

notice d'emploi des tables de cuisson extra-plates

Gaz C 40

Mixtes C 41a - C 42

Couleur
et rose blanche

**S.A. DES USINES DE ROSIÈRES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
N° SIRET 553 720 053 00014**

Garantie

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

DURÉE

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

CONDITIONS D'APPLICATION

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

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

Les frais de déplacement, de transport, de main-d'œuvre, 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.

APRÈS 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 LÉGALE :

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.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie contractuelle Rosières, nous vous demandons :

— de nous retourner sous 8 jours votre « inscription de garantie Rosières » ci-contre.

Appareil type* : C 40
 C 41a
 C 42

Date de livraison :

* Mettre une croix dans la case correspondante.

CACHET DU REVENDEUR

Pièces de rechange

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1) LE TYPE EXACT DE L'APPAREIL ET LE NUMÉRO DE SÉRIE QUI FIGURENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE SITUÉE SUR LE CAISSON.

2) LA DÉSIGNATION DE LA PIÈCE.

OU VOUS ADRESSER ?

— Pour commander une pièce de rechange :

A VOTRE REVENDEUR

— En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIÈRES

Service Assistance Technique
ROSIÈRES — 18400 SAINT-FLORENT-SUR-CHER
Tél. (48) 55.00.93

Ou pour la région parisienne :

31, avenue de la Gare
93307 AUBERVILLIERS
Tél. : (1) 833.57.30

Sommaire

PARTIE DESTINÉE A L'UTILISATEUR :

	Pages
Présentation	4
Utilisation	
– les brûleurs gaz	5
– les plaques électriques	6
– Conseil d'utilisation pour cuisiner à l'électricité	6-7
Entretien	7

PARTIE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR.

Installation	8
Branchement électrique	8
Raccordement et réglage gaz	9-10
Liste des pièces de rechange	11

Fiche technique

Puissance totale : C 41a: 1,5 kW
C 42 : 3,5 kW

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1500 W 7 POSITIONS	A R R E T	135	165	250	500	750	1 500
Ø 180 - 2 000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS GAZ		Butane	Propane	Gaz naturel	
				Type Lacq 18 mbar	Type Groningue 25 mbar
Pouvoir calorifique	MJ/m ³	133,1	101,2	39,9	34,3
Pression d'utilisation	mbar	28	37	18	25
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE					
Repère de l'injecteur		63	63	93	93
Débit thermique	kW	1,63	1,63	1,63	1,63
Débit horaire (15°C-1013 mbar)	en g/h en l/h	119	116	156	177
BRÛLEUR RAPIDE					
Repère de l'injecteur		87	87	1,32	1,32
Débit thermique	kW	3,02	3,02	3,02	3,02
Débit horaire (15°C-1013 mbar)	en g/h en l/h	220	216	290	330

Appareils conformes à l'arrêté du 14 janvier 1980 (J.O. du 17 janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.



Les tables C 40 - C 41a et C 42 sont admises à la marque NF

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

Présentation

Table gaz
C 40

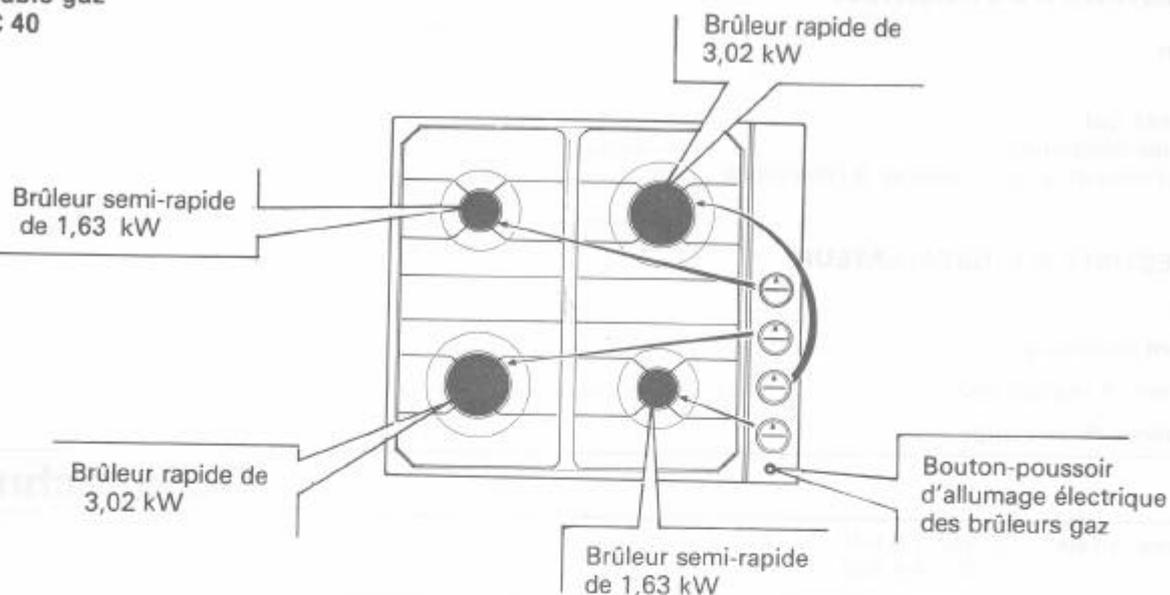


Table mixte
C 41a

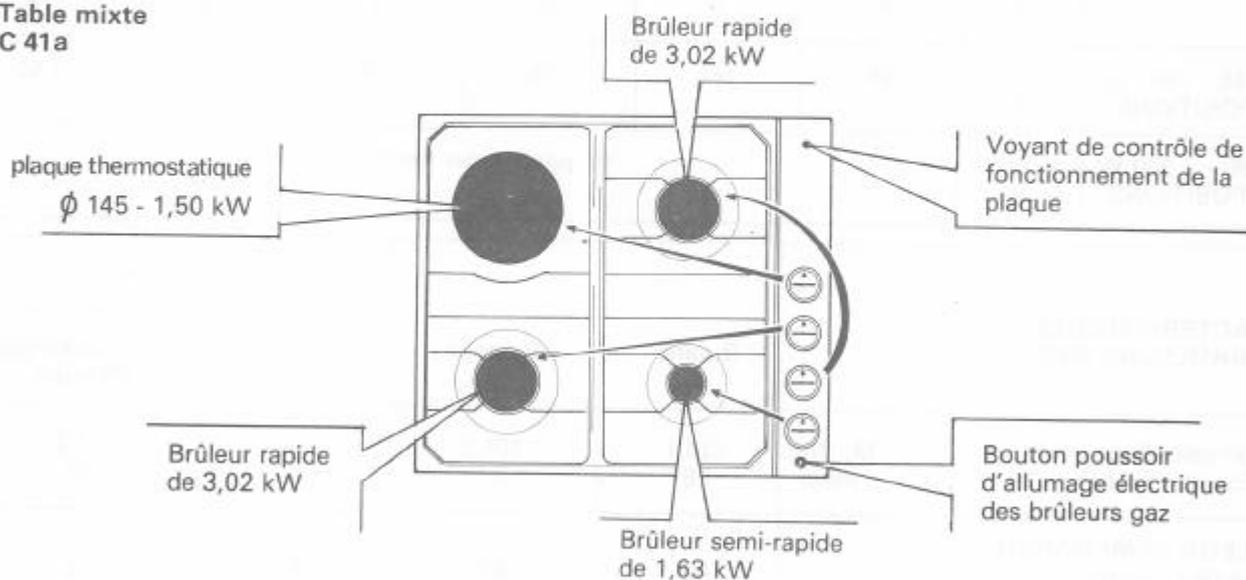
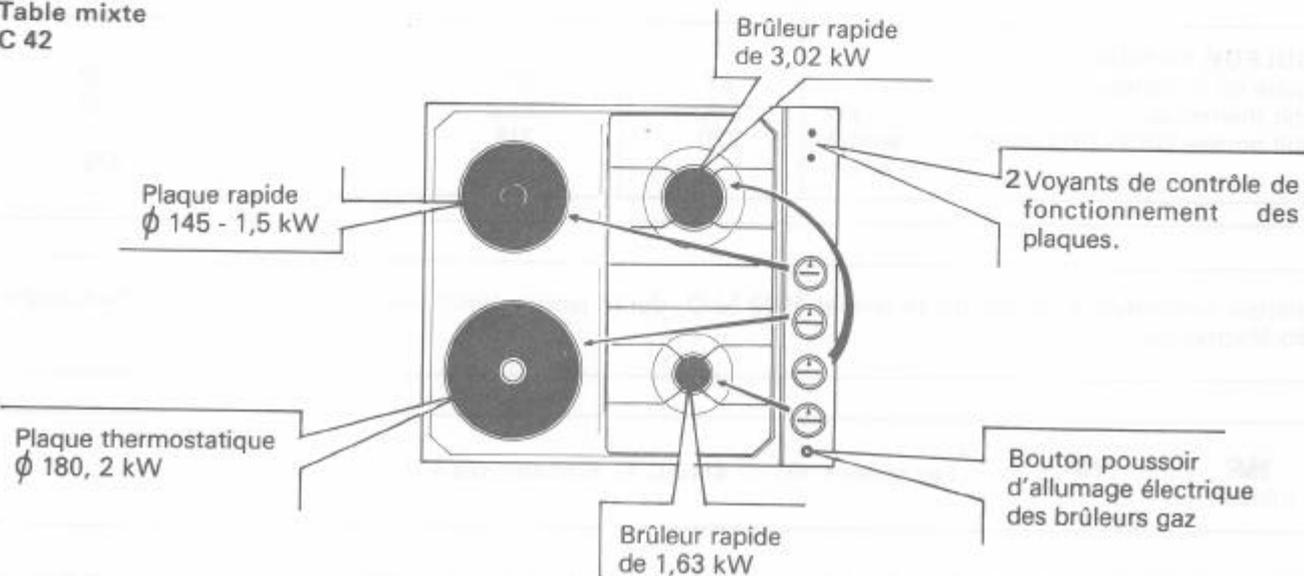
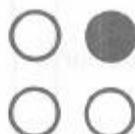


Table mixte
C 42



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



Exemple : Repère de la manette du foyer arrière droit.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette de commande vers la gauche.



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

ALLUMAGE :



- Ouvrir le robinet d'arrivée du gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme.
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs. C'est à ce moment que se produisent les étincelles et que le brûleur s'allume.
- Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.

RECOMMANDATION IMPORTANTE :

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

CONSEIL D'UTILISATION

CHOIX DES RÉCIPIENTS

Petit brûleur = petits récipients



Grand brûleur = grands récipients



HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



MAUVAIS
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



BON
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

Les tables de cuisson gaz et mixte sont équipées 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 généralement tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

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

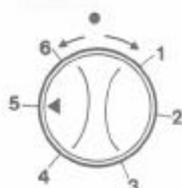
Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les « gros bouillons » ne cuisent pas plus vite, mais par contre, les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Utilisation

PLAQUE A 7 POSITIONS

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position « arrêt »).

UTILISATION



manette de commande

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

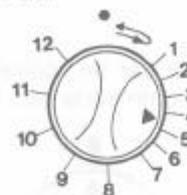
Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Les plaques électrique

PLAQUE THERMOSTATIQUE

Cette plaque est commandée par un commutateur thermostatique ayant douze positions de chauffe.

UTILISATION



manette de commande

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 sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement.

La régulation de la température est assurée automatiquement grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit se trouver en contact avec le fond du récipient.

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

POSITIONS PLAQUE 7 POSITIONS			POSITIONS PLAQUE THERMOSTATIQUE	
TRÈS DOUX	1	Maintien d'un plat au chaud Beurre fondu, chocolat, yogourt	1 - 2	TRÈS DOUX
DOUX	2	Mijotage béchamel, ragoût Riz au lait, œufs sur le plat	3 - 4	DOUX
LENT	3	Légumes secs, denrées surgelées Fruits, ébullition d'eau ou de lait	5 - 6	LENT
MOYEN	4	Cuisson pommes vapeur, légumes frais Pâtes, potages, pot-au-feu, crêpes, poissons	7 - 8	MOYEN
FORT	5	Mijotages plus importants, roulade, tripes Poissons, omelettes, steacks	9 - 10	FORT
VIF	6	Steacks, escalopes, fritures Cuire et rôtir	11 - 12	VIF

Des voyants de contrôle témoignent du fonctionnement de chacune des plaques. Ils s'allument dès que la plaque correspondante est en service.

Conseils d'utilisation pour « cuisiner à l'électricité »

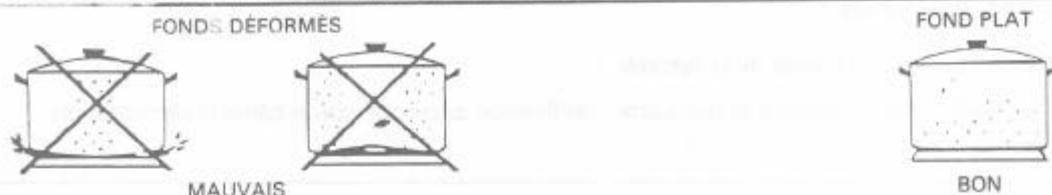
Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Par la suite, ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

IMPORTANT : Penser à couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, pour terminer de cuire « gratuitement » grâce à la chaleur accumulée.

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

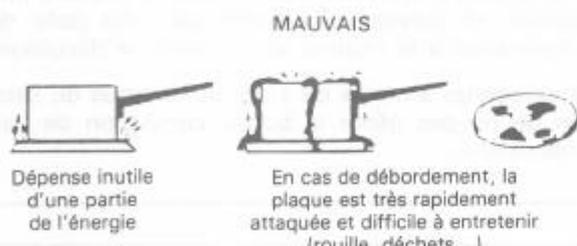
UTILISER DES RÉCIPIENTS ÉPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)



Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la « concentration » de la chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais.

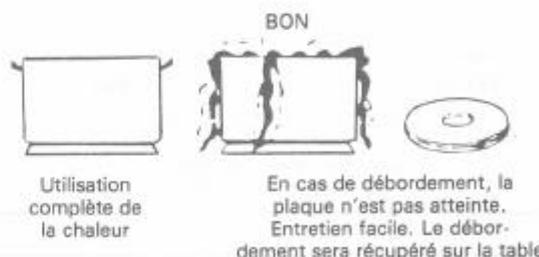
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du matériel permettra une parfaite répartition de la chaleur.

UTILISER DES RÉCIPIENTS D'UN DIAMÈTRE SUFFISANT POUR RECEVOIR ENTIÈREMENT 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

VEILLER A 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 le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

Entretien

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS :

Ils sont simplement posés. Il suffit de les enlever et de 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 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, brosser les chapeaux à l'eau savonneuse, puis sécher avec un chiffon propre.

LES PLAQUES ÉLECTRIQUES :

Pour nettoyer 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 de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface de la plaque de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises, la surface de la plaque présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de les faire disparaître en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de la protéger à nouveau en utilisant les produits d'entretien du commerce.

LE TABLEAU DE BORD :

Pour conserver au bandeau 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.

Pour faciliter la tâche, on peut enlever les manettes en les tirant vers le haut. En cas de résistance, s'aider d'un chiffon que l'on passe sous la manette.

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

LES PARTIES ÉMAILLÉES :

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

Nettoyer simplement les parties émaillées 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.

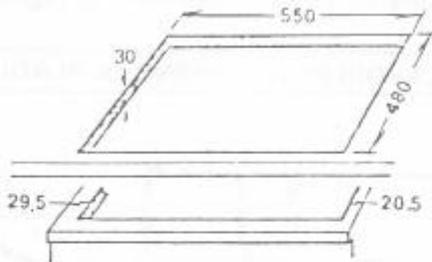
LES PARTIES INOX :

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL :

Oter l'emballage de carton et les cales de polystyrène.

Vous trouverez le sachet des injecteurs et des pattes de fixation accroché sur le câble d'alimentation.

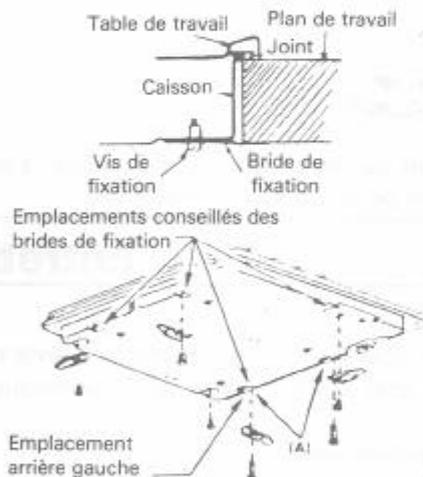
ENCASTREMENT.



Centrage de la table dans un meuble de 60 cm

- Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois des meubles qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être : soit d'une matière résistante à la température de 100°C, soit revêtues d'une telle matière et doivent être fixées par une colle de bonne résistance 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.

MISE EN PLACE DE LA TABLE - FIXATION



Le caisson de la table est équipé en dessous de 7 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.

Lors de la mise en place de la table dans la découpe, veiller à la pousser au maximum du côté bandeau. La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.

NOTA : Les deux emplacements arrière (A) lorsque le tableau de bord est à droite, sont à utiliser avec les vis de fixation de bride de 25 mm de longueur.

Branchement électrique

Les tables de cuisson sont livrées avec un câble 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 coupure 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 220 volts monophasé.

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

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

- 10 ampères pour les tables C 40 - C 41a
- 16 ampères pour les tables C 42

– En cas de changement de cordon d'alimentation, utiliser exclusivement du câble H 05VV-F section 3G1 mm² pour la table C 40 et 3G1,5 mm² pour les tables C 41a -C 42.

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

Raccordement et réglage gaz

RACCORDEMENT GAZ :

Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur-Poincaré, 75016 Paris).

MODE DE RACCORDEMENT : (D.T.U. Avril 1982).

1) Gaz distribués par réseau :

- par tuyau flexible à embout mécanique (sous réserve que le tuyau soit visitable sur toute sa longueur),
- par tube rigide.

2) Gaz distribués par récipients (butane ou propane) :

- par tube rigide, pour le propane.
- par tuyau souple (sous réserve que le tuyau soit visitable sur toute sa longueur).

Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz, un robinet, un détendeur ou un détendeur muni d'un obturateur de sécurité (pour gaz propane). Ce robinet, facilement accessible, devra être fermé chaque fois que l'appareil ne sera pas en service.

Utilisez des robinets, détendeurs, tubes et tuyaux portant la marque NF GAZ.

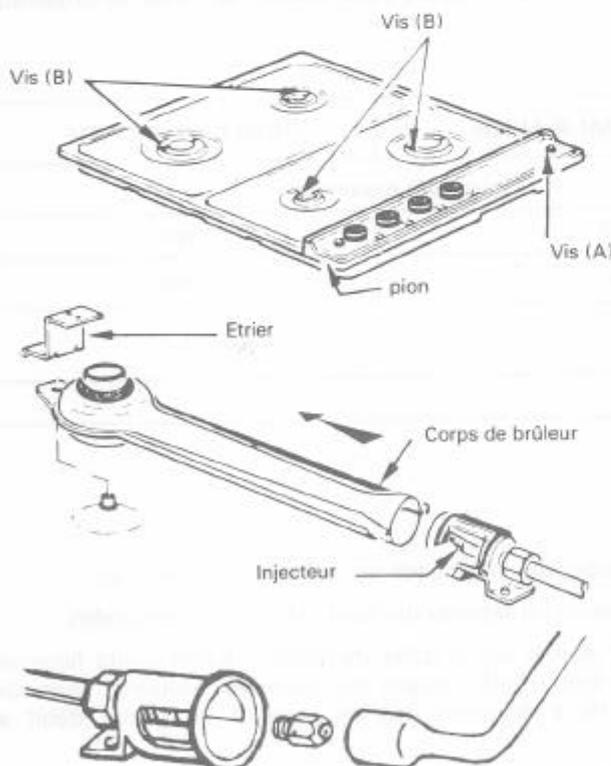
ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUÉ

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

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

NOTA : Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autres que ceux montés sur l'appareil, sont livrés avec la table.

REPLACEMENT DES INJECTEURS :



A) Démontez la table gaz :

- Enlever la grille et les chapeaux de brûleurs, ainsi que les manettes des robinets en les tirant vers le haut.
- Démontez le tableau de bord fixé au caisson par la vis A et tenu à l'avant par un pion engagé dans un ressort.
- Dévissez la vis de fixation B de chaque tête de brûleur et dégager la table en la soulevant légèrement et en la poussant légèrement du côté opposé au bandeau, afin de dégager le plis inférieur.

B) Démontez les corps de brûleur :

- Pour cela,
- Otez la vis de fixation de chaque corps de brûleur.

C) Remplacez les injecteurs :

- A l'aide d'une clé à tube de 7 mm, retirez les injecteurs.
- Mettre en place ceux correspondant au gaz distribué (voir tableau).

TABLEAU DES INJECTEURS

Nature du gaz	Brûleur rapide		Brûleur semi-rapide	
	Repère de l'injecteur	Ø approximatif correspondant	Repère de l'injecteur	Ø approximatif correspondant
Butane Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

Raccordement et réglage gaz

REGLAGE DE L'ASPECT DE FLAMME

Ce réglage est très important, il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. La mise au point se fait par observation de la flamme. Corriger le réglage jusqu'à obtenir une flamme nette, stable, contour bleu-ciel.



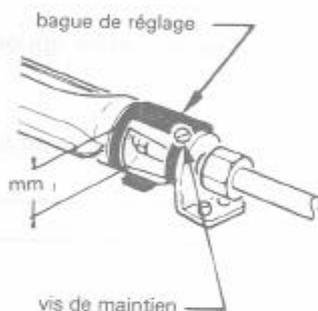
Flamme bruyante
ayant tendance à décoller
EXCES D'AIR



Flamme bien tendue
REGLAGE CORRECT



Flamme molle
avec pointes jaunes
MANQUE D'AIR



Pour accéder aux bagues d'air, il faut soulever la table de travail. Pour cela, procéder comme il est indiqué pour le remplacement des injecteurs (voir page précédente).

- Replacer les têtes de brûleurs, plus les vis, et les chapeaux de brûleurs. Allumer les brûleurs.
- Ensuite, desserrer la vis de maintien de la bague d'air.
- Effectuer le réglage par rotation de la bague d'air sur le porte injecteur.
- Resserrer la vis de maintien.
- Remettre la table en place (après avoir enlevé les têtes et chapeaux de brûleurs).

OUVERTURE DES BAGUES D'AIR :

TYPE DE GAZ	BRÛLEUR SEMI-RAPIDE	BRÛLEUR RAPIDE
BUTANE	ouverture maximum	
PROPANE	3,5 mm	6,5 mm
GAZ NATUREL	6 mm	9 mm

RÉGLAGE DES RALENTIS :



En gaz naturel :

- Enlever les manettes de commande en les tirant vers le haut.
- Retirer les collerettes du tableau qui sont simplement engagées.
- Le brûleur étant allumé sur le débit minimum (repère petite flamme). Son ralenti est bien réglé lorsque les flammes réduites, mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas en passant du grand débit au ralenti.
- Dans le cas contraire, rallumer le brûleur sur débit maximum et desserrer la vis réglage de plusieurs tours.
- Ramener la manette du brûleur sur le débit minimum et visser la vis de réglage jusqu'à obtention d'une flamme de ralenti correcte.

En butane-propane :

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

Liste des pièces principales

Munissez-vous de cette liste pour indiquer à votre revendeur la désignation et le code de la, ou des pièces que vous désirez remplacer sur votre appareil.

C 40

Désignations	Références		Références
1 TABLE DE TRAVAIL		2 TABLEAU DE BORD	
- Table de travail brun labour	02547	- Tableau de bord	04244
- Table de travail blanche	02886	- Bouton poussoir	01822
- Table de travail feuille d'automne	02546	- Manettes	04248
- Chapeau de brûleur SR	01801	- Robinet de table	01831
- Chapeau de brûleur R	01802	- Tableau de bord blanc	04278
- Corps de brûleur SR	01809	- Manettes blanches	04249
- Corps de brûleur R	01810		
- Tête de brûleur SR	01833		
- Tête de brûleur R	01834		
- Allumeur 4 sorties à train d'étincelles ...	01813		
- Bougie d'allumage	01816		

C 41a

Désignations	Références		Références
1 TABLE DE TRAVAIL		1 Suite	
- Table de travail brun labour	06332	- Foyer de cuisson ϕ 145 - 1,5 kW	02228
- Table de travail blanche	06329	- Commutateur thermostatique	01856
- Table de travail feuille d'automne	06331		04309
- Chapeau de brûleur SR	01801	2 TABLEAU DE BORD	
- Chapeau de brûleur R	01802	- Tableau de bord blanc	06328
- Corps de brûleur SR	01809	- Tableau de bord	06327
- Corps de brûleur R	01810	- Bouton poussoir	01822
- Tête de brûleur SR	01833	- Manettes	04248
- Tête de brûleur R	01834	- Robinet de table	01831
- Allumeur 4 sorties à train d'étincelles ...	01813	- Manettes blanches	04249
- Bougie d'allumage	01816		

C 42

Désignations	Références		Références
1 TABLE DE TRAVAIL :		1 Suite	
- Table de travail brun labour	02530	- Bougie d'allumage	01816
- Table de travail feuille d'automne	02529	- Allumeur 2 sorties à train d'étincelles ...	01854
- Table de travail blanche	02888	- Commutateur 7 positions	01856
- Foyer de cuisson - ϕ 145 - 1,5 kW	02228	- Commutateur thermostatique	01857
- Foyer thermostatique - ϕ 180 - 2 kW	00146		04308
- Chapeau de brûleur SR	01801		04309
- Chapeau de brûleur R	01802	2 TABLEAU DE BORD :	
- Corps de brûleur SR	01809	- Tableau de bord blanc	04280
- Corps de brûleur R	01810	- Tableau de bord	04245
- Tête de brûleur SR	01833	- Manettes	04248
- Tête de brûleur R	01834	- Voyant de plaques	02264
		- Bouton poussoir	01822
		- Manettes blanches	04249

ROSIÈRES, c'est aussi :

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- *Des fours à encastrer,*
- *Des tables de cuisson et des bacs-évier s'harmonisant à la couleur des fours*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- *Des lave-vaisselle,*
- *Des poêles et des cuisinières bois-charbon,*
- *Des cuisinières à production d'eau chaude...*

SOCIÉTÉ ANONYME DES USINES DE ROSIÈRES

Capital : 18.000.000 de F

Siège Social :

6, avenue de la Préfecture

18000 BOURGES

Tél. (48) 68.60.00