

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

Table de cuisson
extra-plates

Gaz C 40 d

Mixtes C 41 d – C 42 d

Electrique C 44

ROSIÈRES



L'amour du travail bien fait.

FICHE TECHNIQUE

Caractéristiques des brûleurs gaz

CARACTERISTIQUES DES BRÛLEURS GAZ		GAZ BUTANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL
Pouvoir calorifique	MJ/m ³	133,1	101,2	39,9
Pression d'utilisation	mbar	28	37	18
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE				
repère de l'injecteur		61	61	96
débit thermique	kW	1,45	1,45	1,45
débit horaire (15 °C ⁰ - 103 mbar)	en g/h	105	104	
	en l/h			138
BRÛLEUR RAPIDE				
repère de l'injecteur		84	84	126
débit thermique	kW	2,9	2,9	2,9
débit horaire (15 °C ⁰ - 103 mbar)	en g/h	211	207	
	en l/h			276

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 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques.

Les tables C40d, C41d, C42d, sont admises à la marque NF

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

FICHE TECHNIQUE

Puissance totale nominale :

C 41 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

Puissance de chauffage des plaques (en Watts)

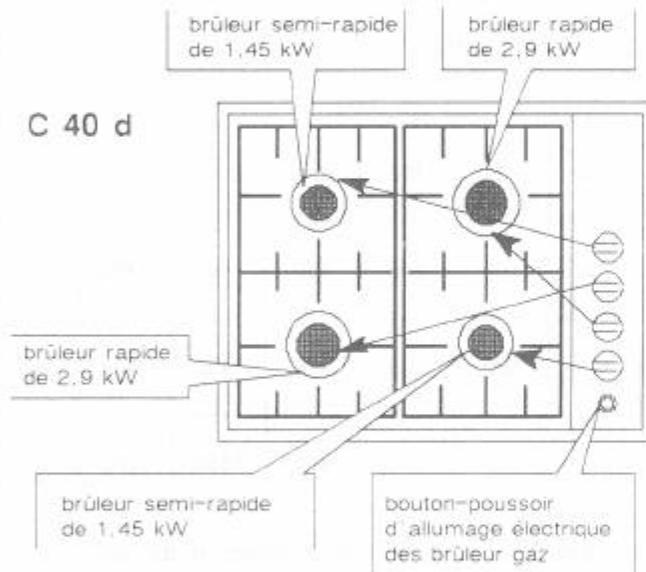
	0	1	2	3	4	5	6
ø 145 - 1000 W 7 positions	-	100	125	250	500	750	1000
ø 145 - 1500 W 7 positions	-	135	165	250	500	750	1500
ø 180 - 1500 W 7 positions	-	135	220	300	850	1150	1500
ø 180 - 2000 W 7 positions	-	175	220	300	850	1150	2000

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.

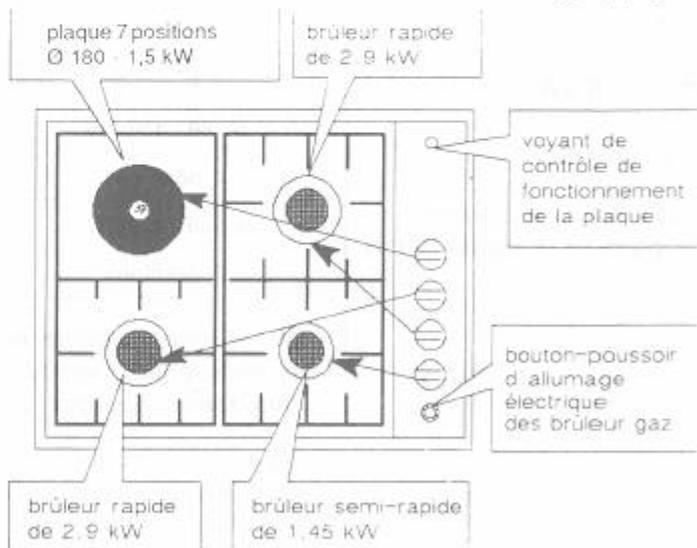
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

PRESENTATION

C 40 d

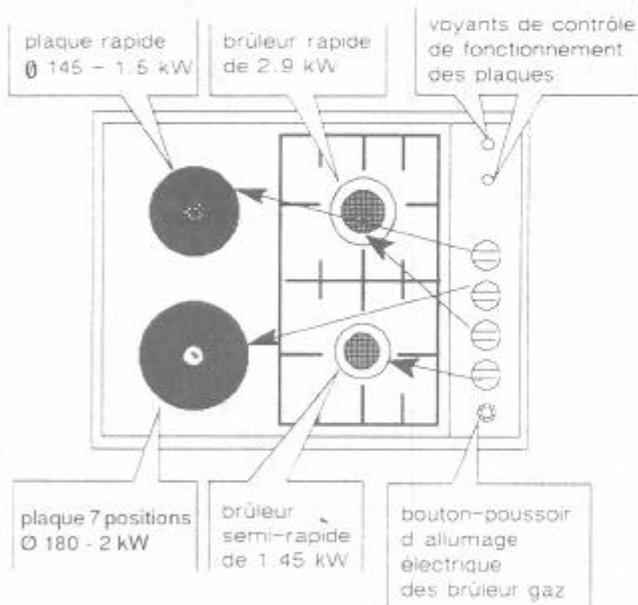


C 41 d

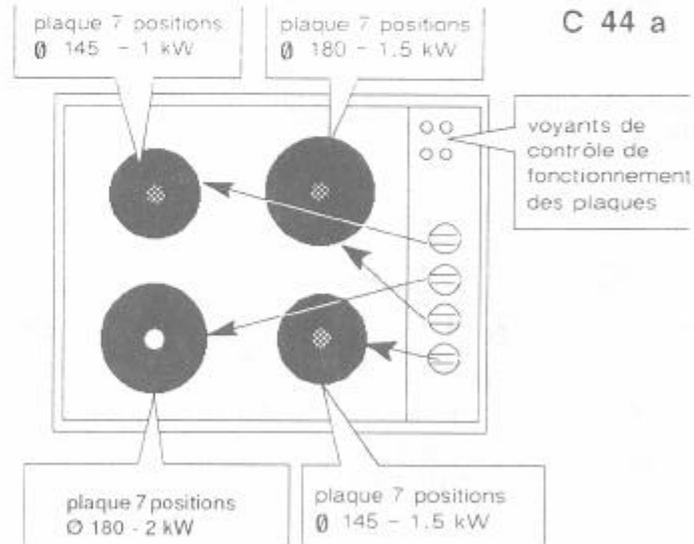


PRESENTATION

C 42 d



C 44 a



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.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère ☆ (position préférentielle d'allumage)

- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.



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



Bouton d'allumage électrique

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.

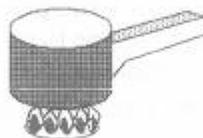
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

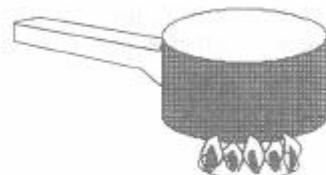
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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



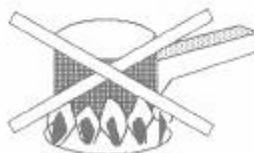
Petit brûleur = petit récipient
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient
casserole de 14 cm et plus

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

UTILISATION

Les plaques électriques

La plaque 7 positions.

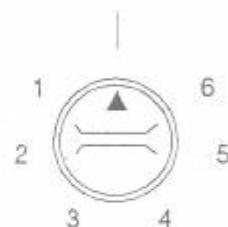
La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

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 fonctionnement.
Exemple : Poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

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



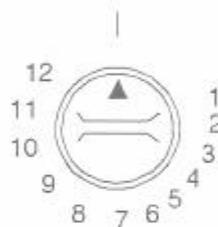
manette de commande de la plaque

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, 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.

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 automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être 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 d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3 - 4	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 - 6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7 - 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
9 - 10	FORT	Mijotages 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)



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.

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



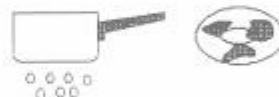
Dépense inutile d'une partie de l'énergie

En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)

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.

VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS 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.



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 chapeaux 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 de l'émail.

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

Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez 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 le sachet d'injecteurs, sachets de bague d'air, la clé de réglage, les pattes de fixation dans l'emballage.

MISE EN PLACE

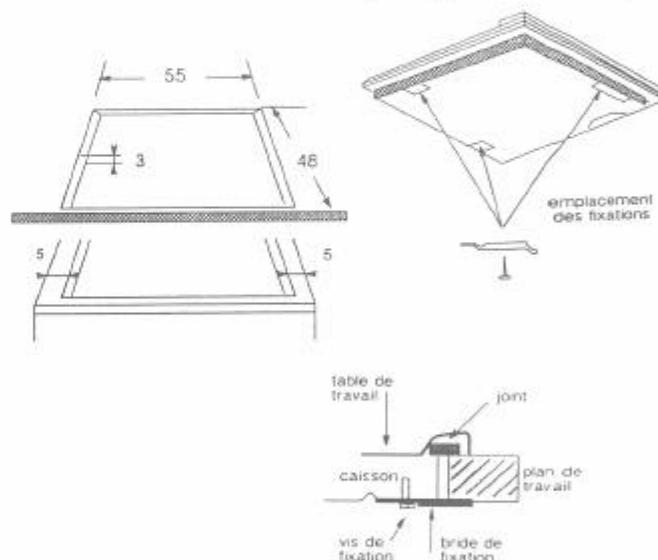
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être soit d'une matière résistant à une température de 100°C, soit revêtues d'une telle matière et doivent être fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur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

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. Placer les 3 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.



ENCASTREMENT TYPE X selon NORME CEI 335-2-6

INSTALLATION

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 distribué 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.

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

Changement de gaz

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

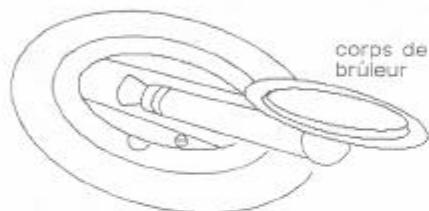
Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

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 rapide, régler le ralenti.

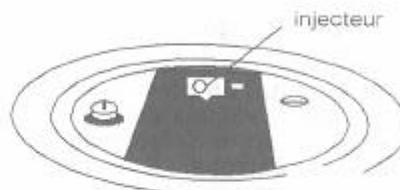
INSTALLATION

Remplacement des injecteurs



corps de brûleur

- enlever la grille et le chapeau de brûleur.
- retirer le corps de brûleur



injecteur

- Introduire la clé hexagonale à tube dans le support du brûleur (la clé est fournie comme accessoire).
- dévisser l'injecteur et le remplacer par celui correspondant au type de gaz distribué.

Tableau des injecteurs

BRÛLEURS GAZ	GAZ BUTANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE repère de l'injecteur	61	61	96
BRÛLEUR RAPIDE repère de l'injecteur	84	84	126

INSTALLATION



vis de réglage
du ralenti

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

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

ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR

Pour accéder aux bagues d'air, vous devez retirer les grilles, les chapeaux de brûleurs et les corps de brûleurs.



OUVERTURE DES BAGUES D'AIR

TYPE DE GAZ	BRÛLEUR RAPIDE
BUTANE - PROPANE	sans bague d'air
GAZ NATUREL	bague d'air

REGLAGE DU RALENTI

Placer la manette sur la position ralenti.

Enlever la manette (montée sur simple 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.

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 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 230 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 d et C 41 d
- . 16 ampères pour la table C 42 d.

En cas de changement de cordon d'alimentation, utiliser exclusivement du câble H 05 V V - F SECTION 3G 1 mm² pour la C 40 d et 3G 1,5 mm² pour les tables C 41 d et C 42 d.

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

our les tables livrées sans
ordon d'alimentation:

une table d'alimentation est équi-
vée d'une plaque à bornes per-
mettant 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 indi-
quée sur le compteur,
- de la position des phases sur la prise de
courant.

CABLE D'ALIMENTATION

Utiliser un câble normalisé H07 RN-F d'une
section de 2,5 mm² pour les raccordements
triphasés, ou H07 RN-F d'une section de 4
mm² pour les raccordements monophasés.

RACCORDEMENT AU RESEAU

- le raccordement au réseau doit être effec-
tué par une prise de courant ou par l'inter-
médiaire d'un dispositif à coupure
omnipolaire ayant une distance d'ouver-
ture des contacts d'au moins 3 mm.

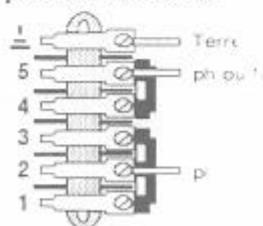
RACCORDEMENT AUX BORNES DE
L'APPAREIL :

- 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 conduc-
teur et les fixer sur les bornes, ainsi que les
barettes shunts.

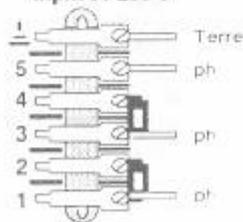
NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la
plaque à borne,

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

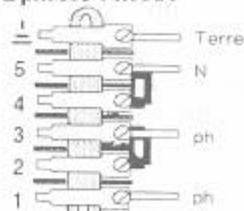
mono 230 V ou
1 phase 400 V + neutre



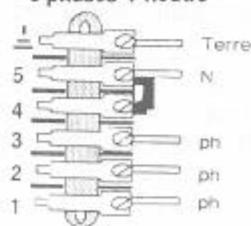
triphasé 230 V



triphasé 400 V
2 phases + neutre



triphasé 400 V
3 phases + neutre



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* :

C 40 d C 42 d

C 41 d 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