



MARQUE : ROSIERES

REFERENCE : RVM 644 RB

CODIC :

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
Tables Vitrocéramiques

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
Glass Ceramic Hobs

ES INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
Encimeras vitrocerámicas

DE INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
Ceranfelder



RVM 324

RVM 640

RVE 6340

RVE 6440

RVE 7410

RVM 634

RVM 644

RVE 6460

RVE 6480

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS 3

INSTALLATION

. Raccordement électrique 4-7

. Encastrement 8-9

UTILISATION

. Présentation 10

. Les foyers 10

. Le choix des ustensiles 11

. LA TABLE VITROCERAMIQUE A MANETTES 12

. LA TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE 13-18

. Entretien de la surface vitrocéramique 19

FICHE TECHNIQUE 20-21

PROBLEMES ET SOLUTIONS 22-23

CONSIGNES DE SECURITE - RECOMMANDATIONS

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- 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.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Le foyer halogène équipant la table vitrocéramique dégage une lumière forte, ne pas regarder fixement les lampes de ce foyer.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TABLE. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaquette signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit :
N° série :

- Sur la table électronique, la plage des commandes est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- 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 de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- 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.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

INSTALLATION - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, les Usines de Rosières ainsi que Groupe Rosières déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

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

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

Attention :

- Avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.
- 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.
- Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.
- Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.
- Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table vitrocéramique est livrée avec un câble d'alimentation sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V entre phases ou entre phase et neutre:

- **Raccorder à une prise de courant, pour le choix du fusible se reporter au tableau des raccordements page 6 ou 7.**

Il est toutefois possible d'adapter l'appareil pour un raccordement en :

- . Triphasé 220-240 V3~
- . Triphasé 380-415 V3N~

Pour procéder à un nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

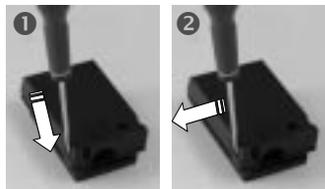
- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau page suivante, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

1- Opérations à effectuer sur le raccordement existant :

. Retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

. Ouvrir le capot en suivant les étapes suivantes:

- repérer les deux languettes situées sur les côtés,
- placer la lame d'un tournevis à l'avant de chaque languette, enfoncer et presser.
- soulever le capot.



. Libérer le câble d'alimentation :

- dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
- Dévisser le serre-câble pour retirer le câble d'alimentation.
- Le retirer.

2- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement :

. Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau page suivante.

. Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.

. Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.

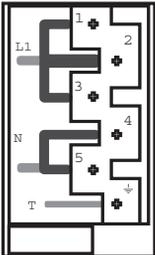
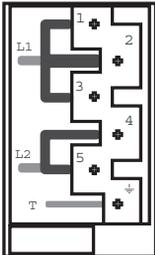
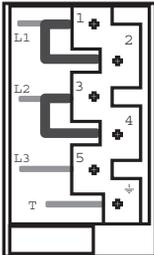
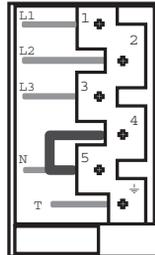
. Comme il est indiqué sur le tableau page suivante, positionner les barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la première opération en respectant les marquages sur la plaque à bornes (*les barrettes shunts permettent d'établir un pont entre deux bornes*), et fixer les conducteurs. Veiller à l'efficacité du serrage sur les différentes bornes).

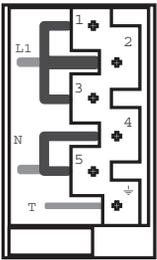
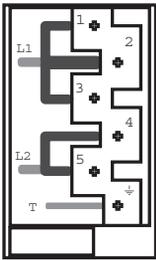
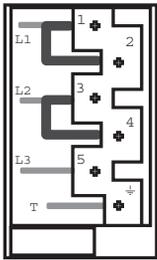
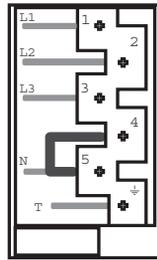
. Revisser le serre-câble, et refermer le capot.

PLAQUE A BORNES



) Barrettes shunts
) x 3

	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
RVM 324				
Fusible	16 A	16 A	16 A	16 A
Câble	3G1,5 H05VVF ou H05RRF	3G1,5 H05VVF ou H05RRF	4G1,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 634				
Fusible	32 A	32 A	20 A	16 A
Câble	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 640				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVM 644				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	<p>L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p>N : Neutre Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3</p> <p>L2 : Phase Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase Shunter 1-2</p> <p>L2 : Phase Shunter 3-4</p> <p>L3 : Phase 5</p> <p>T : Terre</p>	<p>L1 : Phase 1</p> <p>L2 : Phase 2</p> <p>L3 : Phase 3</p> <p>N : Neutre Shunter 4-5</p> <p>T : Terre</p>

	MONOPHASE 220-240 V~	BIPHASE 220-240 V2~	TRIPHASE 220-240 V3~	TRIPHASE 380-415 V3N~
RVE 6340				
Fusible	32 A	32 A	20 A	16 A
Câble	3G4 H05VVF	3G4 H05VVF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6440				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6480				
Fusible	25 A	25 A	25 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 7410				
Fusible	25 A	25 A	20 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
RVE 6460				
Fusible	25 A	25 A	20 A	16 A
Câble	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	3G2,5 H05VVF ou H05RRF	4G2,5 H05VVF ou H05RRF	5G1,5 H05VVF ou H05RRF
Branchement sur la plaque à bornes				
Shunter : établir un pont à l'aide d'une barrette shunt	L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre	L1 : Phase Shunter 1-2 et Shunter 2-3 L2 : Phase Shunter 4-5 T : Terre	L1 : Phase Shunter 1-2 L2 : Phase Shunter 3-4 L3 : Phase 5 T : Terre	L1 : Phase 1 L2 : Phase 2 L3 : Phase 3 N : Neutre Shunter 4-5 T : Terre

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 élevée. 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.

Installation:

- Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson. Lors de sa mise en place :
 - . retourner la table, face verre vers le bas. **Prenez soin de protéger le verre.**
 - . placer le joint tout autour de la table.
 - . placer le joint correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.



- Le caisson de la table est équipé en dessous de trous prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les brides de fixation de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.
- Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.
- Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison à 1 cm du fond du caisson, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

• TABLES VITROCERAMIQUES A MANETTES

Table 60 cm de largeur

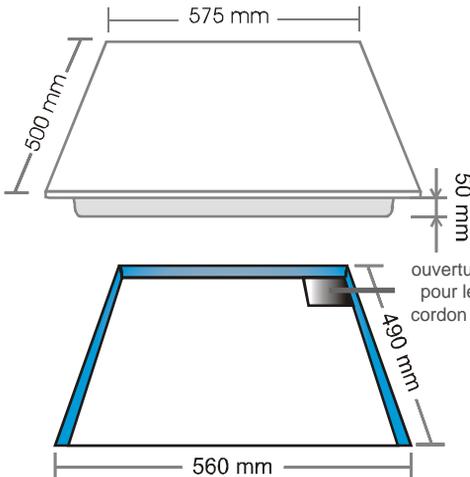
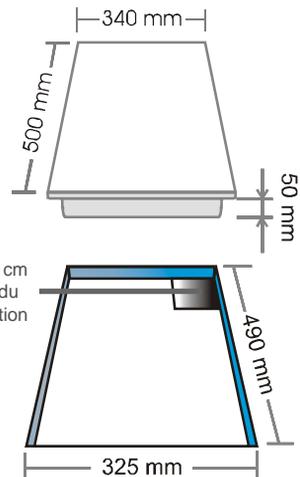


Table 34 cm de largeur



• TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES

Table 60 cm de largeur

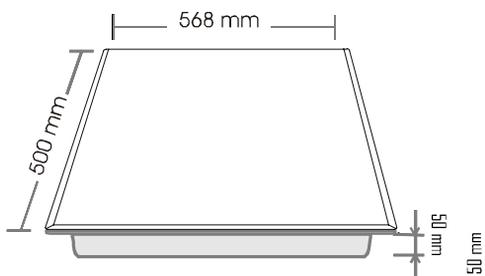
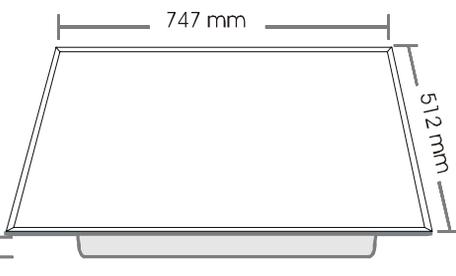
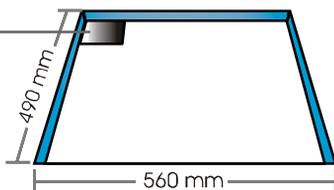


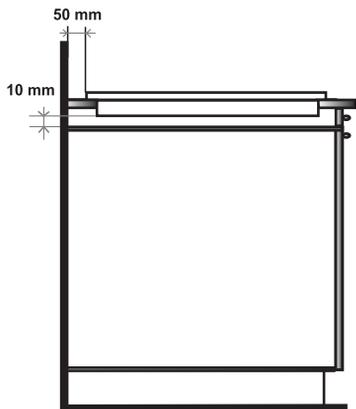
Table 75 cm de largeur



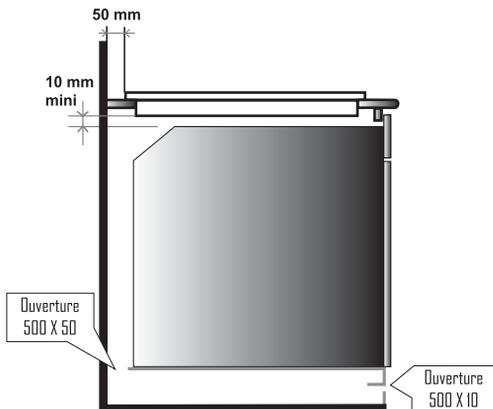
ouverture 10 X 10 cm
pour le passage du
cordon d'alimentation



Encastrement de la table
dans un meuble support



Encastrement de la table au
dessus d'un four ventilé* (**équipé
d'une turbine de refroidissement pour les organes
électriques*)



Il est interdit d'enchâsser un four
non ventilé sous la table vitrocéramique

PRESENTATION

	AVANT DROIT	AVANT GAUCHE	ARRIERE DROIT	ARRIERE GAUCHE
TABLES VITROCERAMIQUES A MANETTES				
RVM 324	Highlight 1200 W - Ø155		Halolight 2400 W - Ø220	
RVM 634	Highlight 1500+900 W - Ø180-275		Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190
RVM 640	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 2500 W - Ø220
RVM 644	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES				
RVE 6340	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Halolight 2400 W - Ø220	Highlight 1800 W - Ø190	
RVE 6460	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1000+1200 W Ø155-215	Highlight 2500 W - Ø220	Highlight 1200 W - Ø155
RVE 6440	Highlight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 6480	Halolight 1800 W - Ø190	Highlight 1200 W - Ø155	Highlight 1800 W - Ø190	Halolight 2400 W - Ø220
RVE 7410	Highlight 1200 W Ø155	Highlight 1500+900 W Ø180-275	Highlight 1000+1200 W Ø155+220	Highlight 1200 W Ø155

La table vitrocéramique est dotée de différents foyers :

- **Le foyer high light** : une lame métallique conductrice est répartie uniformément sur toute la surface du foyer. Efficace en trois secondes, il permet la réalisation de cuissons régulières, homogènes, mais également les cuissons soutenues.
- **Le foyer halolight** : alliance de l'halogène (1/3) et de l'high light (2/3). La montée en température de ce foyer est très rapide. Permet de saisir une viande, d'obtenir une rapidité d'ébullition, de réaliser des cuissons violentes demandant une énergie très forte pour un temps très court.



La table vitrocéramique permet de mettre davantage à profit la chaleur élevée fournie par les foyers high light, recréant ainsi le traditionnel et classique "coup de feu".

Les modifications structurelles maintiennent inaltéré les propriétés de résistance du verre aux températures élevées et améliorent la capacité de contrôle de la puissance distribuée. Avec le principe du "Coup de feu", on obtient une prestation améliorée de 15% en fin d'efficacité de cuisson.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson :



- **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais** : le fond rigoureusement plat supprimera 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.

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 / Vitrocéramique : *déconseillé.*

Faible performance. Peut rayer la surface.

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.

TABLE VITROCERAMIQUE A MANETTES

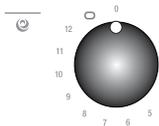
UTILISATION :

- Visualiser le repère correspondant au foyer nécessaire à la cuisson :

selon modèle						
	arrière droit	arrière gauche	avant gauche	avant droit	arrière	avant

- 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 chaleur résiduelle s'affiche dès que la température de surface est supérieure à environ 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 de 60°C.
- Pour arrêter un foyer, ramener la manette correspondante sur la position "0".

La table vitrocéramique RVM 634 est équipée d'un foyer avec extension. Il offre la possibilité d'adapter le foyer par rapport au récipient utilisé.



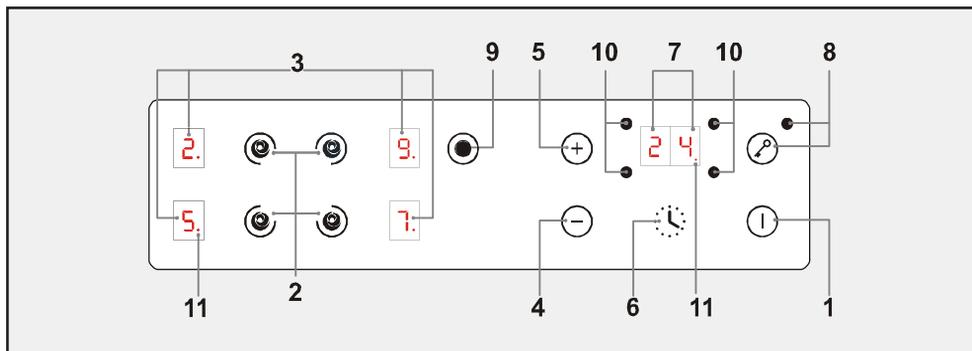
- Pour le fonctionnement du foyer 1500 W, agir comme décrit précédemment.
- Pour le fonctionnement du foyer avec l'extension, tourner la manette dans le sens horaire, l'amener au-delà de la position 12, forcer le ressort jusqu'en butée et revenir sur la position nécessaire.
- En plaçant la manette sur la position "0", le foyer s'arrête dans sa totalité.
- Positions : ces quelques exemples vous sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

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

TABLE VITROCERAMIQUE SENSITIVE

• PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

COMMANDES PAR TOUCHES SENSITIVES



1. Touche marche/arrêt de la table
2. Touche de sélection du foyer de cuisson
3. Affichage du niveau de puissance
4. Touche "-"
5. Touche "+"
6. Touche de sélection du minuteur
7. Affichage du minuteur
8. Touche de verrouillage des commandes avec voyant
9. Touche de fonctionnement de la zone complémentaire*
10. Repère de programmation foyer : lorsqu'il s'affiche, il indique que le foyer est pris en charge par le minuteur
11. Diode de commande :
 - . allumée : le foyer ou la minuterie est actif, une modification est possible
 - . éteinte : le foyer ou la minuterie est figé sur la dernière information enregistrée

* selon modèle

UTILISATION DE LA TABLE AVEC TOUCHES SENSITIVES

• Après la mise sous tension de la table, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

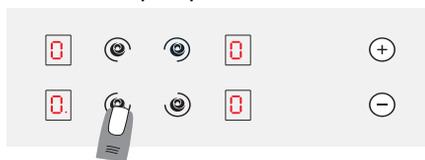
. Presser la touche ①, pendant 3 secondes.

*La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance 0 s'affiche et la diode de commande clignote *.*

. Sans intervention dans les 10 secondes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

. Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



. Presser la touche (+) ou (-) pour choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.

→ Si vous appuyez sur la touche (+), le niveau de puissance 1 s'affiche, si vous appuyez sur la touche (-), le niveau de puissance 9 s'affiche.

→ En maintenant la pression sur la touche (+) ou (-), le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:)
2	:) Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, portée à ébullition de grandes quantités d'eau.....

• ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

La zone de cuisson doit être activée. Dans la zone d'affichage la diode de commande doit être allumée. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer désiré.

. Presser la touche \ominus jusqu'à afficher le niveau de puissance \square . Instantanément le foyer s'éteint, l'indication \square s'efface après 10 secondes.

. Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche \oplus et \ominus . Le niveau de puissance redescend automatiquement à \square . Le foyer s'éteint.

• ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche Marche-Arrêt.



• INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant : H .

Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage H s'efface.

N.B. : après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température de surface dépasse 60°C.

• FONCTIONNEMENT DU FOYER COMPLEMENTAIRE

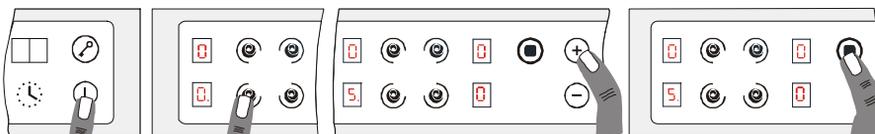
Un foyer complémentaire équipe certains modèles de table. Il peut être en forme concentrique ou extensible. Pour activer le foyer complémentaire :

. Appuyer sur la touche $\textcircled{1}$. Dans les 10 secondes qui suivent,

. Presser la touche correspondante au foyer doté d'un complément. Dans la zone d'affichage, le point clignotant devient fixe. Il indique que la zone est active.

. Choisir un niveau de puissance entre 1 et 9.

. Presser la touche $\textcircled{\bullet}$ pour activer la zone complémentaire.



Pour désactiver la zone complémentaire :

la zone de cuisson avec complément doit être activée : dans la zone d'affichage le point doit être illuminé. Si tel n'est pas le cas, sélectionner de nouveau le foyer concerné.

. Presser la touche . Le complément de foyer s'éteint.

. Pour un arrêt instantané de la zone complète de cuisson, appuyer simultanément sur la touche  ou . Le niveau de puissance redescend automatiquement à . Le foyer s'éteint.

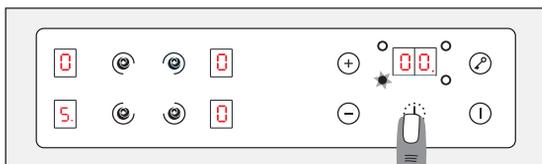
• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.

. Mettre en route le foyer désiré en répétant les opérations citées précédemment.

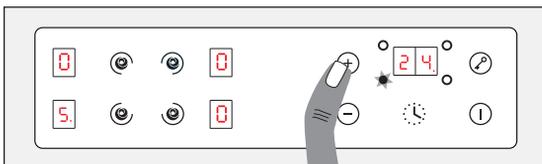
La diode de commande près du niveau de puissance doit être affichée, elle indique que le foyer est actif.

. Appuyer sur la touche Minuterie



Le repère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.

. Appuyer sur la touche  pour choisir une durée en minutes.



L'enregistrement est automatique après trois secondes.

→ le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée.

Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute. Appuyer sur n'importe quelle touche pour le stopper.

→ le temps programmé peut être ramené à  avec la touche  ou avec un appui simultanée sur les touches  et , le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer indépendamment.

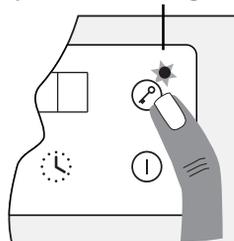
→ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage permet de figer les réglages du moment, ou évite que quelqu'un ne mette en route la table. Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes puisqu'il est possible de verrouiller les commandes sans que la table soit en fonctionnement.

- . Mettre en route le ou les foyers désirés.
- . Choisir un niveau de puissance pour chacun d'entre eux.
- . Appuyer sur la touche  pour figer les données ; de ce fait, plus aucune autre touche n'est accessible, exceptée la touche Marche/Arrêt. *Le voyant de verrouillage s'allume.*

voyant de verrouillage



→ Pour stopper la fonction verrouillage, il suffit de réappuyer sur la touche  ; le voyant s'éteint, toutes les commandes sont à nouveau accessibles.

Si lors du verrouillage des commandes, le minuteur est actif, le temps sera décompté automatiquement et coupera le foyer à la fin du temps programmé.

Si la commande de verrouillage est active lors de l'extinction définitive de la table, la commande de verrouillage reste opérationnelle et empêche toute action lors d'une nouvelle mise en route, appuyer sur la touche  pour déverrouiller.

• FONCTIONNEMENT DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

Tous les foyers de cuisson équipant la table sont équipés d'un accélérateur de chauffe qui permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson :

Activation de l'accélérateur de chauffe :

. Mettre en route le foyer souhaité, appuyer sur la touche "+" jusqu'à la position 9, relâcher brièvement la pression et réappuyer sur la touche "+", l'afficheur indique en alternance **A** "accélérateur de chauffe" et **S** niveau de puissance.

. Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

Position de cuisson	Puissance libérée (%)	Durée d'accélération de chauffe (minutes)	Durée de fonctionnement maxi avant coupure autom.*
0	: 0 %	: 0	: 0 H
1	: 3 %	: 1	: 6 H
2	: 6 %	: 3	: 6 H
3	: 11 %	: 5	: 5 H
4	: 16 %	: 6,5	: 5 H
5	: 19 %	: 8,5	: 4 H
6	: 32 %	: 2,5	: 1,5 H
7	: 45 %	: 3,5	: 1,5 H
8	: 65 %	: 4,5	: 1,5 H
9	: 100 %	: 0	: 1,5 H

Ex. Foyer de 1800 W à la position 6 = puissance libérée 32 % de 1800 W
lorsque la fonction "Accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit une puissance de 1800 W pendant 2,5 minutes, et régule à 576 W après ce laps de temps.

* Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

ENTRETIEN DE LA TABLE VITROCERAMIQUE

- Il est important lors du nettoyage de la surface vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
- Seuls les produits spécifiques pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
- Eviter les 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, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN :

. disposer quelques gouttes de produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
. frotter, en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.

. essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

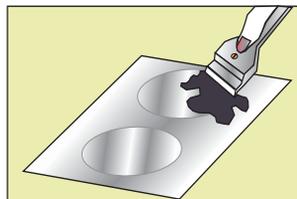
Si après cet entretien courant des taches persistent :

. disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.

. gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.

. essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

. répéter l'opération si nécessaire.



CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.

S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.

Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

Pour les tables vitrocéramiques à manettes, les manettes peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur, toutefois, **il faut veiller à ne pas faire pénétrer du liquide dans les zones ouvertes** et à bien engager à fond les manettes lors du remontage.

NOTA :

. **Eviter d'employer une éponge trop humide.**

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

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

. **Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.**

. **Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.**

• **Le cadre de la table :** pour le nettoyer sans l'endommager, le laver avec une éponge et du produit lessiviel, le rincer, puis le sécher avec un chiffon doux.

FICHE TECHNIQUE

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 R 132-2 du Code de la Consommation.



Les tables vitrocéramiques sont conformes aux exigences des directives 73/23/CEE et 89/336/CEE.

	RVM 324	RVM 634	RVM 640	RVM 644
DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)				
Largeur	340	575	575	575
Profondeur	500	500	500	500
Hauteur	50	50	50	50
Epaisseur verre vitrocéramique	4	4	4	4
PUISSANCES ET DIAMETRES DE FOYERS				
Avant droit	High light Ø 155 1200 W	High light extensible 1500+900 W Ø 180-275	High light - Ø 190 1800 W	High light Ø 190 1800 W
Avant gauche			High light Ø 155 1200 W	High light Ø 155 1200 W
Arrière droit	Halolight Ø 220 2400 W	Halolight Ø 220 2400 W	High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 190 1800 W
Arrière gauche		High light - Ø 190 1800 W	High light - Ø 220 2500 W	High light - Ø 220 2400 W
Puissance totale installée	3600 W	6600 W	7300 W	7200 W
Type de commandes	manettes	manettes	manettes	manettes
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT				
Largeur	325 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profondeur	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

	RVE 6340	RVE 6440	RVE 6460	RVE 6480	RVE 7410
DIMENSIONS DE L'APPAREIL (en mm)					
Largeur	568	568	568	568	747
Profondeur	500	500	500	500	512
Hauteur	55	55	55	55	55
Epaisseur verre vitrocéramique	4	4	4	4	4
PUISSANCES ET DIAMETRES DE FOYERS					
Avant droit	High light � 155+215 1000+1200 W	High light - � 190 1800 W	High light - � 155 1200 W	Halo light - � 190 1800 W	High light � 155 1200 W
Avant gauche	Halo light - � 220 2400 W	High light - � 155 1200 W	High light � 155+215 1000+1200 W	High light - � 155 1200 W	High light � 180+275 1500+900 W
Arrière droit	High light - � 190 1800 W	High light - � 190 1800 W	High light - � 220 2500 W	High light - � 190 1800 W	High light - � 155+220 1000+1200 W
Arrière gauche		Halo light - � 220 2400 W	High light - � 140 1200 W	Halo light - � 220 2400 W	High light - � 155 1200 W
Puissance totale install�e	6400 W	7200 W	7100 W	7200 W	7000 W
Type de commandes	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives	sensitives
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT					
Largeur	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm	560 mm
Profondeur	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.

- N'utiliser que des récipients à fond plat. Si une lumière est visible entre le récipient et la table, le foyer ne transmet pas la chaleur correctement.

- Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.

- Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat, lourd et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.

- Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "ENTRETIEN", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.

- Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.

- Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Taches sombres.

- Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "ENTRETIEN".

Surfaces claires sur la table.

- Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.

- Se reporter au chapitre "ENTRETIEN".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.

- Les barrettes shunts ne sont pas positionnées correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations page 4 à 7.

SUR LA TABLE AVEC TOUCHES SENSITIVES

La table ne fonctionne pas.

- Un gros débordement ou objet recouvre au moins 2 touches, pendant 10 secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas.

- Le tableau de bord est verrouillé. Pour déverrouiller, appuyer sur la touche "Verrouillage". Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 18.

La table s'arrête automatiquement

- Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.

- Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement" page 18.

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers

- Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
 - niveau faible : temps de fonctionnement court,
 - niveau élevé : temps de fonctionnement long.

Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle, clignote.

- La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations page 8 et 9.