

FICHE TECHNIQUE

Dimensions d'encombrement de l'appareil

Largeur 695 mm

Profondeur 510 mm

GTS 75

5 brûleurs gaz a sécurité par thermocouple:

1 brûleur central ovale de 3300 W

1 brûleur avant droit auxiliaire de 1100 W

1 brûleur arrière droit rapide mijorose de 2650 W

1 brûleur avant gauche rapide de 2950 W

1 brûleur arrière gauche semi-rapide de 1500 W

GTS 76

5 brûleurs gaz a sécurité par thermocouple:

1 brûleur central double couronne de 3300 W

1 brûleur avant droit auxiliaire de 1100 W

1 brûleur arrière droit rapide mijorose de 2650 W

1 brûleur avant gauche rapide de 2950 W

1 brûleur arrière gauche semi-rapide de 1500 W

Allumage électronique.

Puissance gaz installée:

• gaz naturel (G20/20 mbar) 11,5 kW

table pré-équipée en usine en gaz naturel

• gaz butane (G30/28-30 mbar) 835 g/h

Classe 3

Cat. II_{2E+3+}

Tension d'alimentation: 230 Volts

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 exigences des directives: 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE .


UTILISATION DES BRULEURS GAZ

La table est munie d'un allumage électronique des brûleurs.

De plus, elle est équipée d'une sécurité par thermocouple sur chaque brûleur qui ferme automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Allumage des brûleurs gaz:

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

Exemple: repère du foyer arrière droit 

* ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,

* appuyer et tourner la manette jusqu'à la position repérée par une étoile “*”,

* maintenir la manette appuyée pendant 5 à 6 secondes environ.

Ces quelques secondes permettront au dispositif de sécurité de s'amorcer et la flamme restera permanente. Après allumage du brûleur tourner la manette jusqu'à la position désirée, autre que la position d'allumage “*”.

Dans le cas où l'allumage ne se réalise pas dès la première fois, maintenir la manette en position d'allumage “*” pendant une durée maxi. de 5 secondes, si le brûleur accidentellement ne devait toujours pas s'allumer, fermer et répéter l'opération.

Dès l'apparition de la flamme, il convient d'ajuster la flamme en fonction du récipient et de votre cuisson.

Si l'allumage ne s'effectue pas du premier coup, répéter l'opération d'allumage.

LE CHOIX DES RECIENTS

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

* Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

* Utiliser le 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, il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre du fond est approprié au brûleur choisi.

— auxiliaire 12 cm

— rapide de 18 à 24 cm

— semi rapide de 12 à 18 cm

— rapide (ovale) de 26 à 28 cm

— double couronne de 24 à 28 cm

Dans le cas de poêles ou de casseroles de petits diamètres (cafetière, théière, etc...) il faudra utiliser une grille de réduction (fournie avec certains modèles) et régler la puissance du brûleur en s'assurant que la flamme chauffe le fond de la casserole sans “déborder”. L'utilisation de cette grille de réduction est possible avec le brûleur semirapide. Il ne faut pas utiliser de casseroles à fond concave ou convexe.

Le brûleur central ovale:

Il est idéal pour les cocottes, les poêles ovales, ou les poissonnières.

Il permet grâce à sa puissance de gagner du temps et d'avoir une meilleure répartition de la chaleur.

Le brûleur Mijorose:

Il est idéal pour les mijotages, et les cuissons lentes.

En position «ralenti», le brûleur Mijorose a un rôle de diffuseur de chaleur, répartie harmonieusement grâce à l'épaisseur de la fonte.

En plein débit, les flammes chauffent directement le récipient permettant ainsi toutes les cuissons à feu vif. La plaque en fonte qui fait office de mijorose est amovible. Sans la plaque, le brûleur s'utilise comme un brûleur standard.

Attention: l'utilisation du diffuseur de chaleur "Mijorose" est seulement prévu pour équiper le brûleur arrière droit.

LES FLAMMES NE DOIVENT PAS DEPASSER DES RECIPIENTS, SINON VOUS AU REZ UN GASPILLAGE DE GAZ.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Attention: Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.

Attendre le complet refroidissement de l'appareil.

Les chapeaux de brûleurs et grilles support de récipient:

Les chapeaux de brûleurs sont émaillés, et les grilles support sont en fonte massive émaillée.

Les chapeaux de brûleurs et grilles 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.

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 correctement avec un chiffon propre. Veiller à replacer correctement dans leur emplacement les chapeaux de brûleurs et les grilles correspondantes.

Il faut absolument contrôler que le remontage soit parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies dans la combustion.

La table inox:

Eviter l'emploi d'abrasifs.

Entretien avec un produit spécial du commerce pour l'entretien de l'inox.

Dans tous les cas, ne jamais employer:

— d'éponges métalliques, les produits abrasifs, quels qu'ils soient, les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

INSTALLATION - ENCASTREMENT

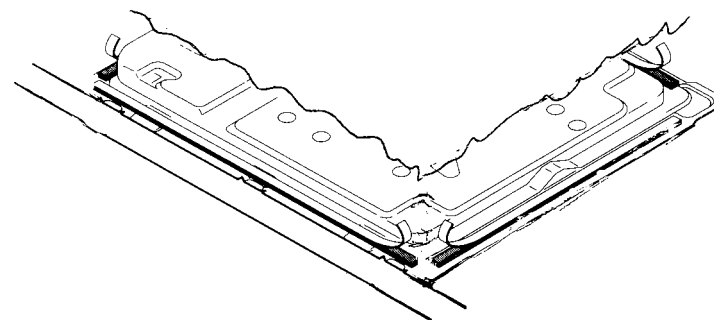
Cet appareil a été conçu pour une utilisation de type non professionnelle.

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 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 décollement. Il faut prévoir un espace de 5 cm entre la table de cuisson et toutes les parois avoisinantes. Sous le caisson de la table se trouvent des emplacements prévus pour recevoir des brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

Placer les brides de fixation, livrées comme accessoires avec la table, de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.

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.

Important - Appliquer le joint d'étanchéité comme indiqué sur le dessin ci-dessous.

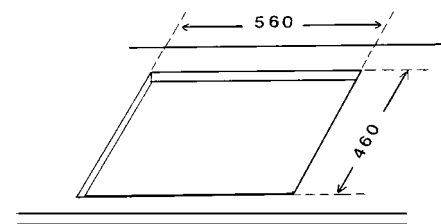


Si la table de cuisson doit être encastrée dans des meubles de cuisine prédécoupés avec des cotes d'encastrement standard, il faut prévoir l'installation à l'arrière, d'un tasseau de la largeur du trou d'encastrement et d'une profondeur de 3 cm pour pouvoir combler la différence et retrouver les cotes standards soit 560 mm en largeur et 460 mm en profondeur.

Si sous la table de cuisson est présent un vide (accessible): il est nécessaire d'insérer une cloison isolante de séparation entre le dessous de caisson et au dessus du vide.

Celle-ci doit être au moins à 10 mm du fond du caisson.

Réserver une ouverture de 10x10 cm pour le passage du cordon d'alimentation.



INSTALLATION - REGLAGE 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 l'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.

Raccordement par tuyau rigide:

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

Raccordement par tuyau flexible à embout mécanique:

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.

* Equipement 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. 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.

Appareil dans les blocs cuisines fixes

BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
PROPANE	Rigide - 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.

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:

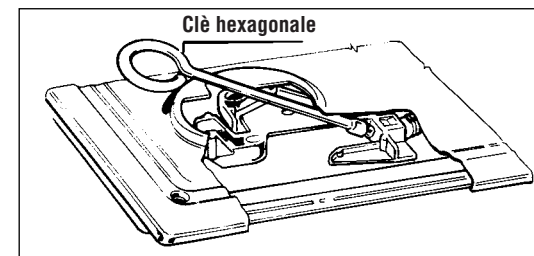
- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
 - mettre en place ou supprimer les bagues d'air, et régler le ralenti.
- Un sachet contenant les injecteurs, et la clé pour les démonter, est livré avec l'appareil. Ne pas oublier de mettre à jour l'étiquette avec le nouveau réglage.

Mise en place des injecteurs:

1 - Injecteurs de table:

Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de:

- retirer la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.



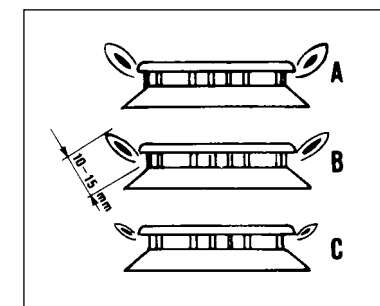
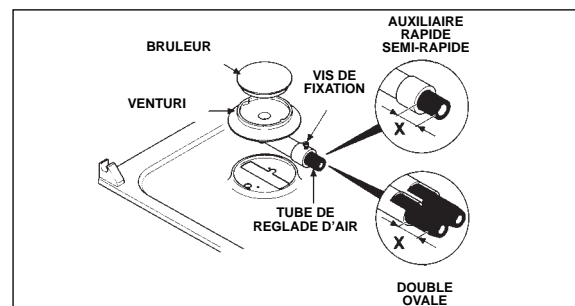
De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Correction de l'aspect de flamme:

1 - Réglage de la bague d'air de table:

Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Pour les dimensions 'X' voir tableau page suivante



Le tableau page suivante 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.

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

Réglage du ralenti:

Enlever les manettes,

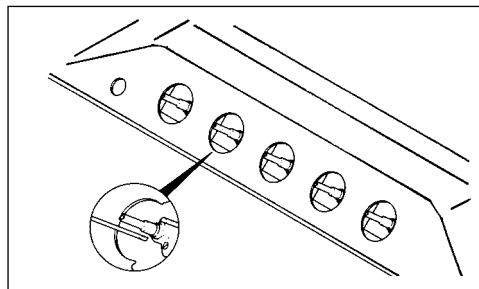
— *en gaz naturel:*

Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position «ralenti» (en butée), et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

— *en butane propane:*

Le réglage est obtenu en vissant la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

Vis de réglage du robinet (by-pass):



CARACTERISTIQUES DES BRULEURS

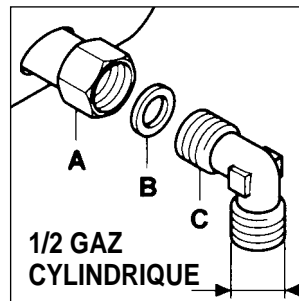
Tableau des consommations de gaz			1W = 0,860 kcal/h							Cote «X» suivant le type de gaz			
Brûleur	Ø injecteur		Qn kW	l/h			Qn			réglage			
	1/100 mm	1/100 mm		G20	G30	G31	kW	G25	kW	d'air	d'air	d'air	d'air
rapide mijorose	120	80	2,65	252	193	189	2,5	277	0,570	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm
double couronne	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,900	13 mm	0 mm	15 mm	15 mm
semi rapide	93	61	1,5	143	109	107	1,45	161	0,380	2 mm	5 mm	2 mm	7 mm
auxiliaire	80	54	1,1	105	80	79	1,05	116	0,250	6 mm	4 mm	6 mm	6 mm
ovale	2x94	2x65	3,3	314	238	236	3,1	343	0,900 G30 1 G20/G25	15 mm	0 mm	15 mm	15 mm
rapide	127	84	2,95	281	215	211	2,8	310	0,570	4 mm	2 mm	4 mm	5 mm

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE DU RACCORD D'ALIMENTATION DU GAZ

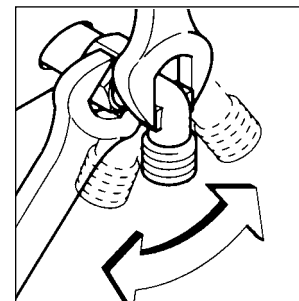
Les instructions concernent le personnel préposé à l'installation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur. Avant toute opération sur la table de cuisson, s'assurer que celle-ci soit déconnectée de l'alimentation électrique.

SEQUENCE DES OPERATIONS DE MONTAGE

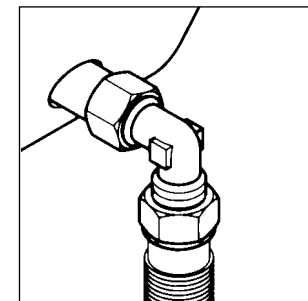
Pour le montage du raccord il faut se servir de 2 clés à tête hexagonale de 17 et 23 mm



A) Visser les pièces en suivant la séquence illustrée
A) Tuyau rampe
B) Joint
C) Raccord orientable



2) Serrer à fond les raccords au moyen des clés à tête hexagonale; pendant le serrage ne pas oublier d'orienter le raccord dans la direction désirée avant de le serrer à fond.



3) Raccorder le raccord C au réseau d'alimentation du gaz au moyen du tuyau rigide en cuivre ou flexible en acier.

ATTENTION

Pour faciliter l'installation et pour éviter des risques de fuite de gaz, nous recommandons de raccorder le tuyau du gaz en suivant la séquence ci-dessous:

- d'abord sur le raccord du plan de cuisson;
- ensuite sur le raccord du réseau d'alimentation.

L'inversion de cette séquence peut causer des problèmes d'étanchéité du gaz entre le tuyau et le plan de cuisson,

A LA FIN DE L'INSTALLATION VERIFIER L'ETANCHEITE DE L'ENSEMBLE EN UTILISANT UNE SOLUTION SAVONNEUSE

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NF C 15100.

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

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous des tensions 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise 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 obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés et compter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

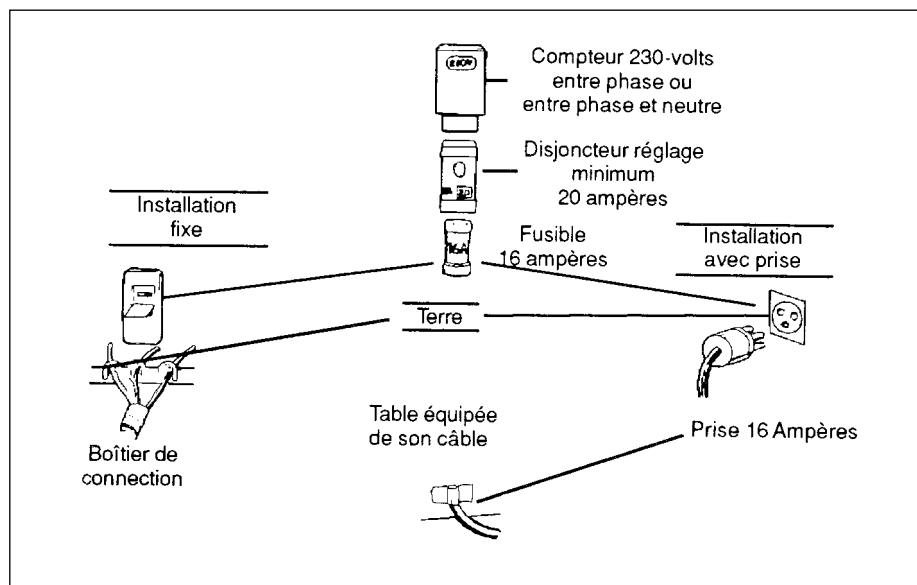
Le raccordement devra être effectué conformément au schéma ci-dessous, après avoir vérifié: • la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,

• le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

Attention: vérifier la continuité de la terre de 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.



Si en cours d'usage un remplacement du cordon d'alimentation s'avérait nécessaire, faites réaliser cette opération par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire.

LUBRIFICATION DES ROBINETS DU GAZ

Si un robinet devient dur, il faut le démonter et le nettoyer soigneusement avec de l'essence; passer ensuite un peu de graisse spéciale résistante aux températures élevées. Les opérations devant être effectuées sont les suivantes:

- débrancher la fiche de la prise de courant et fermer le robinet d'alimentation du gaz sur le réseau de distribution de la bouteille
- retirer les boutons de contrôle et le plateau de la plaque en dévissant les vis sous chacuns des brûleurs
- dévisser les deux vis qui bloquent la bride de tête
- enlever la bride de tête et le ressort antagoniste de la tige porte-bouton
- enlever le cône de réglage du gaz, le nettoyer à l'essence et passer un peu de graisse résistante à une température élevée; faire attention à ne pas obstruer les orifices de passage du gaz
- remonter toutes les pièces et contrôler le ressort et le pivot de rotation du cône montée sur la tige porte-bouton.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service Assistance Technique.

Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de:

- vérifier que la prise soit bien insérée dans la prise murale.
- vérifier que l'arrivée du gaz soit normale.

Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée:

- déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique, ne pas y toucher et appeler le Service Assistance Technique.

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.

CONDITION 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 de vente qu'il pratique.

APRES 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 avez besoin.

GARANTIE LEGALE

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

«PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR»



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