

NOTICE D'EMPLOI

ET D'INSTALLATION

TABLE DE CUISSON

EXTRA-PLATES

Gas	C 040
Mixte	C 041 - C 42d
Electrique	C 44



FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques des brûleurs gaz

CARACTERISTIQUES DES BRÛLEURS GAZ		G. 040 PROPANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL
Pouvoir calorifique	MJ/m ³	133	131,2	39,9
Pression d'utilisation	mbar	28	37	18
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE				
repère de l'injecteur		61	64	98
débit thermique	kW	1,45	1,45	1,45
débit horaire (15 °C - 103 mbar)	en g/h	105	105	138
	en l/h			
BRÛLEUR RAPIDE				
repère de l'injecteur		84	86	26
débit thermique	kW	2,9	2,9	2,9
débit horaire (15 °C - 103 mbar)	en g/h	211	207	
	en l/h			

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 57,5

Profondeur : 50

Dimensions d'encastrement (en cm)

Largeur : 55

Profondeur : 48

Épaisseur : 3

Appareil conforme à l'arrêté du 2 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Les tables C 040, C 041, C 42d sont admises au marquage CE

Sommaire

	pages
PRESENTATION	4-5
UTILISATION	
- les brûleurs gaz	6-7
- les plaques électriques	8-10
ENTRETIEN	11
INSTALLATION	
- encastrement	12
- raccordement gaz	13-15
- raccordement électrique	16-17
GARANTIE	18
PIECES DE RECHANGE	19

Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES a apporté des modifications au niveau de la gestion équipant ses tables de cuisson.

Elles entraînent un changement pour la correspondance des brûleurs.

En effet, pour les modèles C 040 - TA 040 :

- * la première manette en partant du bas correspond au brûleur arrière gauche,
- * la deuxième au brûleur avant gauche,
- * la troisième au brûleur avant droit et,
- * la quatrième au brûleur arrière droit.

pour les modèles C 041 - TA 041 :

- * la première manette en partant du bas correspond à la plaque électrique,
- * la deuxième au brûleur avant gauche,
- * la troisième au brûleur avant droit,
- * la quatrième au brûleur arrière droit

FICHE TECHNIQUE

Puissance de chauffage des plaques (en Watts)

	0	1	2	3	4	5	6
ø 145 - 100 W 7 positions	-	100	125	250	500	750	1000
ø 145 - 150 W 7 positions	-	135	165	250	500	750	1500
ø 180 - 1500 W 7 positions	-	170	220	300	850	1150	1500
ø 180 - 2000 W 7 positions	-	170	220	300	850	1150	2000

Puissance totale nominale :

C 041 d : 1.5 kW

C 42 d : 3.5 kW

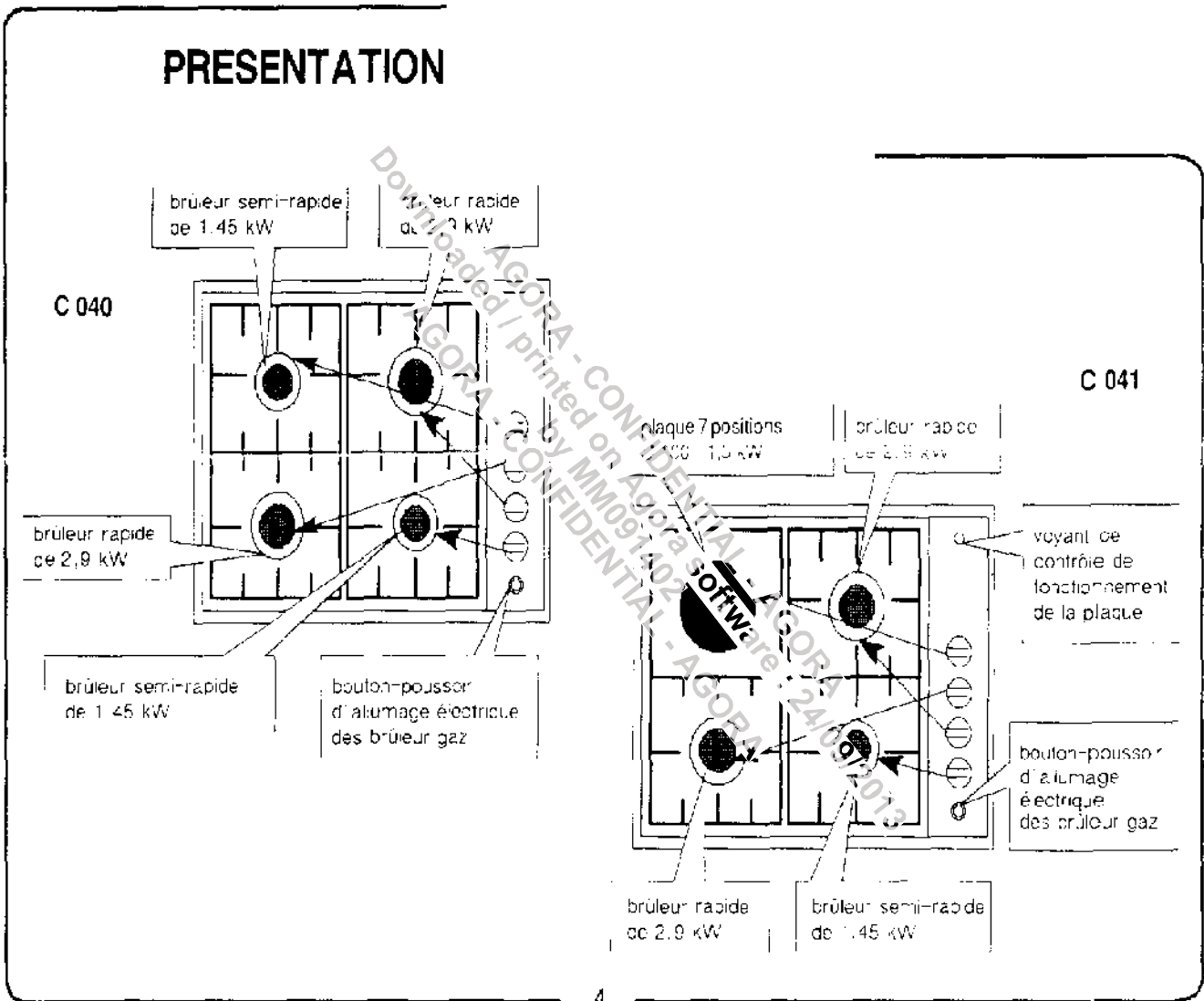
C 44 a : 6 kW

La table C 44 est livrée sans cordon d'alimentation

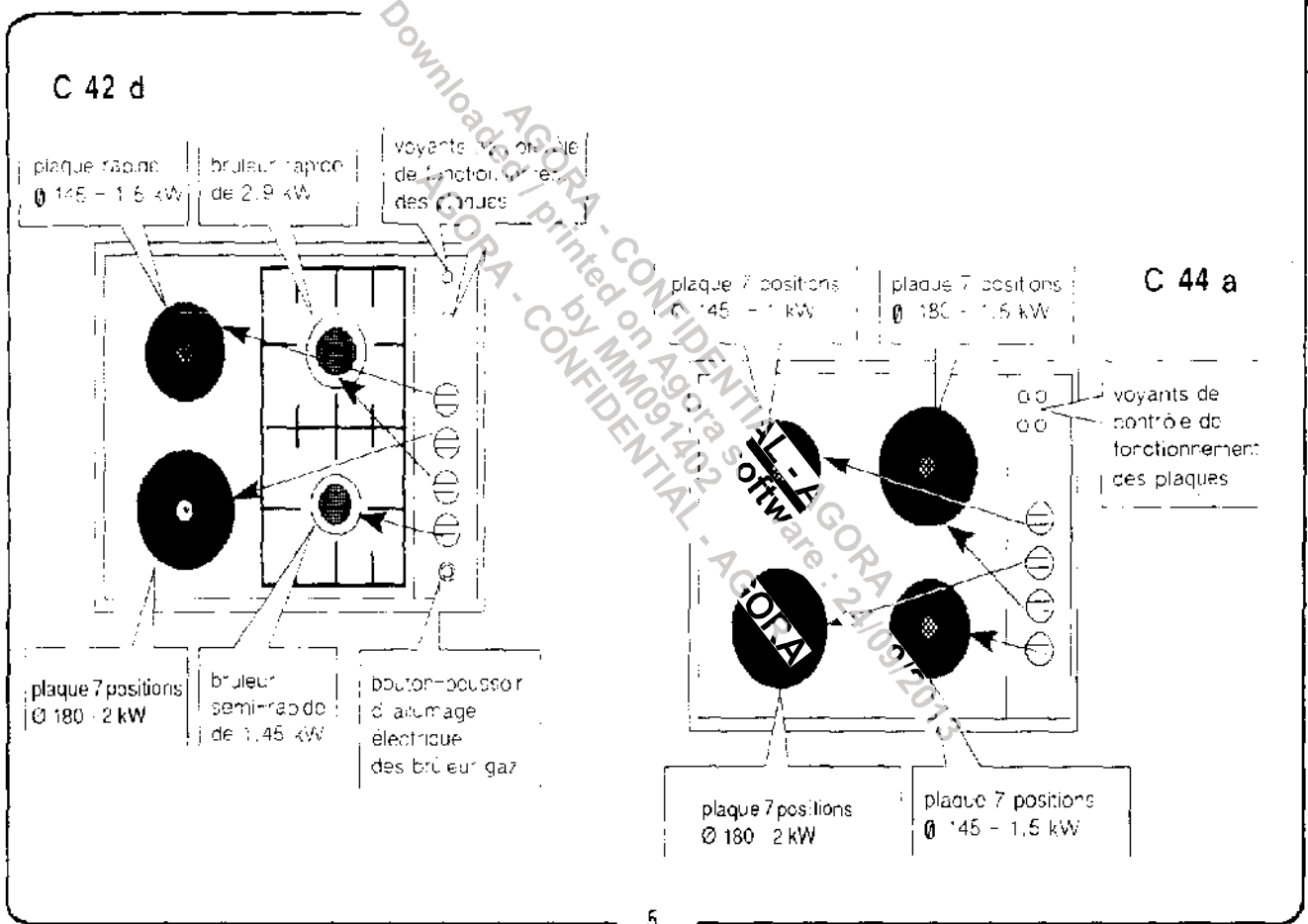
Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou dont la prise de terre serait défectueuse.

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

PRESENTATION



PRESENTATION



UTILISATION Les brûleurs gaz

Allumage :

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

Exemple : repère du foyer arrière droit



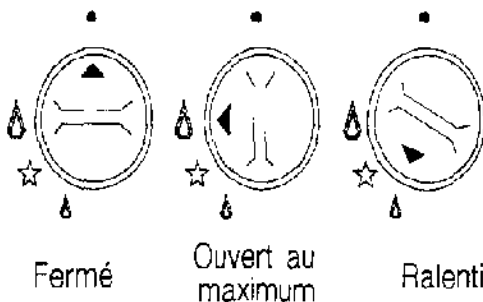
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Ouvrir et tourner la manette de contrôle du brûleur vers la gauche jusqu'au repère ☆ (position pré-entière, allumage)

Appuyer sur le bouton d'allumage électrique.



Bouton d'allumage électrique



Fermé

Ouvert au maximum

Ralenti

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

Recommandation importante

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

UTILISATION

La table de cuisson

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.

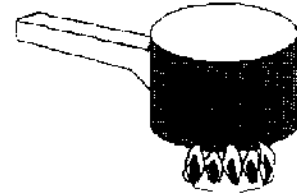
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Éviter 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.

CHOIX DES RECIPIENTS



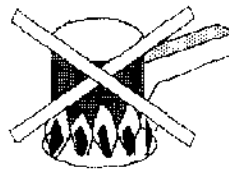
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

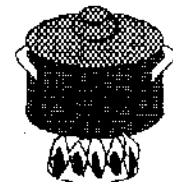
LES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

UTILISATION

Les plaques électriques

La plaque 7 positions.

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

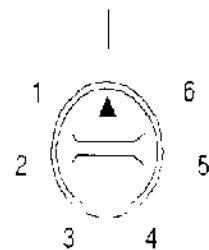
Utilisation

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

Le voyant de tension s'allume dès que l'une des plaques est en fonction.

Exemple : Poser un récipient sur la plaque électrique, tourner la manette en vous aidant du tableau ci-dessous.

Nous vous conseillons, pour réussir une cuisson, de commencer à l'allure forte (position 4) et de ramener ensuite à une allure plus modérée en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.



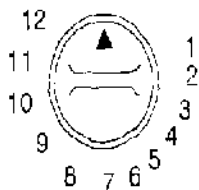
manette de commande de la plaque

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, cacao...
2	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
4	MOYEN	Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

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

UTILISATION

Les plaques électriques



manette de commande
de la plaque

Le voyant de tension s'allume
dès que la plaque est en
fonctionnement.

La plaque thermostatique.

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

Utilisation

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

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

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

Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

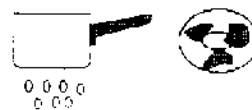
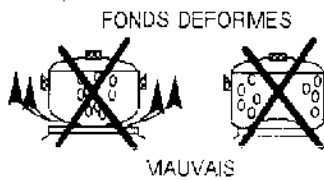
Positions		
1 - 2	TRES DOUX	Maintien, gratin au chaudière, beurre fondu, chocolat...
3 - 4	DOUX	Moutage, gratin, ragout, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 - 6	LENT	Légumes secs, légumes surgelées, fruits, ébullition eau...
7 - 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9 - 10	FORT	Moutage plus important, omelettes, steacks, tripes...
11 - 12	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

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

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

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

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur. Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole, s'assurer que le fond de la casserole est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de rouille due à l'humidité.

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



Dépense inutile d'une partie de l'énergie. En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

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

Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

ENTRETIEN

Les cristaux de brûleurs

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture des cristaux.

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

Si les trous sont encrassés, passer à l'eau savonneuse, puis sécher avec un chiffon propre.

Les parties émaillées – la grille de table

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

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

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

Les plaques électriques

Les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec un papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver les plaques de l'humidité.

Les parties inox

Eviter l'emploi d'abrasifs. Entretien avec un produit spécial du commerce.

DANS TOUS LES CAS, NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques.
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient.
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

INSTALLATION

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Vous trouverez, dans l'emballage, le support, les buses d'injecteurs, les bagues d'air, la clé de réglage, et les pattes de fixation.

MISE EN PLACE

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière 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 décollement.

Une cloison doit être mise en place à 1 cm minimum en dessous du caisson afin de favoriser la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

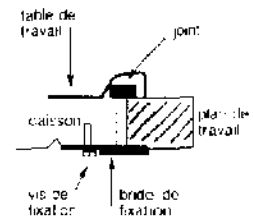
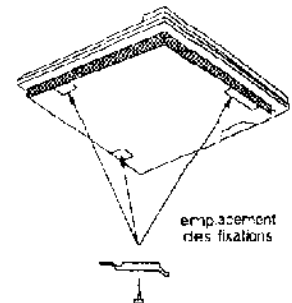
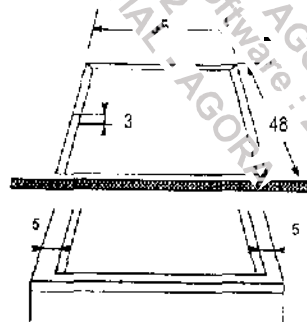
Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois des meubles avoisinants.

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

Le caisson de la table est équipé en dessous de 3 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Fixez les 3 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement horizontale au meuble support.

Lors de la mise en place dans la découpe, veillez à la pousser au maximum du côté bandeau afin que le joint se trouve ainsi centré par rapport à la découpe.

ENCASTREMENT



Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 20 m³/h.

INSTALLATION

RACCORDEMENT GAZ - Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. 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, déclencheurs de la marque "NF GAZ".

- tuyau flexible à embouts mécanique conforme à NF LCE 2010 ou NF D 36-107

- tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE RIGIDE : Raccordez directement à l'about fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part, et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC : Vissez l'about NF que vous vous serez procuré sur le raccord de rampe. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

Attention : dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

Raccordement possible pour un appareil incorporé dans un bloc cuisine fixe.

BUTANE

Rigide - Tube souple caoutchouc*

PROPANE

Rigide - Tube souple caoutchouc*

NATUREL

Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques*

* sous réserve que le tuyau soit visible sur toute sa longueur.

Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucune cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

INSTALLATION

CHANGEMENT DE GAZ

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur l'étiquette se trouvant sur l'appareil.

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

Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal), mettre en place ou supprimer la bague d'air pour le brûleur et, régler le ralenti.

REPLACEMENT DES INJECTEURS :

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

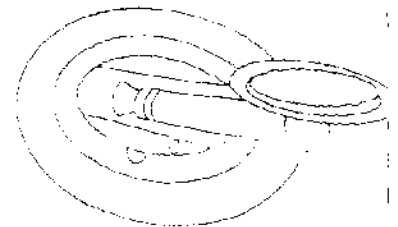
GAZ

B : Butane L : Liquéfié N : Naturel

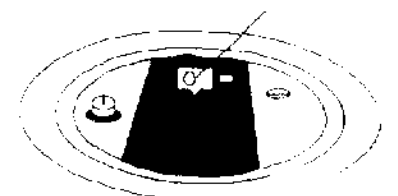
Brûleur	17	6	GN
Semi-rapide	15	51	96
Rapide	8	26	

REPLACEMENT DES INJECTEURS

CORPS DE BRÛLEUR



INJECTEUR



INSTALLATION

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

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

Brûleur

Semi-rapide

Rapide

B/P

sans bague

sans bague

N

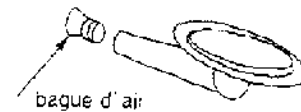
sans bague

bague en butée

ACCÈS AUX BAGUES D'AIR

Pour accéder aux bague d'air, vous devez retirer les grilles des bords de brûleur et les couvercles.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR



bague d'air

REGLAGE DU RALENTI

Placer la manette sur la position ralenti et la retirer (manette montée sur le bouton pression).

A l'aide d'un tourne-vis, agir sur la vis de réglage du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le gaz, et dans le sens contraire pour l'augmenter, jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.

vis de réglage du ralenti



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Pour les tables livrées avec un cordon d'alimentation muni d'une prise de courant :

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

- avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour l'alimentation de la table.

- le raccordement doit se faire en 230 Volts monophasé.

La table de cuisson doit être obligatoirement raccordée à une prise de terre.

Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique de la table par un fusible de :

- 16 ampères pour les tables C 040 et C 041.

- 16 ampères pour la table C 42 d.

En cas de branchement de cordon d'alimentation, utiliser exclusivement du câble

* H 05 RN 3 G 1 mm² pour la

C 040 et,

* 3 G 1.5 mm² pour les tables C 041 et C 42d.

IMPORTANT :

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

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Pour les tables livrées sans cordon d'alimentation:

La table d'alimentation est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

Avant de commencer le branchement, s'assurer obligatoirement :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le capot.
- de la position des bornes sur la prise de courant.

CABLE D'ALIMENTATION

Utiliser un câble normalisé H07RN-F d'une section de 2,5 mm² pour les raccordements triphasés, ou H07RN-F d'une section de 4 mm² pour les raccordements monophasés.

RACCORDEMENT AU RESEAU

- le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou un interrupteur différentiel d'un dispositif à coupe automatique ayant une distance de séparation des contacts d'au moins 3 mm.

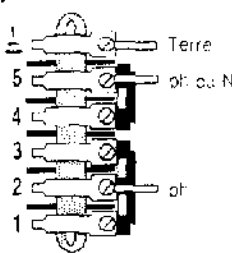
RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL :

- enlever le capot (fixé au caisson par 2 vis) masquant la plaque à bornes.
- passer le câble dans le serre-câble, puis dans le passe-fil du capot.
- dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes, ainsi que les barettes shunts.

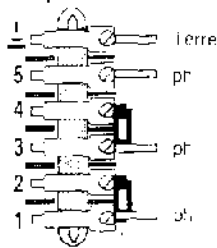
NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à borne,

- ne pas oublier le fil de terre sur la borne dédiée.
- remonter le capot et serrer le serre-câble.

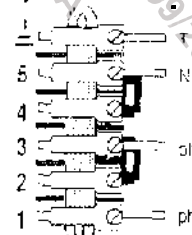
mono 230 V ou
1 phase 400 V + neutre



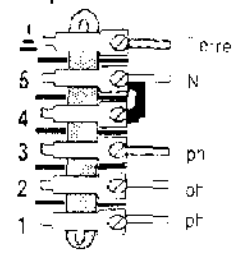
triphasé 230 V



triphasé 400 V
2 phases + neutre



triphasé 400 V
3 phases + neutre



17

GARANTIE

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

DUREE

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

CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-Vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'œuvre, d'emballage et d'immatriculation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

ARTICLES DE GARANTIE

Adressez-vous au muni du présent certificat de garantie à votre installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de vous renvoyer à notre Département Après-Vente ou K change, dans les meilleurs délais les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE

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

APPAREIL TYPE* :

C 040 C 42 d

C 041 C 44a

* mettre 1 croix dans la case correspondante.

DATE DE LIVRAISON :

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES nous vous demandons :

de nous retourner sous 8 jours votre "inscription de garantie ROSIERES" ci-contre