Glass ceramic Hob
- IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE
Piano di cottura vitroceramico a gas
- ES INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
Encimera vitrocerámica de gas

□ VG 40
□ VM 41

SOMMAIRE

FICHE TECHNIQUE	3
LE TABLEAU DE BORD	4
LES BRÛLEURS GAZ	
* La sécurité par thermocouple	4
* Le réglage progressif	4
* L'allumage électronique intégré	4
* Les brûleurs Mijorose	5
* L'allumage des brûleurs	5
* Le choix des récipients	5
* Entretien	6
LE FOYER RADIANT HILIGHT	
* Sécurités	7
* Utilisation	7
* Les différentes allures de chauffe	8
* Cuisiner avec un foyer vitrocéramique	8
* Le choix des récipients	8
ENTRETIEN de la table vitrocéramique	9
INSTALLATION	
* ENCASTREMENT	10
* RACCORDEMENT GAZ	11
* RACCORDEMENT ELECTRIQUE	13
GARANTIE	13

FICHE TECHNIQUE

	VG 40	VM 41
<u>Dimensions d'encombrement de l'appareil</u>		
Largeur hors tout	575 mm	575 mm
Profondeur hors tout	500 mm	500 mm
<u>Les foyers</u>	Tout gaz	3 Brûleurs gaz + 1 foyer radiant hilight
Avant gauche	gaz rapide de 3 kW	hilight 1,8 kW - Ø 175
Arrière gauche	gaz semi-rapide 1,8 kW - Mijorose	gaz semi-rapide 1,8 kW - Mijorose
Arrière droit	gaz rapide 3 kW	gaz rapide 3 kW
Avant droit	gaz semi-rapide 1,8 kW - Mijorose	gaz semi-rapide 1,8 kW - Mijorose
<u>Puissance totale</u>		
Débit gaz	9,6 kW	6,6 kW
Electrique	---	1,8 kW
Classe	3	3
<u>Tension d'alimentation</u>	220/240 Volts	220/240 Volts

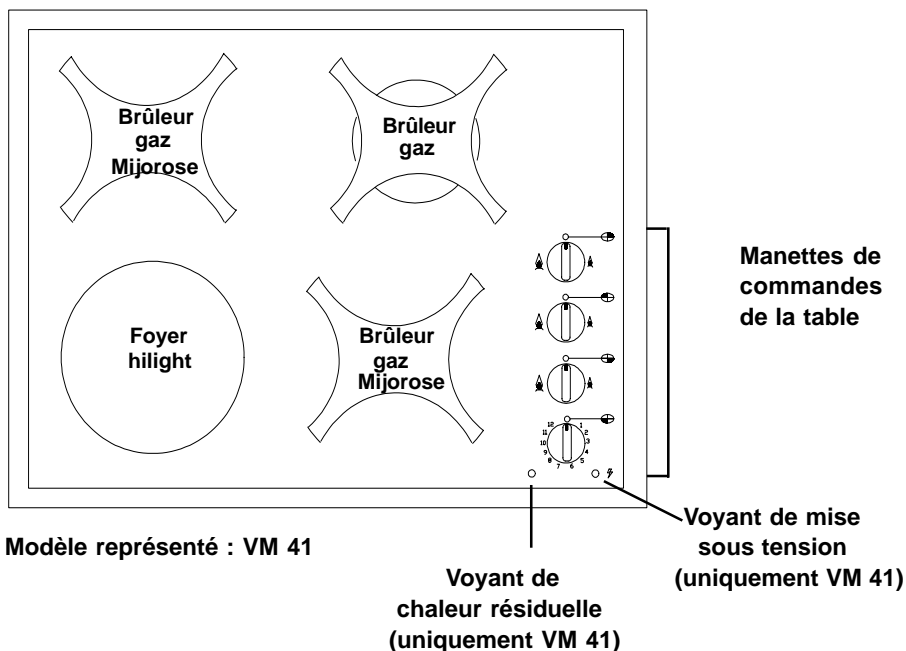
Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24.03.1978.



Les appareils VM 41 et VG 40 sont conformes aux exigences des directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE.

Ces deux modèles portent l'estampille officielle de conformité aux normes françaises.

LE TABLEAU DE BORD



Modèle représenté : VM 41

VG 40 : même modèle que VM 41 mais avec 4 brûleurs gaz (brûleur rapide de 3 KW remplace le foyer hilight à l'avant gauche).

LES BRÛLEURS GAZ

LA SECURITE PAR THERMOCOUPLE : chaque brûleur est équipé d'une sécurité par thermocouple qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

LE REGLAGE PROGRESSIF : chaque brûleur est contrôlé par un robinet à réglage progressif qui permet d'obtenir :

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

ALLUMAGE ELECTRONIQUE INTEGRE : l'allumage s'effectue d'une seule main, par train d'étincelles ; il permet par exemple, d'allumer les brûleurs gaz tout en tenant de l'autre main, un ustensile de cuisine.

BRÛLEURS "MIJOROSE" : les grilles support équipant les brûleurs de 1,8 kW font office de mijorose lorsque le brûleur est à débit réduit.

A faible débit, la flamme n'entre pas en contact avec le récipient mais avec la grille qui rayonne vers ce dernier.

Le mijorose a donc un rôle de diffuseur de chaleur, et répartit harmonieusement celle-ci grâce à l'épaisseur de la fonte. Il permet de ce fait de réaliser des mijotages en toute sécurité, et des cuissons lentes, sans que les aliments n'attachent au fond.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire pour la cuisson



arrière droit



arrière gauche



avant droit



avant gauche
(seulement VG 40)

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur choisi, vers la gauche, jusqu'au repère grande flamme.
En maintenant la pression sur la manette pendant quelques secondes, les étincelles d'allumage du brûleur se déclencheront, et le système de sécurité s'armera.
- Dès l'apparition de la flamme, il convient d'ajuster celle-ci en fonction de la taille du récipient et de votre cuisson.
- Si l'allumage ne s'effectue pas du premier coup, renouveler l'opération d'allumage.

Attention :

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz. Lorsque les brûleurs gaz ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

LE CHOIX DES BRÛLEURS :

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 les mijoroses 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.

ENTRETIEN :

Attention :

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage :

il est impératif de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique, et surtout d'attendre le complet refroidissement de la table.

Les chapeaux de brûleurs et grilles support de récipient :

Ces deux éléments sont en fonte massive émaillée pour une protection maximale et un nettoyage facile.

Ils sont simplement posés. Les retirer et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail sur la fonte.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.

Si les trous des chapeaux de brûleurs sont encrassés, brossez-les à l'eau savonneuse, puis séchez correctement avec un chiffon propre.

Veiller à replacer correctement dans leur emplacement les chapeaux de brûleurs et les grilles ; les chapeaux de brûleurs sont équipés d'encoches pour recevoir les grilles.

Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies dans la combustion.

La table vitrocéramique est légèrement bombée au niveau des brûleurs gaz pour drainer les débordements loin de la flamme et des zones chaudes, d'où une facilité d'entretien.

Pour l'entretien de la table vitrocéramique, se reporter page 9.

LE FOYER RADIANT HILIGHT

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- La table vitrocéramique est chaude pendant son fonctionnement. La température de la table peut être très élevée ; aussi, nous recommandons la prudence si vous devez toucher les zones chaudes de la table, et d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface vitrocéramique comme planche à découper, ou comme plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le dessus en vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

UTILISATION DU FOYER :

- Visualiser le repère correspondant au foyer radiant hilight



avant gauche (seulement pour le modèle VM 41)

- Tourner la manette correspondante au foyer, dans un sens ou dans l'autre, jusqu'à la position choisie pour la cuisson.

Pour démarrer vos cuissons, commencer à l'allure forte, et ramener ensuite à une allure intermédiaire, nécessaire à la cuisson, en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

- Le voyant de mise sous tension s'affiche dès que le foyer est en fonctionnement, et s'éteint lorsque le foyer est sur la position arrêt.
- Le voyant de chaleur résiduelle s'affiche dès que la surface de température est supérieure à 60°C. Il restera allumé même si le foyer est éteint, et ce tant que la surface du foyer n'est pas suffisamment refroidie, soit en-dessous des environs de 60°C.

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE

0	Arrêt	
1 - 2	Très doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat ...
3 - 4	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat ...
5 - 6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau ...
7 - 8	Moyen	Cuisson pommes "vapeur", légumes frais, pâtes, crêpes, poissons ...
9 - 10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
11 - 12	Vif	Steacks, escalopes, fritures

CONSEILS D'UTILISATION POUR CUISINER AVEC UNE TABLE VITROCERAMIQUE

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

- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat** : le fond rigoureusement plat supprime les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.
- **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec** : lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec ; cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.
- **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer** : il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

Inox : *conseillé*. Spécialement bon avec fond "Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).

Aluminium : *fond épais recommandé*. Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement. L'aluminium de faible épaisseur ne doit pas être utilisé.

Fonte : *utilisable mais déconseillée*. Faible performance. Peut rayer la table en verre.

Fond en cuivre : *fond épais recommandé.* Bonne performance, mais le cuivre peut laisser des traces qui peuvent apparaître comme des rayures. Elles peuvent être enlevées si la table est nettoyée rapidement. Cependant, ne pas laisser évaporer l'eau des récipients complètement, le métal surchauffé peut adhérer à la surface. Un récipient en cuivre surchauffé peut laisser des traces qui risquent de tacher définitivement la table.

Porcelaine/Acier émaillé : *bonne performance.* Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.

Vitrocéramique : *déconseillé. Faible performance.* Peut rayer la surface.

ENTRETIEN

• **Eviter les débordements :** En cas de débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.

Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, feuille d'aluminium, sucre...

Si par hasard, quelque chose a fondu sur le plan de cuisson, il est nécessaire de l'enlever le plus rapidement possible en ayant pris les plus grandes précautions (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

• **Entretien courant :**

Frotter avec quelques gouttes de crème nettoyante, que vous trouverez facilement dans le commerce, et que vous disposerez sur les parties tachées (froides) en utilisant un essuie-tout légèrement humide.

Puis, enlever avec un essuie-tout sec, jusqu'à ce que toute la salissure et le produit soient retirés. Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

• **Pour les taches tenaces :**

Appliquer quelques gouttes de crème nettoyante sur la surface tachée (froide).

Utiliser un essuie-tout légèrement humide, frotter avec la crème la surface brûlée. Comme avec les carbonisations des débordements, cela demande quelques efforts supplémentaires.

Gratter avec précaution à l'aide d'une lame de rasoir les taches qui persistent. Tenir la lame dans un angle de 30° par rapport à la table (stocker la lame de rasoir hors de la portée des enfants).

Si des taches résistent, recommencer les étapes citées ci-dessus. Pour une protection supplémentaire, et une fois que toutes les salissures sont retirées, faire briller toute la surface avec une crème nettoyante. Puis, passer un essuie-tout sec.

Un produit usuel du commerce pour l'entretien des vitres conviendra également.

NOTA :

Eviter d'employer une éponge trop humide.

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

Si vous devez enlever les manettes, veillez d'une part à ne pas faire pénétrer du liquide dans la zone ouverte et d'autre part à bien engager les manettes à fond, lors du remontage.

L'utilisation de la lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée.

Ne pas laisser la lame de rasoir à la portée des enfants.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température de 100°C. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décolllement.

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

Placer une cloison à au moins 1 cm en dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci, et réaliser une ouverture de 10X10 cm, comme illustré.

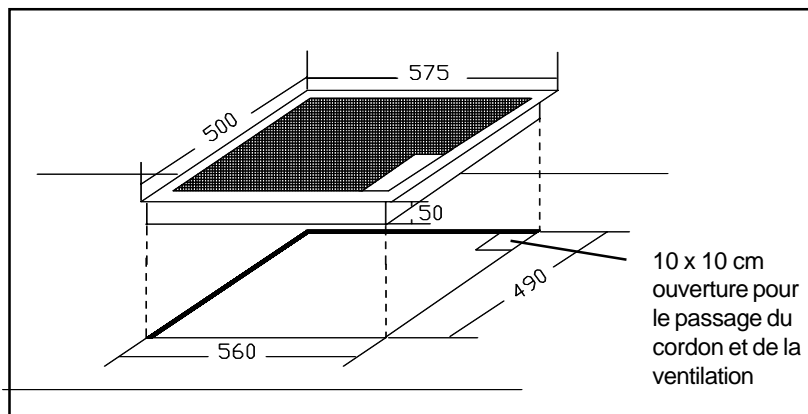
Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Lors de sa mise en place, veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Dimensions d'encastrement :

Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm
Hauteur	50 mm

Encastrement :

Type "X" selon Norme CEI 335.2.6



INSTALLATION - RACCORDEMENT GAZ

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. Avant installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale, nature et pression du gaz, sont compatibles avec le réglage de l'appareil.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. 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.

Appareil dans les blocs cuisines fixes

BUTANE	Rigide Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) Tube souple caoutchouc (1)
PROPANE	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (2) Tube souple caoutchouc (1)
NATUREL	Rigide Tuyau flexible à embouts mécaniques (2)

(1) sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que sa longueur n'excède pas 1,5 mètres et qu'il soit équipé de colliers de serrage adaptés aux extrémités.

(2) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

(1) (2) les tubes souples et tuyaux flexibles à embouts mécaniques doivent être disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes, ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds.

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. - **Nous conseillons ce type de raccordement.** -

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.

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

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC :

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

- **Nous déconseillons ce type de raccordement.** -

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.

CHANGEMENT DE GAZ :

Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

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

Cette adaptation consiste à mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), et à régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs est livré avec l'appareil.

Ne pas oublier de mettre à jour l'étiquette avec le nouveau réglage.

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de retirer les grilles support de récipient, et les chapeaux de brûleurs. Prendre une clé appropriée pour dévisser les injecteurs.

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

REGLAGE DU RALENTI :

- 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), retirer la manette, 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.

- en butane propane : le réglage est obtenu en vissant à fond la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

	Puissance	3 kW	1,8 kW
Naturel	Repère injecteur	142	105
G 20 20 mbar	Débit principal	285 l/h	171 l/h
G 25 25 mbar	Réglage bague d'air	sans réglage	sans réglage
Butane	Repère injecteur	87	71
G 30	Débit principal	218 g/h	131 g/h
28-30 mbar	Réglage bague d'air	sans réglage	sans réglage
Propane	Repère injecteur	87	71
G31-37 mbar	Débit principal	214 g/h	129 g/h
	Réglage bague d'air	sans réglage	sans réglage

INSTALLATION - RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

La Société Rosières décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

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

L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est livré avec cordon d'alimentation et d'une fiche permettant le raccordement exclusivement sous des tensions de 220 - 240 V entre phases ou entre phases et neutre.

Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères après avoir vérifié la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur et le calibre du fusible (10 A).

Attention : Vérifier la continuité de la terre à l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Pour toute opération se rapportant au câble d'alimentation, il est indispensable de faire réaliser cette intervention par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

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.

Durée - 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. 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 qu'il pratique.

Après la garantie - Adressez-vous 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 légale - Les dispositions 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.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer à votre revendeur le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique, la désignation de la pièce, en exigeant des "Pièces certifiées constructeur" garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.

CONTENTS

TECHNICAL DATA	15
THE CONTROL PANEL	16
THE GAS BURNERS	
* A thermocouple safety device	16
* A tap with progressive setting	16
* An automatic ignition integrated	16
* The "Mijorose" burner	16
* The ignition	17
* The choice of burner	17
* Cleaning	17
SURFACE UNIT RADIANT HIGHLIGHT	
* Safety	18
* How to operate the surface unit	18
* The different power level settings	19
* Recommendations for cooking with surface unit	19
* The choice of cookware	20
CLEANING AND MAINTENANCE of the vitroceramic cooktop	20
INSTALLATION	
* Built-in	21
* GAS CONNECTION	22
* ELECTRICAL CONNECTION	24
GUARANTEE	24

TECHNICAL DATA

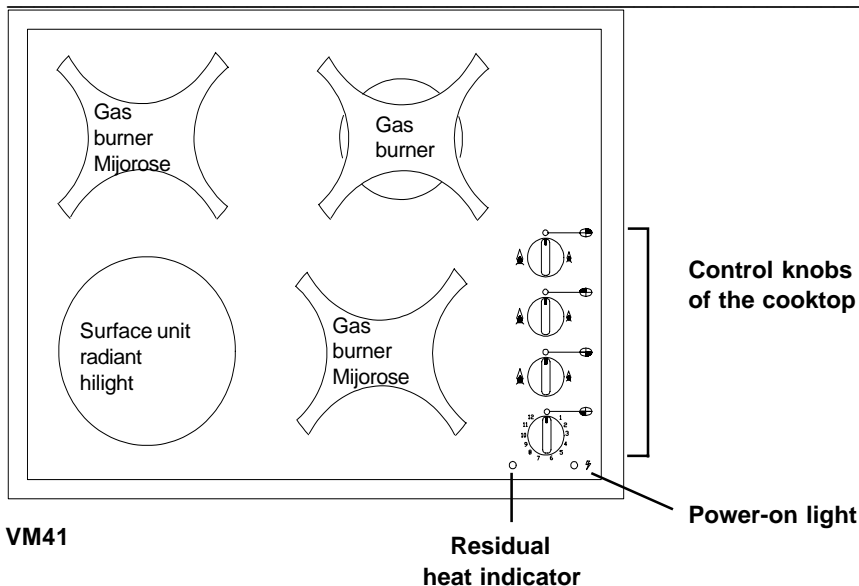
	VG 40	VM 41
<u>Overall dimensions</u>		
Width	575 mm	575 mm
Depth	500 mm	500 mm
<u>The cooktop</u>		
	Gas	3 gas burners + 1 surface unit radiant hilight
Front left	Gas fast 3 kW	radiant hilight 1,8 kW - Ø 175
Rear left	Gas semi-fast 1,8 kW Mijorose	Gas semi-fast 1,8 kW Mijorose
Rear right	Gas fast 3 kW	Gas fast 3 kW
Front right	Gas semi-fast 1,8 kW Mijorose	Gas semi-fast 1,8 kW Mijorose
<u>Total power consumption</u>		
Gas	9,6 kW	6,6 kW
Electrical	---	1,8 kW
Class	3	3
<u>Supply voltage</u>	220/240 Volts	220/240 Volts

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.



VM 41 - VG 40 : in conformity with directives 89/336/CEE, 73/23/CEE and 90/396/CEE.

THE CONTROL PANEL



VG 40 : same model as VM 41 except that the model VG 40 is fitted with 4 gas burners (the surface unit radiant hilight is replaced by the fast gas burner).

THE GAS BURNERS

A THERMOCOUPLE SAFETY DEVICE : each burner is fitted with a thermocouple safety device which stops automatically the gas tap in case the flame may go off.

A TAP WITH PROGRESSIVE SETTING : 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.

AN AUTOMATIC IGNITION INTEGRATED : the ignition can be made with one hand, while you have the pan in the other hand.

THE "MIJOROSE" BURNER : The pan supports fitting with the burners of 1,8 kW are as the Mijorose when the burner is on slow position.

On slow position the flame will not be in contact with the pan but with pan support which emits heat towards the latter.

The mijorose is a heat diffuser, despatching evenly thanks to the thickness of cast-iron. It is ideal for stewings and slow cookings, without sticking in the bottom of the pan.

IGNITION OF THE BURNERS :

- Turn on the gas tap,
- Locate the sign corresponding to the requested heating zone



rear right



rear left



front right



front left
(only VG 40)

- Press and turn the knob on to the left till position "high flame".
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.
- As soon as the flame appears, it is necessary to adjust it according to the pan diameter and your cooking.
- In case of no ignition the first time, repeat the ignition operation.

Recommendation :

- . When the burners are not being used the mains gas supply valve should be closed.
- . To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.

THE CHOICE OF BURNER :

The hob is fitted with burners of different sizes and heat ratings. It is important to know how to make use of resulting differences in power.

- * Use the large burner for bringing to the boil, for cooking large quantities, and generally for all foods requiring rapid cooking.
- * Use the Mijorose for simmering and for sauces.
- * Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact it is subjected to severe agitation which may cause the food to lose some of its flavour.

CLEANING :

Caution :

Switch off supply before any operation of cleaning or dismounting.
Allow the cooktop to cool completely before cleaning.

The burners caps and pan supports of pan :

Two enamelled solid cast-iron elements for a maximum protection and an easy cleaning. They are simply placed. Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse them in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.

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.

Take care when re-fitting the burner caps and the pan supports.

The burner caps are fitted with thumb indexes to receive the pan supports.

The re-fitting must be perfect because a bad positioning can bring serious anomalies in the combustion.

The vitroceramic hob is slightly curved at the level of gas burners to drain the overflows far from the flame and heating zones, and which permits an easy cleaning.

For the cleaning of the vitroceramic hob, see page 20.

SURFACE UNIT RADIANT HIGHLIGHT

SAFETY

- The hob is hot when in use. Hob temperatures increase. Surface temperatures are high so be careful when touching the hob. Keep children away.
- Never cook directly on the glass ceramic hob. Always use cookware.
- Always place the pan on the centre of the unit you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they can cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- Aluminium foil and plastic pans mustn't be placed on heating zones.
- When cooking with fats or oils, never leave surface unit unattended. Overheated fats or oils can quickly catch fire.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

HOW TO OPERATE THE SURFACE UNIT :

- Locate the sign corresponding to the surface unit radiant highlight



front left (only VM 41 model)

- Turn the control knob until the required cooking position is set.

It is recommended to heat the pan on "high" level until properly warmed up and then lower to desired cooking setting.

- The residual heat indicator lights up when the surface unit temperature is 60°C and above. It will stay on, even if the unit is switched off, until the surface has cooled down. It will switch off when the temperature of the surface falls below 60°C.
- The power-on indicator light comes on and stays on throughout cooking. It will switch off when the control knob is on stop position.

THE DIFFERENT POWER LEVEL SETTINGS

0	Stop	
1 - 2	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate ...
3 - 4	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs ...
5 - 6	Moderate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water ...
7 - 8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish ...
9 - 10	High	More intense slow cooking, omelettes, steacks, tripe ...
11 - 12	Very high	Steaks, chops, frying

RECOMMENDATIONS FOR COOKING WITH A VITROCERAMIC COOKTOP

To obtain the maximum performance from your appliance it is absolutely essential to take certain precautions or respect certain conditions. For example :

- **Always use good quality cookware with perfectly flat bottoms :** using cookware with perfectly flat bottoms will prevent hot spots that cause foods to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** make sure that cookware bottoms are dry. When filling pots with liquid or using a pan that has been stored in the refrigerator, make sure that the bottom of the pan is completely dry before placing it on the hob. This is to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the surface unit. If it is slightly wider the energy will be wasted.

THE CHOICE OF COOKWARE

The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended*. Especially good with a sandwich clad bottom. The sandwich bottom combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended*. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom : *heavy weight recommended*. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good performance only with a thin, flat, smooth bottom.

Glass-ceramic : *not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

Stoneware : *usable, but not recommended*. Poor performance. May scratch the surface.

CLEANING and MAINTENANCE

• Avoid spillages :

Liquids spillages will burn on to the hob and will be very difficult to remove.

Keep all objects that could melt far from the glass hob, such as plastics, tinfoil, sugar. If something should fall on to the glass hob it must be removed immediately (while the surface is still hot) to avoid damaging the surface. Take care when removing hot substances.

• For normal, light stains :

When the surface is cool, rub a few drops of cleaning liquid (readily available in the shops) in to the stain with a damp paper towel. Buff with a dry paper towel until both stain and cleaning liquid are removed.

Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.

• For heavy, burned on stains :

When the surface is cool, apply a few drops of the cleaning liquid to the stain. As with any burned on spillage, this may require some effort. Carefully scrape soil with a razor scraper. Hold the scraper at a 30° angle against the hob.

If the stain remains, repeat the above process. For additional protection, after all stains have been removed, polish the entire surface with the cleaning cream. Buff with a dry paper towel.

Carefully scrape stain with a razor scraper. Hold the scraper at a 30° angle against the hob. (store the razor scraper out of reach of children).

If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cleaning cream. Buff with a dry paper towel. Any product for cleaning glass is also a good protection.

N.B. :

Do not use a sponge that is excessively wet.

Never use steel tools such as knives or screwdrivers.

If you want to take the knobs off for a full cleaning, take care not to let water go into the open zone, and then check carefully that you completely re-seat the control knob.

Using a razor scraper will not damage the surface if the 30° angle is maintained.

Do not leave the razor scraper within reach of children.

INSTALLATION - BUILT-IN

The cabinet in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made of materials which can withstand temperatures of up to 100°C. In addition, all decorative laminates must be fixed with the heat-resistant glue.

Take care to keep a minimum 5 cm between the appliance and adjacent furniture.

To ensure proper ventilation around the hob, allow at least 1 cm between the underside of the hob and the cabinet, and a 10 x 10 cm opening as illustrated.

When placing the hob, make sure that the joint (fitted with the hob) between the surrounding edge of the appliance and the worktop is properly sealed and that spillages cannot leak into any gap.

Worktop cut-out dimensions :

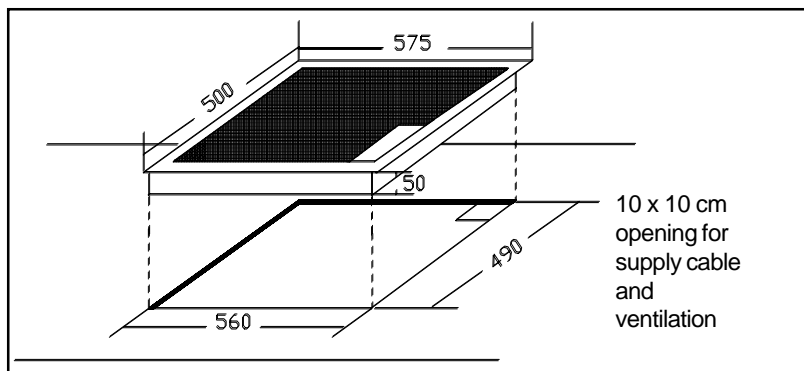
Length 560 mm

Width 490 mm

Built-in :

Type "X" installation

conforms to CEI 335.2.6



INSTALLATION - GAS CONNECTION

These technical instructions are specially for 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. Before installation, check that local supply conditions, type and gas pressure are compatible with the appliance.

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. Only use taps, pressure-reducers and flexible pipes according to the official trademark in the country where installed.

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

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

- **We recommend this type of connection** -

CONNECTION BY RUBBER FLEXIBLE PIPE :

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.

- **We do not recommend this type of connection** -

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).

APPLIANCE IN THE FIXED KITCHEN UNITS

Butane	Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles (2) - Rubber flexible pipe (1) -
Propane	Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles (2) - Rubber flexible pipe (1) -
Natural gas	Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles (2) -

(1) provided that the flexible pipe can be visited overall length. Its length will not exceed 1,5 m. It will be fitted with clamping bands adjusted to the ends.

(2) provided that the flexible hose will be visited overall length.

(1) (2) The flexible pipes and flexible hoses with mechanical nozzles must be installed in such a way that they must in no case be in contact with the flames, neither spoiled by the gas of combustion nor by hot parts of appliances.

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 ensure a normal flow), and set the idling.

Do not forget to update the label with the new setting.

REPLACING THE INJECTORS :

Pull the pan support off, take the burner caps out. Unscrew the jets with a special key.

In the same way, place the right one and screw it home.

SETTING OF THE IDLING :

• Remove the control knobs by pulling upwards,

- Natural gas : Screw the by-pass screw fully home and then unscrew it two full turns.

Ignite the burner on minimum output (mark 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.

- butane propane gas: the setting is obtained by screwing by the by-pass screw fully home.

BURNERS CHARACTERISTICS

	Flow of burner	3 kW	1,8 kW
Natural	Jet	142	105
G 20 20 mbar	Main flow	285 l/h	171 l/h
G 25 25 mbar	Setting of the air ring	without setting	without setting
Butane	Jet	87	71
G 30	Main flow	218 g/h	131 g/h
28-30 mbar	Setting of the air ring	without setting	without setting
Proprane	Jet	87	71
G31-37 mbar	Main flow	214 g/h	129 g/h
	Setting of the air ring	without setting	without setting

INSTALLATION - ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must be in conformity with standard directives".

Rosières declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Connection to the power supply should be made through an earthed, three-pin wall socket or an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

The electrical installation should be protected by a fuse, properly earthed, and includes wires of a sufficient section to supply the product correctly.

This appliance is supplied with main cable as well as a plug allowing exclusively the connection at voltages of 220-240 V between phases or between phases and neutral.

Connect on a plug with 10/16 A after checking voltage indicated on the meter, the setting of the circuit-breaker and the calibre of fuse (10 A).

Attention : always check the continuity of the connection to the installation before any electrical operation. Rosières cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or as a faulty earth connection continuity.

For any matter relative to the supply cord, ask for After sales service or for a qualified technician.

GUARANTEE

The guarantee contract consists simply and solely in exchanging or replacing any part considered by us to be defective, or repairing it after examination by our Technical Assistance, to the exclusion of all other indemnities of whatever kind.

Duration : the appliance is guaranteed for one year from the date of delivery to the first purchaser.

Conditions : the appliance should only be used for the purposes for which it has been designed and as described in this booklet. You should always contact your installer who is responsible for After-Sales service and who sold you the appliance. The removal expenses, costs of transport, labour, packing resulting from guarantee operations will be taken in charge by the user or by the installer according to the conditions of sale.

After the guarantee : get in touch with the retailer who sold you the appliance. They will immediately place on order with our Parts Department for the required components.

Legal guarantee : the conditions of guarantee do not affect your statutory rights.

When making a claim, or when ordering a part, tell your retailer the exact type of appliance and the serial number shown on the specification plate, and the name of the part,.

To be certain of getting the correct specification, guaranteed for maximum reliability and safety, ask specifically for "CERTIFIED MANUFACTURERS PARTS".

INDICE

DATI TECNICI	26
PRESENTAZIONE DEL CRUSCOTTO	27
I BRUCIATORI GAS	
* Valvola di sicurezza a interruzione gas	27
* Regolazione progressiva	27
* Accensione elettronica integrale	27
* I bruciatori "Mijorose"	27
* Accensione dei bruciatori	28
* Scelta dei bruciatori	28
* Pulizia e Manutenzione	28
IL FUOCO RADIANTE HILIGHT	
* Raccomandazioni	29
* Uso del fuoco	29
* Le diverse velocità di riscaldamento	30
* Consigli	30
* Tipi di pentoli	31
PULIZIA e MANUTENZIONE	31
INSTALLAZIONE	
* COLLOCAMENTO	32
* ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	33
* ALLACCIAMENTO PARTE A GAS	34
* ALLACCIAMENTO PARTE ELETTRICA	35

DATI TECNICI

	VG 40	VM 41
<u>Dimensioni dell'apparecchio</u>		
Larghezza	575 mm	575 mm
Profondità	500 mm	500 mm
<u>I fuochi</u>	4 fuochi gas	3 fuochi gas + 1 fuoco radiante hilight
Anteriore sinistro	Gas rapido 3 kW	fuoco hilight 1,8 kW - Ø 175
Posteriore sinistro	Gas semirapido 1,8 kW Mijorose	Gas semirapido 1,8 kW Mijorose
Posteriore destro	Gas rapido 3 kW	Gas rapido 3 kW
Anteriore destro	Gas semirapido 1,8 kW Mijorose	Gas semirapido 1,8 kW Mijorose
<u>Potenza installata</u>		
Gas	9,6 kW	6,6 kW
Elettrica	---	1,8 kW
Classe	3	3
<u>Tensione di alimentazione</u>		
	220/240 Volts	220/240 Volts

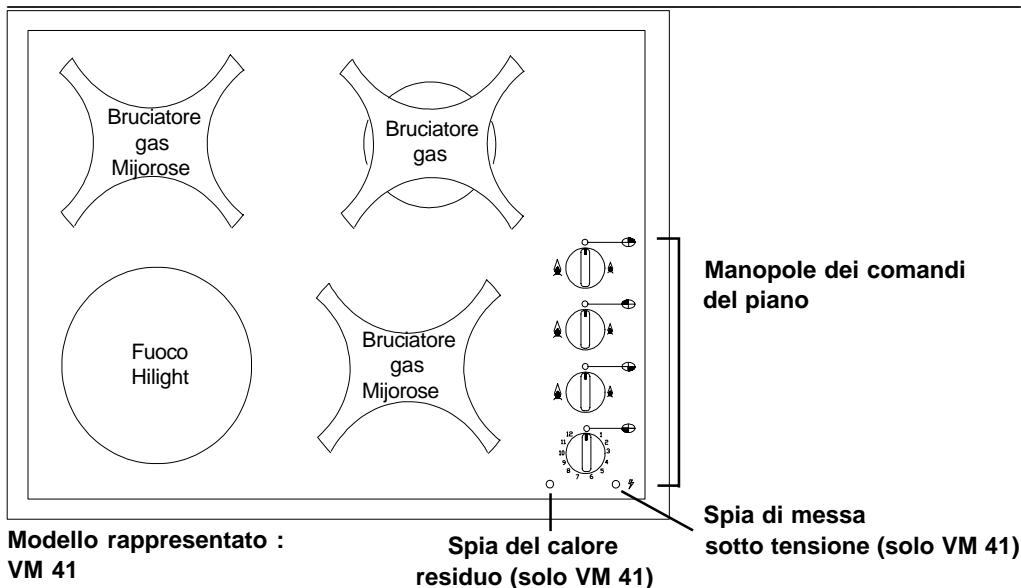
Tutte queste caratteristiche sono indicative, ROSIERES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative.

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.



VM 41- VG 40 : apparecchi conformi alle direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e modifiche successive.

PRESENTAZIONE DEL CRUSCOTTO



VG 40 : come modello VM 41 ma con 4 bruciatori a gas (un bruciatore a gas sostituisce il fuoco Hilight).

I BRUCIATORI GAS

VALVOLA DI SICUREZZA A INTERRUZIONE GAS : i bruciatori dispongono di rubinetti valvolati che interrompono automaticamente l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

LA REGOLAZIONE PROGRESSIVA : 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.

ACCENSIONE ELETTRONICA INTEGRALE : l'accensione automatica, di tipo a scarica singola, è integrata a ogni manopola. In questo modo l'accensione del bruciatore si fa con una mano lasciando libera l'altra di maneggiare gli utensili di cucina.

BRUCIATORE "MIJOROSE" : le griglie sui bruciatori da 1,8 kW servono come diffusore di calore (Mijorose). In pratica, per le cotture a fuoco lento, la fiamma non è a contatto con la pentola ma scalda direttamente la ghisa delle griglie la quale trasmette poi il calore alla pentola in modo graduale ed uniforme. Grazie a questo sistema è possibile realizzare cotture lunghe a fuoco lento senza che gli alimenti si attacchino al fondo della pentola.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI :

- Aprire el rubinetto di alimentazione generale,
- Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato



posteriore
destro



posteriore
sinistro



anteriore
destro



anteriore
sinistro (solo VG 40)

- Premere e ruotare la manopola del bruciatore verso sinistra fino alla posizione grande fiamma,
- Mantenere la manopola premuta per alcuni secondi per dare la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi.
- All'apparizione della fiamma, regolarla in funzione del recipiente e della vostra cottura.
- Nel caso l'accensione non avvenga al primo colpo, ripetere l'operazione del accensione.

Attenzione :

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

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

SCELTA DEI BRUCIATORI :

Il piano di cottura é dotato di bruciatori di dimensioni e portate differenti. É 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 "mijorose" per le cotture a fuoco lento, i sughi, ecc.

PULIZIA E MANUTENZIONE :

Attenzione : prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di smontaggio, si deve staccare la spina della presa di corrente dell'alimentazione elettrica e soprattutto di attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Spartifiamma dei bruciatori e griglie supporti dei recipienti :

Sono in ghisa smaltata per una protezione massima e una pulizia facile.

Sono semplicemente appoggiati. Dovrete solamente toglierli per pulirli con un spugna umida e leggermente insaponata. Non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto.

L'utilizzazione di prodotti abrasivi è assolutamente da evitare perché raschiano lo smalto e lo rendono opaco.

Si i fori dovessero risultare ostruiti utilizzare una spazzola con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito.

É indispensabile controllare che il rimontaggio avvenga in modo perfetto, in quanto un non corretto posizionamento dei componenti può essere causa di gravi anomalie nella combustione. Gli spartifiamma hanno delle guide dove alloggiare le griglie.

Il piano vetroceramico é leggermente bombato nella zona dei bruciatori a gas per convogliare eventuali fuoriuscite di liquidi lontane dalle fiamme e per facilitarne la pulizia.

Per la pulizia del piano vetroceramico vedere pagina 31.

IL FUOCO RADIANTE HILIGHT

Raccomandazioni

- In fase di funzionamento il piano di cottura à caldo. Si consiglia la massima prudenza, in particolare in presenza di bambini.
- Il piano non può fungere da griglia per arrostitire. Utilizzare sempre una pentola.
- Sistemare sempre le pentole al centro delle piastre.
- Non utilizzare la superficie in vetro per tagliare i cibi.
- Non fare scivolare le stoviglie sul piano.
- Non mettere oggetti pesanti sul piano perché cadendo potrebbero danneggiarlo.
- Non utilizzare il piano di cottura come piano di lavoro ne appoggiare oggetti che non siano da cucina.
- Tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, i fogli di alluminio, zucchero ...
- I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dal piano di cottura, tali sostanze possono infiammarsi.
- Quando appare una fessura nella superficie interrompere immediatamente il collegamento elettrico dell'apparecchio e chiamare subito il servizio di assistenza tecnica.

USO DEL FUOCO :

- Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il fuoco radiante hilight



anteriore sinistro (solo il modello VM 41)

- Far ruotare la manopola fino a raggiungere la posizione corrispondente alla cottura selezionata.

Per ottenere la cottura desiderata vi consigliamo di avviare l'apparecchio iniziando con la potenza maggiore e di regolarlo in seguito su di una velocità intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

- La spia del calore residuo si accende quando il fuoco highlight corrispondente è caldo (60°C). La spia non si spegne riportando la manopola sullo zero, ma appena la temperatura del fuoco highlight si sarà abbassata sotto i 60°C.
- La spia di messa sotto tensione si accende quando il fuoco è in funzionamento e si spegne quando il fuoco è in posizione di arresto.

LE DIVERSE VELOCITÀ DI RISCALDAMENTO

0	Arresto	
1 - 2	Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata ...
3 - 4	Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto ...
5 - 6	Moderato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente ...
7 - 8	Medio	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce ...
9 - 10	Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa
11 - 12	Vivo	Bistecche, cotolette, frittura

CONSIGLI PER CUCINARE CON IL PIANO VETROCERAMICO

Per ottenere il massimo rendimento dal vostro apparecchio è assolutamente necessario prendere alcune precauzioni o rispettare determinate condizioni. Ad esempio :

- **Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto :** il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.
- **Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto :** al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo dell'utensile sia perfettamente asciutto ; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.
- **Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco :** È consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

TIPI DI PENTOLI

Le seguenti informazioni vi aiuteranno nella scelta delle pentole più adatte ai vari tipi di cottura.

Acciaio inossidabile : *consigliato*. Particolarmente adatto quando presenta un fondo a strati «Sandwich». Tale caratteristica combina le qualità dell'acciaio inossidabile (aspetto, durabilità, stabilità) con quelle dell'alluminio o del rame (diffusione e propagazione uniformi del calore).

Alluminio : *raccomandato fondo spesso* . Buona conducibilità termica. Dovendo dei residui di alluminio lasciare delle tracce sul piano di cottura, questi verranno tempestivamente rimossi con una semplice pulita. Non utilizzare alluminio leggero.

Ghisa : *utilizzabile ma non raccomandata*. Prestazioni scarse. Rischio di graffi sul piano di lavoro.

Recipienti con fondo di rame : *raccomandato fondo spesso*. Buone prestazioni. Tuttavia, il rame può lasciare delle tracce simili a dei graffi. Tali tracce vengono rimosse con una pulita tempestiva. Attenti ! Il recipiente deve sempre contenere un liquido ; in caso contrario, il rame surriscaldato potrebbe aderire al piano di vetroceramica. In tal caso, le tracce apparse non potrebbero essere rimosse.

Acciaio smaltato : *buone prestazioni*. Solo con fondo piano, liscio e poco spesso. Non portare i liquidi a completa evaporazione. Lo smalto surriscaldato potrebbe fondere e aderire alla vetroceramica.

Recipiente di ceramica : *sconsigliato*. Prestazioni scarse. Rischio di graffi sulla vetroceramica.

Grès ceramico : *possibile utilizzazione ma sconsigliato*. Prestazioni scarse. Rischio di graffi sulla vetroceramica.

PULIZIA

• Pulizia normale :

Versare qualche goccia di crema specifica per questi piani sulle parti macchiate (con il piano freddo), passare con un panno leggermente umido e ripassare poi con un panno asciutto per togliere ogni traccia di sporco e di crema. Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.

• Per le macchie tenaci :

Applicare qualche goccia di crema sulla superficie sporca (con il piano freddo). Utilizzare un panno leggermente umido e strofinare, dopodiché le parti carbonizzate dovute alla fuoriuscita di liquidi devono essere trattate in maniera differente.

Grattare con una lametta da barba le macchie più resistenti, tenendola inclinata di 30° rispetto al piano (tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta).

Se delle macchie resistono ripetere le operazioni riportate sopra. per una protezione supplementare, una volta eliminate tutte le macchie ripassare con una crema appropriata. Infine passare con un panno asciutto.

Puó essere utilizzato un qualunque prodotto in commercio per la pulizia dei vetri.

• **Evitare le fuoriuscite di liquido** : in caso di fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire. Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere. Se per caso qualcosa fonde sul piano di cottura è necessario toglierla immediatamente (mentre la superficie è ancora calda) per evitare che la superficie si rovini.

NOTA :

Non usare una spugna troppo umida.

Non utilizzare mai utensili di acciaio come coltelli o cacciaviti.

Nel caso si rendesse necessario togliere le manopole del piano fare attenzione nel frattempo a non fare penetrare liquidi nella zona scoperta e, nella fase di rimontaggio, controllare che le manopole siano riposizionate bene a fondo.

L'angolo di 30° fra lametta e piano di cottura deve essere rispettato. Un angolo superiore potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica.

Non lasciare la lametta a portata di mano dei bimbi.

INSTALLAZIONE - COLLOCAMENTO

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente al calore, oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.

Fra il piano da incasso ed il vano sottostante, deve essere inserita una parete di divisione in materiale isolante (legno o similari). Tale parete deve distare almeno 10 mm. dal fondo della cassetta e deve avere una apertura di 10 X 10 cm par il passaggio dei fili.

Nella fase di installazione del piano di cottura, particolare attenzione merita la guarnizione che copre il perimetro dell'apparecchio. Tale guarnizione evita le infiltrazioni fra il piano di cottura e il suo mobile di sostegno.

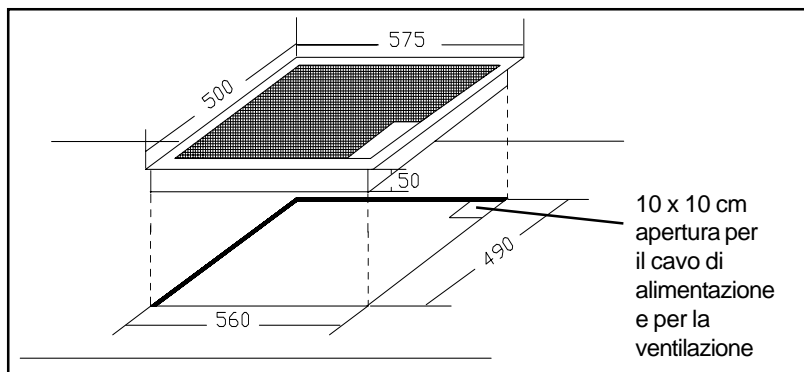
Dimensioni d'incasso :

Larghezza 560 mm

Profondità 490 mm

Incasso del tipo :

"X" in conformità alle norme EN 335.2.6



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

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 realizzare una o più aperture).

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. 1

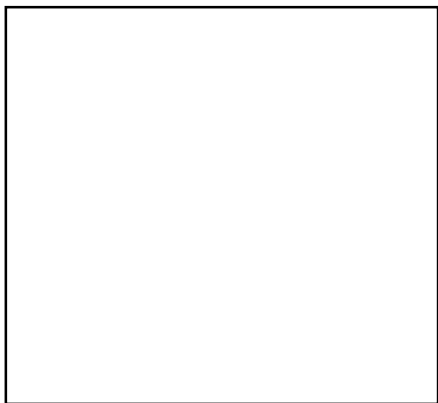


Fig. 2



ALLACCIAMENTO - PARTE A GAS

Sul piano di lavoro è indicato, con apposite targhette, il tipo di gas per il quale l'apparecchio è predisposto. È tuttavia possibile usare altri tipi di gas dopo aver eseguito dei semplici adattamenti.

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.

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.

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), e regolare il minimo.

Sostituzione degli iniettori : 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,
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.

Regolazioni del minimo : 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. Per l'impiego di gas GPL (in bombola) avvitare in senso orario fino a fine corsa il by-pass.

- TABELLA DEI BRUCIATORI -

	Potenza Qn	3 kW	1,8 kW
G 20 20 mbar	Iniettore	142	105
G 25 25 mbar	Portata	285 l/h	171 l/h
	Regolazione aria	senza regolazione	senza regolazione
G 30	Iniettore	87	71
28-30 mbar	Portata	218 g/h	131 g/h
	Regolazione aria	senza regolazione	senza regolazione
G31-37 mbar	Iniettore	87	71
	Portata	214 g/h	129 g/h
	Regolazione aria	senza regolazione	senza regolazione

ALLACCIAMENTO - PARTE ELETTRICA

"L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità della Norme vigenti."

La casa costruttrice ROSIERES declina tutte le responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente o mediante un dispositivo a interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

L'installazione deve essere fatta obbligatoriamente in abitati con impianti aventi fusibili appropriati e fili con sezione adeguata per alimentare normali apparecchi domestici.

Questo apparecchio é venduto provvisto di cordone d'alimentazione con spina e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 220-240 V monofase.

Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere solo dopo avere verificato che i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio sono gli stessi dell'impianto domestico.

Attenzione :

Prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.

La messa a terra dell'apparecchio é obbligatoria per legge.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

L'apparecchio deve essere riparato solo da personale altamente qualificato. I tecnici del Servizio Assistenza Tecnica sono gli unici autorizzati a riparare il prodotto.

ÍNDICE

DATOS TÉCNICOS	37
EL CUADRO DE MANDOS.....	38
LOS QUEMADORES DE GAS	
* Dispositivo de seguridad termopar.....	38
* Llave de paso de selección progresiva.....	38
* Ignición automática integrada	38
* Quemador "Mijorose"	39
* La ignición	39
* Elección del quemador	39
* Limpieza	40
UNIDAD DE COCCIÓN HIGHLIGHT RADIANTE	
* Seguridad	41
* Cómo utilizar la unidad de cocción.....	41
* Los diferentes parámetros de nivel de potencia.....	42
* Recomendaciones para cocinar con la unidad de cocción	42
* Elección del recipiente	42
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de la encimera vitrocerámica.....	43
INSTALACIÓN	
* EMPOTRAMIENTO	44
* CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS	45
* CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO	47
GARANTÍA	47

DATOS TÉCNICOS

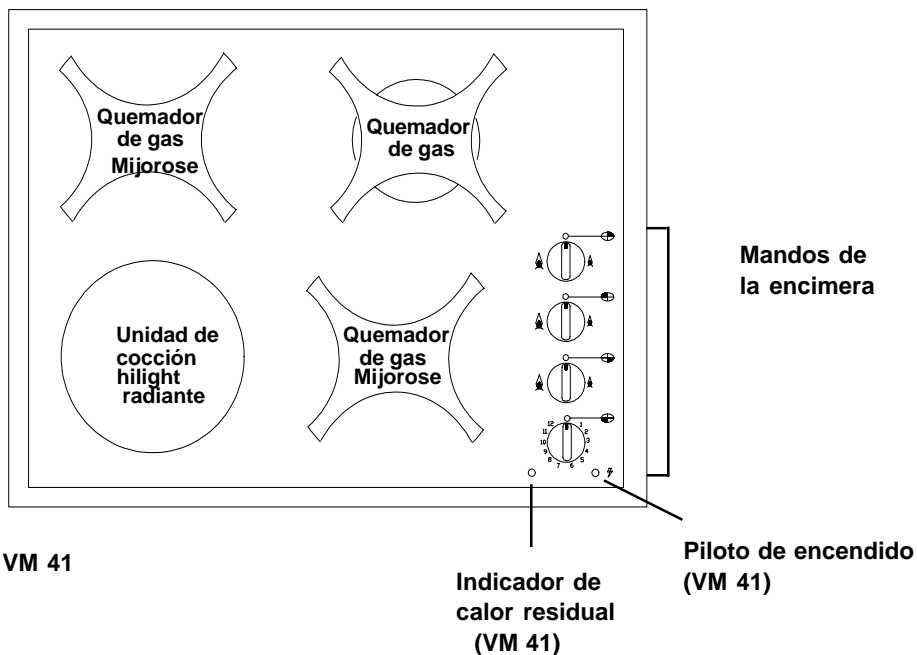
	VG 40	VM 41
<u>Dimensiones globales</u>		
Anchura	575 mm	575 mm
Profundidad	500 mm	500 mm
<u>Encimera</u>		
	Gas	3 Quemadores a gas + 1 unidad de cocción radiante highlight
Anterior izquierda	Gas rápido 3 kW	Radiante highlight 1,8 kW - Ø 175
Posterior izquierda	Gas semirrápido 1,8 kW - Mijorose	Gas semirrápido 1,8 kW - Mijorose
Posterior derecha	Gas rápido 3 kW	Gas rápido 3 kW
Anterior derecha	Gas semirrápido 1,8 kW - Mijorose	Gas semirrápido 1,8 kW - Mijorose
<u>Total consumo potencia</u>		
Gas	9,6 kW	6,6 kW
Eléctrica	---	1,8 kW
Clase	3	3
<u>Tensión suministro</u>	220/240 V ~	220/240 V ~

Todas estas características se ofrecen únicamente para su información, aunque con la intención de mejorar constantemente la calidad de sus productos, ROSIÈRES se reserva el derecho de efectuar modificaciones en sus aparatos para incorporar mejoras técnicas.



VM 41 - VG 40 cumplen las directivas 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE.

CUADRO DE MANDOS



VG 40 : igual que el modelo VM 41, excepto en que el modelo VG 40 dispone de 4 quemadores de gas (un quemador rápido de gas en lugar de la unidad de cocción highlight radiante).

LOS QUEMADORES DE GAS

UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD TERMOPAR : cada quemador dispone de un dispositivo de seguridad termopar que detiene automáticamente el suministro de gas en caso de que la llama se apague.

UNA LLAVE DE PASO DE SELECCIÓN PROGRESIVA : cada quemador está controlado por una llave de paso de selección progresiva que permite:

- * una elección más amplia de selecciones, desde la posición máxima hasta la mínima, con absoluta precisión.

- * una mejor manipulación para ajustar la llama según el diámetro del recipiente.

- * ningún riesgo de interrupción o desconexión cuando la llama es reducida rápidamente.

IGNICIÓN AUTOMÁTICA INTEGRADA : la ignición puede efectuarse con una sola mano, mientras con la otra puede sostenerse el recipiente.

EL QUEMADOR "MIJOROSE" : los soportes para el recipiente instalados en los quemadores de 1,8 kW son como el Mijorose, cuando el quemador está en posición lenta.

En posición lenta la llama no estará en contacto con el recipiente sino con el soporte del recipiente, que difunde el calor hacia este último.

El mijorose es un difusor de calor, cuya difusión uniforme se debe al grosor del hierro colado. Es ideal para estofados y cocciones lentas, ya que los alimentos no se pegan al fondo del recipiente.

IGNICIÓN DE LOS QUEMADORES :

- Abra la llave de paso del gas,
- Localice el símbolo correspondiente a la zona de cocción deseada:



posterior
derecha



posterior
izquierda



anterior
derecha



anterior
izquierda (solo VG 40)

- Pulse y gire el mando de la izquierda hasta la posición "llama alta". Si mantiene la presión sobre el mando durante unos segundos, iniciará el dispositivo de seguridad al mismo tiempo que la ignición enciende los quemadores.
- Tan pronto como aparezca la llama, es necesario ajustarla según el diámetro del recipiente y el tipo de cocción.
- En caso de no producirse la ignición a la primera, repita la operación.

Recomendación :

Cuando los quemadores no estén en uso, cierre siempre la válvula de suministro de gas.

Si evita que las llamas sobresalgan por los lados del recipiente, ahorrará gas.

LA ELECCIÓN DEL QUEMADOR :

La encimera dispone de quemadores de distintos tamaños y cantidad de calor. Es importante saber cómo sacar partido de estas diferencias de potencia.

- * Emplee el quemador grande para llevar a ebullición, para cocinar grandes cantidades de alimentos, y en general para todos los alimentos que requieren una cocción rápida.
- * Emplee el Mijorose para hervir a fuego lento y para salsas.
- * Evite hervir los alimentos a demasiada intensidad. Los alimentos no se cuecen más rápido de esta forma, y quedan sometidos a una agitación violenta que podría atenuar su sabor.

LIMPIEZA :

Precaución :

Desconecte el aparato de la red antes de limpiarlo o desmontarlo.

No proceda a limpiar el aparato hasta que esté totalmente frío.

Las llaves de paso de los quemadores y los soportes del recipiente :

Dos elementos de hierro colado macizo esmaltado para una máxima protección y fácil limpieza. Son fáciles de quitar y poner. Simplemente levántelos y límpielos con una esponja húmeda ligeramente enjabonada.

No los sumerja en agua fría inmediatamente después del uso, con ello evitará que el esmalte se agriete a causa del choque térmico.

El uso de limpiadores abrasivos no está recomendado, pues podrían rayar y deteriorar el esmalte.

Si los orificios se obturaran, limpie los capuchones con agua enjabonada y séquelos con un trapo limpio.

Tenga cuidado al volver a colocar los capuchones del quemador y los soportes del recipiente. Los capuchones del quemador disponen de dos ranuras para sostener los soportes del recipiente. La recolocación debe ser perfecta, pues una mala colocación puede provocar anomalías graves en la combustión.

La encimera vitrocerámica está ligeramente curvada al nivel de los quemadores de gas para desviar lo que sobresalga del recipiente lejos de la llama y zonas de cocción, lo que facilita la limpieza.

Para la limpieza de la encimera vitrocerámica, vea la pág. 43.

UNIDAD DE COCCIÓN HIGHLIGHT RADIANTE

SEGURIDAD

- La superficie de cocción se calienta durante el uso, con lo cual las temperaturas de la encimera aumentan. Las temperaturas en la superficie son altas, así que tenga cuidado al tocar la encimera. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera vitrocerámica. Use siempre un recipiente de cocción.
- Coloque siempre la cazuela en el centro de la unidad en que esté cocinando.
- No utilice la superficie de cocción para cortar alimentos.
- No deslice el recipiente sobre la superficie.
- No deje objetos pesados sobre la superficie de cocción. Si cayeran sobre la misma, podrían deteriorarla.
- No use la superficie como mesa de trabajo.
- No utilice la superficie de cocción para dejar sobre la misma objetos de ninguna clase.
- No deje sobre las zonas de cocción papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- Al cocinar con grasas o aceites, nunca deje la superficie de cocción sin vigilancia. Las grasas o aceites, al sobrecalentarse, pueden inflamarse con rapidez.
- No use el aparato en el improbable caso de observar una grieta en la superficie. Desconecte inmediatamente la encimera de la corriente y llame al Servicio Postventa.

CÓMO ACCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN :

- Localice el símbolo correspondiente a la unidad de cocción highlight radiante:



Anterior izquierda (solo modelo VM 41)

- Gire el mando hasta seleccionar la posición de cocción requerida.

Recomendamos calentar el recipiente a nivel alto hasta que se caliente lo suficiente, y después bajar el nivel hasta el parámetro de cocción deseado.

• El indicador de calor residual se enciende cuando la temperatura de la unidad de cocción alcanza los 60°C o más. Se mantendrá encendido incluso aunque el anillo de cocción esté apagado, y permanecerá así hasta que la superficie no se haya enfriado lo suficiente. Se apagará cuando la temperatura de la superficie baje de 60°C.

• El piloto de encendido se enciende y permanece así durante toda la cocción. Se desconectará en cuanto se coloque el mando en posición de paro.

LOS DIFERENTES PARÁMETROS DEL NIVEL DE POTENCIA

0	Paro	
1 - 2	Muy lento	Para mantener un plato caliente, fundir mantequilla o chocolate ...
3 - 4	Lento	Cocciones lentas, bechamel, estofados, arroz con leche, huevos escalfados ...
5 - 6	Moderado	Judías, alimentos congelados, fruta, ebullición de agua ...
7 - 8	Medio	Patatas al vapor, verdura fresca, pasta, crepes, pescado ...
9 - 10	Alto	Cocidos lentos más intensos, tortillas, bistecs, callos ...
11 - 12	Muy alto	Bistecs, chuletas, frituras diversas

RECOMENDACIONES PARA COCINAR CON UNA ENCIMERA VITROCERÁMICA

Para sacar el mayor partido de su encimera es fundamental tomar ciertas precauciones o respetar ciertas condiciones. Por ejemplo :

- **Use siempre recipientes de buena calidad con la base perfectamente plana:** emplear un recipiente con la base perfectamente plana evitará la aparición de puntos calientes que harían que los alimentos se peguen. Los cazos y cacerolas de metal grueso proporcionarán una distribución uniforme del calor.
- **Asegúrese de que la base del cazo o cacerola está seca:** asegúrese de que las bases de los recipientes estén secas. Cuando llene un cazo con líquido o utilice una cacerola que ha estado guardada en la nevera, asegúrese de que su base esté completamente seca antes de colocarla sobre la encimera. Se trata de una precaución necesaria para no manchar el aparato.
- **Emplee cacerolas cuyo diámetro sea suficiente para cubrir completamente la unidad de cocción:** el tamaño de la cacerola no debe ser inferior al de la unidad de cocción. Si es ligeramente superior, la energía se aprovechará al máximo.

LA ELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La información que sigue le ayudará a elegir el recipiente que le dará mejor rendimiento.

Acero inoxidable : *altamente recomendado.* Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio : *recomendado el aluminio pesado.* Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayaduras sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado: *utilizable, pero no recomendado.* Rendimiento pobre Puede rayar la superficie.

Base de cobre: *recomendado el cobre pesado.* Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que parecen rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vitrocerámica. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana/Esmalte: *buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.*

Vitrocerámica: *no recomendado. Pobre rendimiento.* Puede rayar la superficie.

Cerámica: *utilizable, pero no recomendado.* Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• **Evite el derramamiento de líquidos:** Si se derraman líquidos por fuera de los bordes de la cacerola, las sustancias que caen sobre la encimera vitrocerámica se quemarán rápidamente y serán por tanto más difíciles de limpiar.

Mantenga todos los objetos susceptibles de fundirse lejos de la superficie vítrea, por ejemplo plásticos, papel de aluminio o azúcar. Si alguna de estas sustancias cayera sobre la superficie vítrea, debe limpiarse inmediatamente (mientras la superficie aún está caliente) para evitar daños a la superficie. Elimine las sustancias en caliente, pero con cuidado.

• **Para suciedad normal o ligera:**

Frote la zona sucia con algunas gotas (cuantas menos, mejor) de crema limpiadora (podrá encontrarla en cualquier establecimiento de productos de limpieza) en frío, con papel de cocina o un pañuelo de papel húmedo. Seque con papel de cocina o un pañuelo de papel seco hasta que toda la suciedad y la crema limpiadora hayan desaparecido.

Una limpieza frecuente proporcionará a la encimera una pátina protectora que es esencial para evitar rayaduras y abrasiones.

• **Para suciedad incrustada o quemada:**

Aplique algunas gotas de crema limpiadora sobre la zona sucia (en frío). Use papel de cocina o un pañuelo de papel húmedo, y frote con la crema la zona quemada. En caso de restos derramados quemados, puede que tenga que ser más enérgico. Rasque cuidadosamente la suciedad con una hoja de afeitar. Mantenga siempre la hoja en un ángulo de 30° en relación a la superficie vítrea (guarde la hoja de afeitar fuera del alcance de los niños).

Si aún quedan restos, repita de nuevo el procedimiento. Para una mayor protección, una vez eliminada totalmente la suciedad, pule toda la superficie con la crema limpiadora. Séquela con papel de cocina o un pañuelo de papel seco. Cualquier producto indicado para superficies de cristal será también una buena protección.

NOTA:

No use una esponja, pues retiene demasiada humedad.

Nunca use herramientas de acero, como cuchillos o destornilladores.

Si quiere usted extraer los mandos para una limpieza en profundidad, tenga cuidado de no dejar que el agua entre en la zona abierta, y compruebe cuidadosamente que los controles hayan quedado perfectamente encajados después de la limpieza.

El uso de una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que mantenga la hoja en un ángulo de 30° en relación con la misma. No deje la hoja de afeitar al alcance de los niños.

INSTALACIÓN - EMPOTRAMIENTO

El alojamiento en donde instalará su encimera y todos los alojamientos adyacentes deberán estar fabricados en materiales que puedan soportar temperaturas de hasta 90°C. Además, todos los paneles decorativos deben fijarse con un material adhesivo resistente al calor.

Asegúrese de dejar por lo menos 5 cm de espacio entre el aparato y los alojamientos adyacentes.

Para garantizar una ventilación adecuada alrededor de la encimera, deje por lo menos 1 cm de espacio entre la base de la encimera y el alojamiento, y una apertura de 10 x 10 cm tal como se indica en el dibujo.

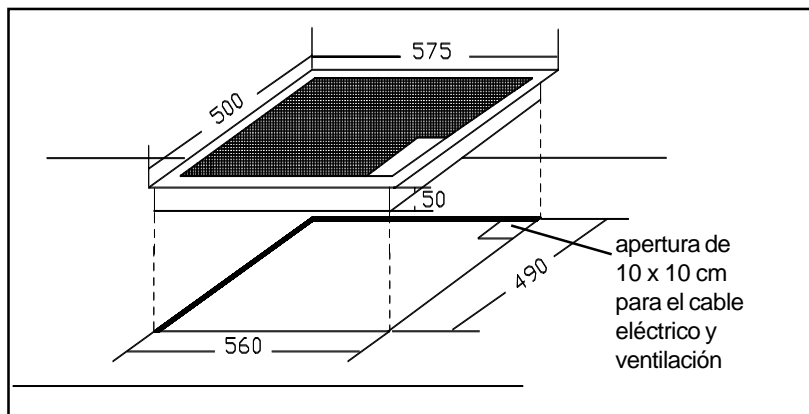
Al instalar la encimera, asegúrese de que la unión (empotrada con la encimera) entre el borde que rodea el aparato y la parte superior está apropiadamente sellada, y que los rebosaderos no tienen fugas.

Dimensiones del espacio de la encimera:

Longitud 560 mm
Anchura 490 mm

Empotramiento:

Instalación Tipo "X" según CEI 335.2.6



INSTALACIÓN - CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

Las instrucciones que se encuentran a continuación son específicas para los instaladores.

Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación para productos residuales. Debe instalarse según la normativa de instalación. Deberá tener cuidado especialmente en cumplir la normativa de ventilación. El flujo de aire necesario para la combustión debe ser de 2 m³/h por cada kW de energía. Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de suministro local, el tipo y la presión del gas son compatibles con el aparato.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS: debe hacerse según la normativa vigente en el país en que se instale el aparato. En todo caso, instale en la tubería del suministro de gas una llave de paso, un autoclave o una válvula manorreductora de emisión para gas de petróleo licuado (LPG). Use solo llaves de paso, válvulas manorreductoras y tuberías flexibles de alguna marca homologada en el país en que se instala el aparato.

Aparato en las unidades de cocina fijas

BUTANO	Rígido Tubo flexible con boquillas mecanizadas (2) Tubería flexible de goma (1)
PROPANO	Rígido Tubo flexible con boquillas mecanizadas (2) Tubería flexible de goma (1)
NATURAL	Rígido Tubo flexible con boquillas mecanizadas (2)

(1) A condición de que la tubería flexible pueda ser inspeccionada en toda su longitud. Dicha longitud no puede superar el metro y medio. Deberá instalarse con abrazaderas de sujeción en sus extremos.

(2) A condición de que la tubería flexible pueda ser inspeccionada en toda su longitud.

(1) (2) Las tuberías y los tubos flexibles con boquillas mecanizadas deberán instalarse de forma que en ningún caso entren en contacto con las llamas, que no puedan deteriorarse a causa del gas de la combustión ni a causa de las piezas calientes de los electrodomésticos.

CONEXIÓN MEDIANTE TUBO RÍGIDO : instalando el aparato directamente, conecte al extremo roscado del colector de cables.

CONEXIÓN MEDIANTE TUBO RÍGIDO CON BOQUILLAS MECANIZADAS : instale el primero en el colector de cables, y después a la llave de paso de la tubería. - **Recomendamos este tipo de conexión.** -

CONEXIÓN MEDIANTE TUBERÍA FLEXIBLE DE GOMA:

Atornille el empalme estándar correspondiente al tipo de gas utilizado del que dispondrá. Monte la tubería flexible correspondiente al empalme y haga lo mismo con la válvula manorreductora.

- **No recomendamos este tipo de conexión.** -

En todo caso, compruebe que hay una junta selladora cuando efectúe todas las conexiones, y controle la tensión con agua jabonosa (está prohibido hacer este control utilizando una llama).

CAMBIO DE GAS :

La encimera está configurada para un tipo de gas determinado, que se menciona en el embalaje y en el adhesivo del aparato.

Si quiere usted conectarla a otro tipo de gas, es necesario adaptar el aparato como sigue: Coloque el accesorio adecuado (el que asegure un flujo normal) y fije la marcha lenta. No olvide cambiar la etiqueta por otra en que conste la nueva configuración.

CAMBIO DE LOS INYECTORES :

Extraiga el soporte de recipiente y los capuchones del quemador. Desatornille los accesorios con una llave especial. Después coloque el accesorio correcto y atornillelo hasta la base.

AJUSTE DE LA MARCHA LENTA :

Extraiga los mandos tirando de ellos hacia arriba.

- Gas natural : atornille el tornillo de paso hasta la base y después desatornillelo dos vueltas completas. Encienda el quemador en su posición mínima (señalada con una llama pequeña). El parámetro bajo está bien controlado cuando las llamas se reducen hasta 3-4 mm y no se apagan cuando se pasa al parámetro máximo.

- Gas butano y propano : el ajuste se consigue atornillando el tornillo de paso hasta la base.

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUEMADORES

	Flujo del quemador	3 kW	1,8 kW
Natural	Accesorio	142	105
G 20 20 mbar	Flujo de suministro	285 l/h	171 l/h
G 25 25 mbar	Ajuste del anillo de aire	sin ajuste	sin ajuste
Butano	Accesorio	87	71
G 30	Flujo de suministro	218 g/h	131 g/h
28-30 mbar	Ajuste del anillo de aire	sin ajuste	sin ajuste
Propano	Accesorio	87	71
G31-37 mbar	Flujo de suministro	214 g/h	129 g/h
	Ajuste del anillo de aire	sin ajuste	sin ajuste

INSTALACIÓN - CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

"La instalación debe cumplir los requisitos de las directivas oficiales".

La compañía Rosières declina toda responsabilidad por daños provocados por un uso inadecuado o no razonable del aparato. La conexión al suministro eléctrico deberá hacerse mediante una caja mural de tres clavijas conectada a tierra, o un disyuntor omnipolar con una apertura de por lo menos 3 mm. La instalación eléctrica deberá estar protegida por un fusible convenientemente conectado a tierra, e incluir cables de sección suficiente para el correcto suministro de energía al aparato.

Este aparato dispone de cable eléctrico, así como un enchufe que permite exclusivamente la conexión a 220-240 V de tensión entre fases o entre fases y neutro.

Conéctelo a un enchufe con 10/16 A, una vez comprobada la tensión en su contador, el ajuste del cortacircuitos y el calibre del fusible (10A).

Atención : compruebe siempre la continuidad de la conexión a la instalación antes de cualquier operación eléctrica. Rosières no puede hacerse responsable de accidentes derivados del uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o a causa de una defectuosa continuidad de conexión a tierra.

Para cualquier problema referente al cable eléctrico, llame al Servicio postventa o a un técnico cualificado.

GARANTÍA

El contrato de garantía consiste simple y únicamente en cambiar o reemplazar cualquier pieza considerada defectuosa por nosotros, o repararla tras su examen por nuestro Servicio de Asistencia Técnica, con exclusión de cualesquiera otras indemnizaciones de cualquier clase.

Duración - El aparato está garantizado por un año a partir de la fecha de entrega al primer comprador.

Condiciones - El aparato solo deberá emplearse para el objeto para el cual ha sido diseñado, y que se describe en el presente manual. Póngase siempre en contacto con su instalador, que es responsable ante el Servicio Postventa y que le vendió el aparato. Los gastos de extracción, costes de transporte, mano de obra y embalaje resultantes de los operaciones de garantía irán a cargo del usuario o del instalador, según las condiciones de venta.

Después de la garantía - Póngase en contacto con el detallista que le vendió el aparato. Éste inmediatamente hará un pedido a nuestro Departamento de Piezas para los componentes requeridos.

Garantía legal - Las condiciones de la garantía no afectan a sus derechos legales.

Al efectuar una reclamación, o cuando pida una pieza, comuníquese a su detallista el tipo exacto de aparato y su número de serie (aparecen en la placa de especificaciones), y el nombre de la pieza, especificando "Piezas certificadas por el fabricante" para la especificación garantizada con la máxima fiabilidad y seguridad de uso.

ROSIERES, c'est aussi :

- ▣ ***Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques,***
- ▣ ***Des fours à encastrer,***
- ▣ ***Des fours micro-ondes,***
- ▣ ***Des tables de cuisson émaillées, inox, vitrocéramiques et à induction,***
- ▣ ***Des hottes et des groupes d'aspiration,***
- ▣ ***Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge,***
- ▣ ***Des réfrigérateurs et congélateurs,***
- ▣ ***Des cuisinières bois-charbon et mazout,***

USINES DE ROSIERES - SAS au Capital de 29 507 400 F
RCS Bourges B 324 479 302
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75