

ROSIÈRES



notice d'emploi de la table de cuisson électrique extra-plate

C 44 a

**couleur
inox 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 44 a

Date de livraison :

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

	Pages
PARTIE DESTINÉE A L'UTILISATEUR :	
Utilisation des plaques électriques	4
Conseil d'utilisation pour cuisiner à l'électricité	4 - 5
Entretien	5
PARTIE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR:	
Installation	6
Branchement électrique	6
Schéma de câblage	7
LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	7

Fiche technique

PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en watts)

	Ø 145 1000 W	Ø 145 1500 W	Ø 180 1500 W	Ø 180 2000 W
0	A R R Ê T			
1	100	135	135	RÉGULATION PAR THERMOSTAT
2	125	165	220	
3	250	250	300	
4	500	500	850	
5	750	750	1150	
6	1000	1500	1500	

Puissance totale nominale : 6 kW

Dimensions hors tout : 57,5 cm × 50 cm.

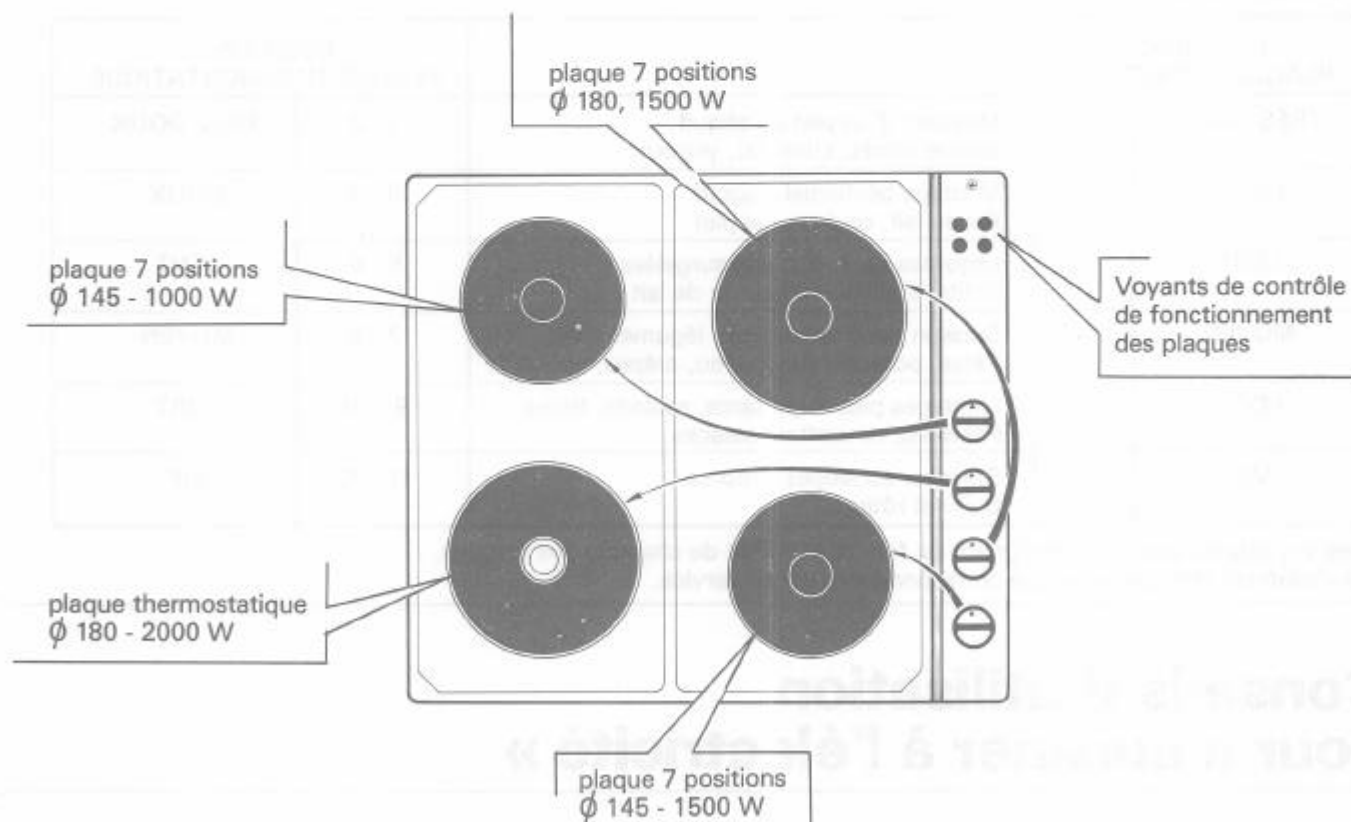
Dimensions d'encastrement : 55 cm × 48 cm.

Poids : 13 kg.

Livré sans cordon d'alimentation.

OPTION : CV4 (couvercle verre).

Présentation générale



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

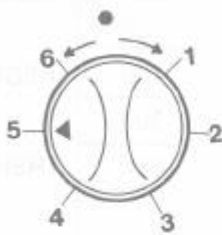
Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions

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.

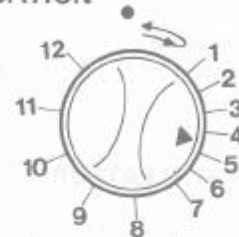
Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons, de démarrer à l'allure forte (graduation 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Les plaques électriques

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 rôti	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.

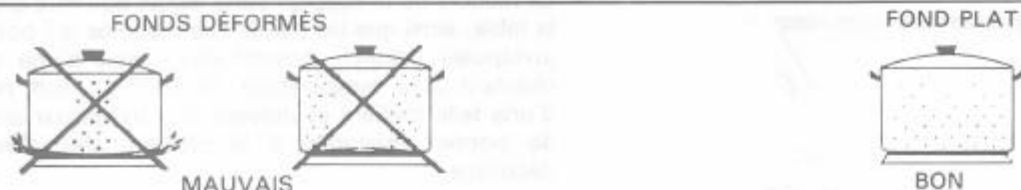
Par la suite, ne jamais laisser les plaques électriques fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elles chauffent au maximum et se déforment ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

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

Une cocotte bien couverte permet de cuire à une température plus douce. La cuisson est donc plus économique.

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 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.

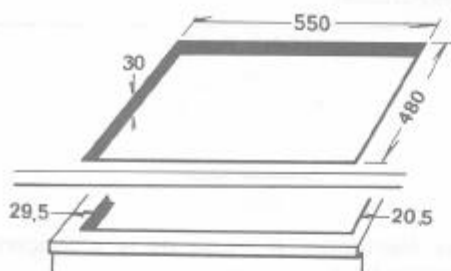
En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

LES PARTIES INOX :

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

Installation

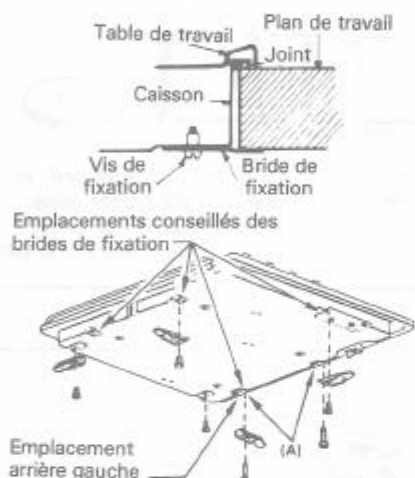
ENCASTREMENT - CENTRAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL DANS UN MEUBLE DE 60 cm



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 résistant 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.

Ne pas utiliser l'emplacement arrière gauche. En effet, la plaque à bornes empêche le passage de la vis.

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

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

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases sur la prise de courant.

CÂBLE D'ALIMENTATION :

Utiliser un câble normalisé H 07 RN-F d'une section de 2,5 mm² pour les raccordements triphasés, ou H 07 RN-F d'une section de 4 mm² pour les raccordements monophasés.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU :

Le raccordement 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.

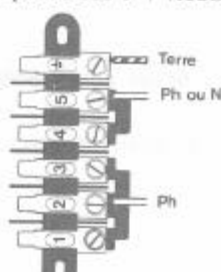
RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL :

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

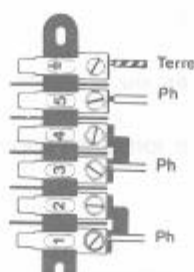
NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à borne.

- Ne pas oublier le fil de terre sur la borne de terre.
- Remonter le capot et serrer le serre-câble.

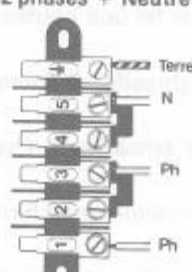
Mono 220 V ou
1 phase 380 V + Neutre



Triphasé 220 V



Triphasé 380 V
2 phases + Neutre



Triphasé 380 V
3 Phases + Neutre

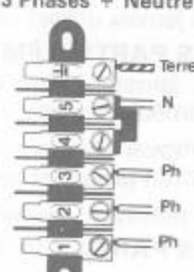
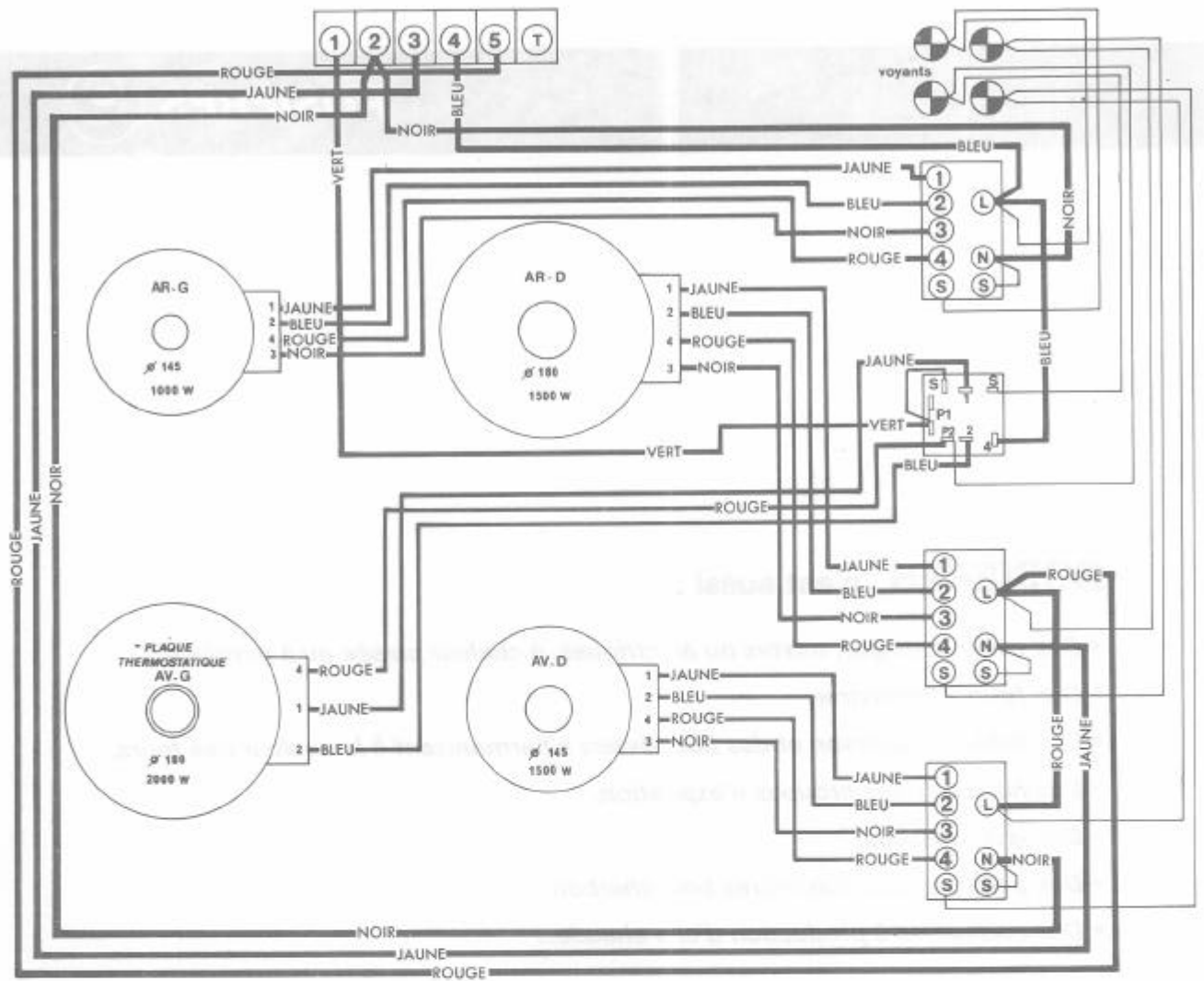


Schéma de câblage



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.

Désignations	Références
1 TABLE DE TRAVAIL :	
— Table de travail brun labour	02542
— Table de travail inox	02540
— Table de travail feuille d'automne	02541
— Table de travail blanche	02884
— Foyer thermostatique - Ø 180 - 2000 W	00146
— Foyer de cuisson - Ø 145 - 1500 W	02228
— Foyer de cuisson - Ø 145 - 1000 W	02227
— Foyer de cuisson - Ø 180 - 1500 W	02229

1 Suite	Références
— Commutateur 7 positions	01856
— Commutateur thermostatique	01857
— Cache-plaque blanc Ø 180	04308
— Cache-plaque blanc Ø 145	04309
2 TABLEAU DE BORD :	
— Tableau de bord	06298
— Voyant de plaque	02264
— Manettes	04248
— Manettes blanches	04249
— Tableau de bord RB	06299

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) 24.71.50