

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Table de cuisson  
en verre céramique

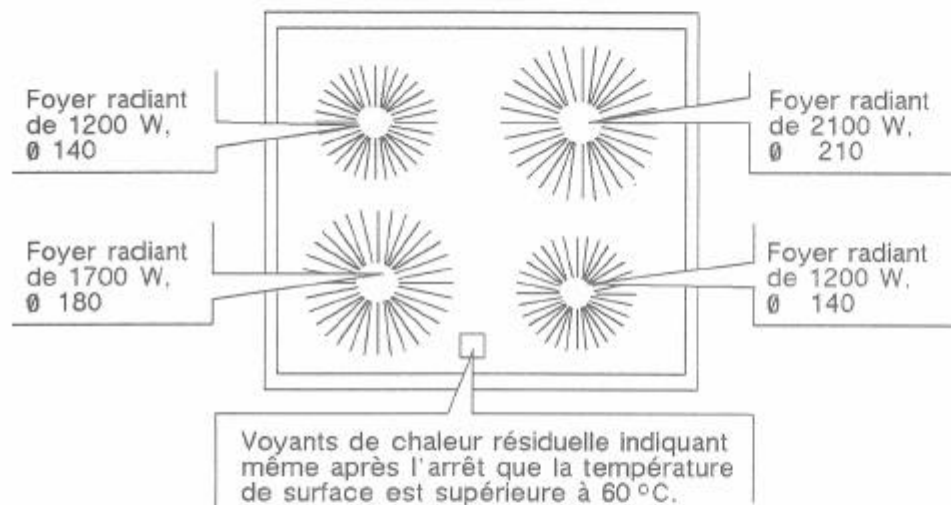
V 54

**ROSIÈRES**

*L'amour du travail bien fait.*



## PRESENTATION



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

Largeur : 57,5  
Profondeur : 50

**Puissance totale absorbée 6,2 kW**

**Tension d'alimentation 220 Volts**

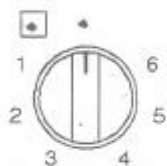
Livré sans cordon d'alimentation

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif.  
Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES 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.

## Sommaire

	pages
<i>Partie destinée à l'utilisateur</i>	
UTILISATION	4-5
ENTRETIEN	5
<i>Partie destinée à l'installateur</i>	
INSTALLATION	6
RACCORDEMENT ELECTRIQUE	6
GARANTIE	6
PIÈCES DE RECHANGE	7

*Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.*



manette de commande

Les voyants de chaleur résiduelles s'allument dès que le foyer correspondant est chaud. Ils ne s'éteignent pas à la remise à zéro de la manette, mais dès que la température du foyer sera retombée.

Les différentes allures de chauffe correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-contre.

### Foyer avec commutateur 7 positions

Le foyer radiant est commandé par une manette de 6 positions + la position arrêt.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

## UTILISATION

### Les foyers de cuisson

#### Utilisation :

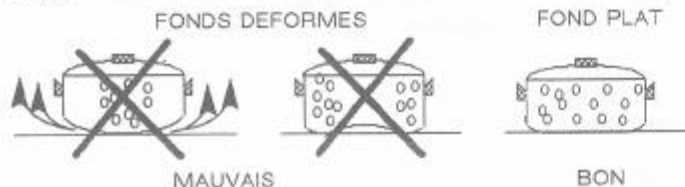
Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
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 vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

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

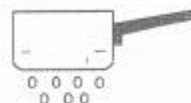
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

UTILISER DES RECIPIENTS DE BONNE QUALITE A FOND PLAT



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 A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



MAUVAIS

Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

UTILISER DES RECIPIENTS D'UN DIAMETRE SUFFISANT POUR RECOUVRIR ENTIEREMENT 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.

EVITER LES DEBORDEMENTS

En cas de débordement, 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 immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) afin d'éviter des dégradations de la surface.

ENTRETIEN

Ne pas laisser sécher ou carboniser d'éventuels débordements. Les éponger immédiatement, même si l'appareil est chaud. Enlever avec une lame de rasoir les taches qui persistent.

Pour conserver au plan de travail son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou un chiffon sec et sale.

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

NOTA : Eviter d'employer une éponge trop humide.

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

ATTENTION

Dès qu'une fêlure dans la surface devient visible déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation.

# INSTALLATION

## 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 :

- soit d'une matière résistant à une température de 100° C,
- soit revêtues d'une telle matière et doivent être fixées par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollage.

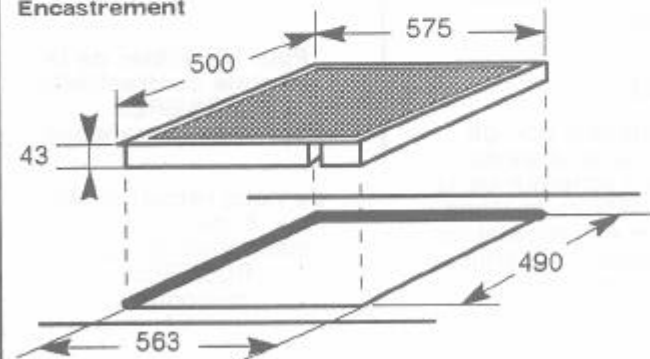
Ne pas cloisonner à moins de 1 cm du dessous du caisson afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

Ayez soin de prévoir un espace de 4 cm entre la découpe arrière de la table et l'arrière du meuble support de façon à éviter de brûler le mur ou le dossier.

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.

Encastrement type X selon norme CEI 335-2-6

## Encastrement

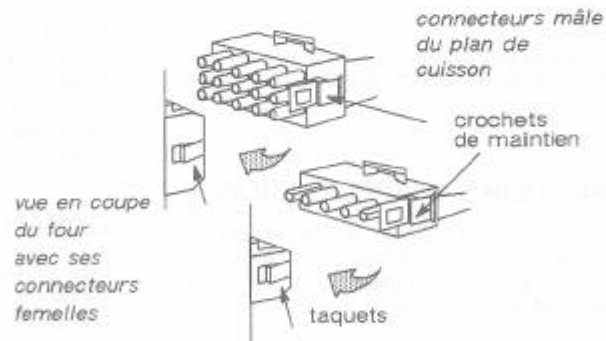


# RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Ce plan de cuisson est livré sans cordon d'alimentation, et de ce fait est équipé de deux connecteurs.

ATTENTION : Ce plan de cuisson ne peut être branché que sur le four de référence FS 54 qui possède un tableau de bord comportant les commandes de cet appareil.

NOTA : Avant de connecter le plan de cuisson sur le four, veuillez à ce que ce dernier soit débranché du réseau.



ATTENTION : Lors de la jonction des 2 connecteurs, veuillez à emboîter "à fond" les deux parties jusqu'au verrouillage des crochets de maintien et des taquets.

## GARANTIE

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

### DUREE

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

### CONDITIONS D'APPLICATION

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

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

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

### APRES LA GARANTIE

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

### GARANTIE LEGALE

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

APPAREIL TYPE :

**V 54**

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