

**FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION  
DE LA TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE**

**GB INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION  
AND OPERATION OF THE ELECTRIC HOB**



**TC 04**

# SOMMAIRE

Déballage de l'appareil ..... 3

Recommandations ..... 3

## • INSTALLATION

Consignes d'installation ..... 4

Raccordement électrique ..... 5/6

Encastrement de la table de cuisson ..... 7/8

## • UTILISATION

Présentation de la table de cuisson ..... 9

Fiche technique ..... 9

Les différentes plaques électriques ..... 10

Utilisation de la plaque électrique ..... 10

Cuisiner avec la plaque électrique ..... 11

Entretien général ..... 12

La plaque électrique ..... 12

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la table de cuisson, vous trouverez un sachet constitué de pattes de fixation pour immobiliser la table sur le plan de travail.

## RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

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.

### Plaque signalétique

(située sous le caisson inférieur de la table)



Code produit : .....

N° Série : .....

- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses ; celles-ci recraieraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
- 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.

## INSTALLATION

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 déclinent toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

### INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (NFC 15100 pour la France).

La société Rosières 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.

La table "TC 04" est équipée d'un câble d'alimentation\* de type H05RR-F d'une section 3G2,5 mm<sup>2</sup>, pour un raccordement Monophasé 220-240 V~ ou biphasé 220-240 V2~.

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

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

\* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation, cette opération devra être réalisée par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire.

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

- Tout d'abord, vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau page 6, 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.



- 1 . Dévisser le capot

Serre  
câble



Plaque à  
bornes

Barrettes  
shunts

Terre (fil  
vert/jaune)

- 2 . La table est câblée pour un raccordement en monophasé : 220-240 V~ ou biphasé : 220-240 V2~.

- . 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.
- . Retirer le câble d'alimentation.

## 2 - Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement :

- . Choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau page 6.
- . La table doit être en situation comme ci-dessous :



- . 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.
- . En fonction de l'installation et à l'aide des barrettes shunts que vous aurez récupérées lors de la 1ère opération, fixer les conducteurs comme indiqué sur le tableau page 6, (veillez à l'efficacité du serrage des différentes bornes).
- . Engager le fil de terre vert/jaune sur la Borne Terre, visser l'écrou et vérifier la continuité de la Terre.
- . Revisser le serre-câble et, refixer le capot.

# INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

	Raccordement d'origine			
	Monophasé 220-240V ~	Biphasé 220-240V2 ~	Triphasé 220-240V3 ~	Triphasé 380-415V3N ~
<b>FUSIBLE</b>	20A	20A	20A	16A
<b>CABLE</b>				
Type	H05RR-F	H05RR-F	H05RR-F H05VV-F	H05RR-F H05VV-F
Section	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Branchement sur la plaque à bornes</b>				
Shunter : établir un pont entre deux bornes à l'aide d'une barrette shunt	<p>1ère Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>Shunter 2-3</p> <p>Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>Terre </p>	<p>1ère Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>Shunter 2-3</p> <p>2ème Phase</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>Terre </p>	<p>1ère Phase</p> <p>Shunter 1-2</p> <p>2ème Phase</p> <p>Shunter 3-4</p> <p>3ème Phase</p> <p>5</p> <p>Terre </p>	<p>1ère Phase 1</p> <p>2ème Phase 2</p> <p>3ème Phase 3</p> <p>Neutre</p> <p>Shunter 4-5</p> <p>Terre </p>

IMPORTANT : Fil bleu = Neutre      Fil vert/jaune = Terre

Pour le raccordement à la plaque à bornes, il est impératif :

- . de respecter les repères 1, 2, 3, 4 et 5.
- . de veiller à bien serrer les vis.
- . de ne pas oublier de fixer le fil de Terre vert/jaune sur la borne Terre, repère 6.

Exemple de raccordement en Triphasé 220-240V3~ : le fil de terre vert/jaune du câble d'alimentation doit être connecté à la borne Terre Visser l'écrou à fond.



## 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.

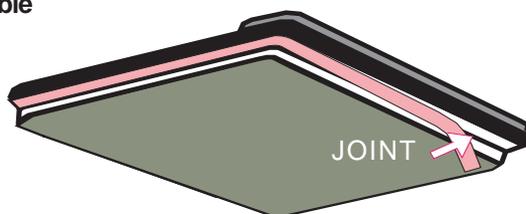
Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture 10 X 10 cm à l'arrière droit (voir schéma ci-dessous), pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et toutes parois verticales avoisinantes.

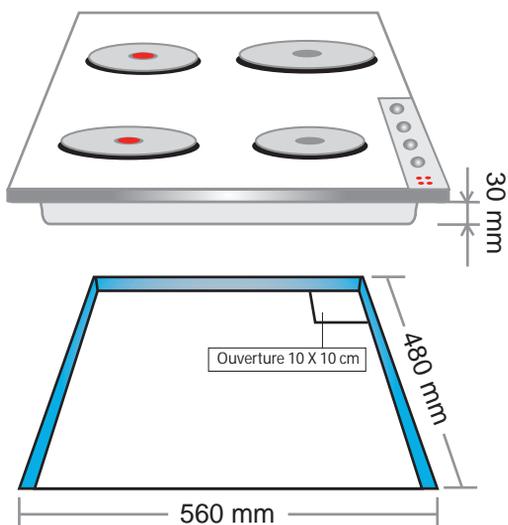
Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

### Mise en place du joint d'étanchéité

#### Vue de dessous du caisson de la table



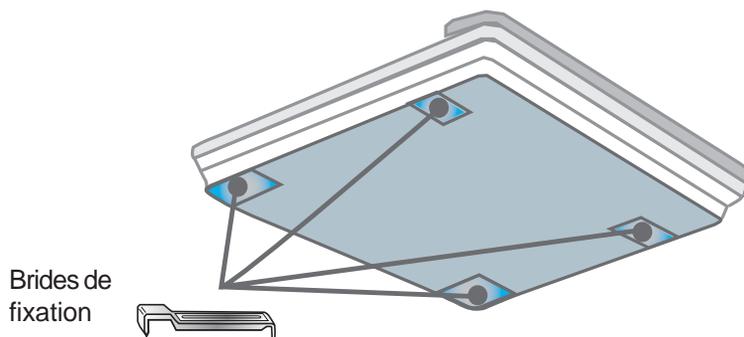
### Encastrement: TYPE Y (Norme EN 335-2-6)



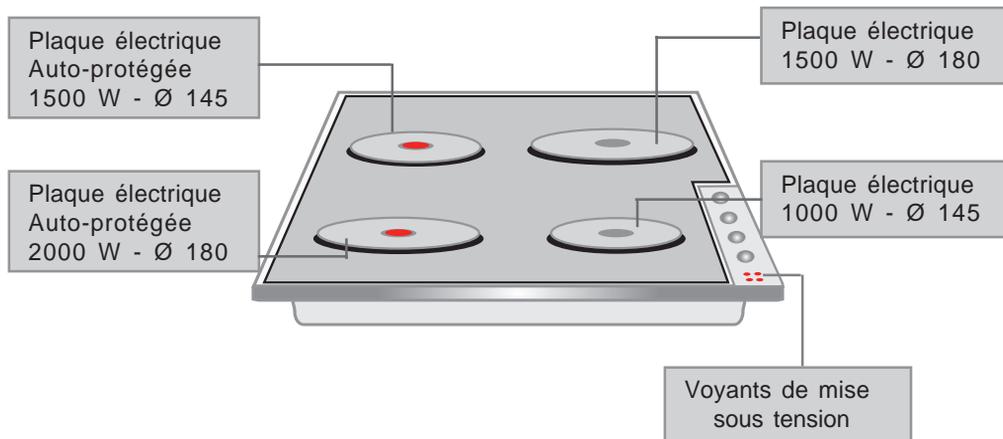
## INSTALLATION: "ENCASTREMENT"

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 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.

### Emplacement des brides de fixation



## TC 04 4 PLAQUES ELECTRIQUES



### Dimensions d'encombrement (cm):

Largeur : 59      Profondeur : 51

### Dimensions d'encastrement (cm) - (voir chapitre "Installation")

Largeur : 56      Profondeur : 48

**Puissance électrique totale: 6 kW**

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 R 132-2 du Code de la Consommation.

**CE** Appareils conformes aux directives CEE 89/336, et 73/23.

# LA PLAQUE ELECTRIQUE

## LA PLAQUE ELECTRIQUE STANDARD



est commandée par un commutateur 7 positions. Chaque position correspond à une température permanente et progressive suivant le repère 1, 2, 3, 4, 5 et 6.

## LA PLAQUE ELECTRIQUE RAPIDE AUTO-PROTÉGÉE (avec point rouge)



est commandée par un commutateur 7 positions. Comme la précédente, chaque position correspond à une température permanente et progressive suivant le repère 1, 2, 3, 4, 5 et 6. Un thermostat interne coupe une partie de sa puissance en cas d'échauffement anormal (fonctionnement à vide, par exemple).

### AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

- Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

### UTILISATION :

- Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.
- Le voyant de mise sous tension s'affiche lorsque la plaque est en fonctionnement.
- Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position "●".

### LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

Les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

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

A titre indicatif, nous vous communiquons ci-dessous selon le type de plaque électrique et le positionnement de la manette les différentes puissances obtenues :

PLAQUE ELECTRIQUE	POSITIONS						
	0	1	2	3	4	5	6
<b>7 positions</b>							
Ø145 - 1000 W avant droit	S	100	165	250	500	750	1000
Ø180 - 1500 W arrière droit	T	135	220	300	850	1150	1500
Ø145 - 1500 W arrière gauche	O	135	165	250	500	750	1500
Ø180 - 2000 W avant gauche	P	175	220	300	850	1150	2000

## 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.

- Utiliser des récipients épais et à 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 à ce que le fond des récipients soit sec, cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.
- Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).
- Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide, elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

**Attention : durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.**

## ENTRETIEN

**Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :**

- . de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
- . d'attendre le refroidissement complet de la table.

**Ne jamais utiliser :**

- . de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table.

### **• ENTRETIEN GENERAL**

#### LA TABLE DE CUISSON

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

- Table acier émaillé : lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.
- Table en inox : nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

#### LES MANETTES

Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes de commande en les tirant vers le haut.

Nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et bien sécher avant de les repositionner.

#### LA PLAQUE ELECTRIQUE

La 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 un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.

Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.

La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.

En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

# CONTENTS

Unpacking the appliance .....	14
Recommendations .....	14

## • INSTALLATION

Safety instructions .....	15
Electrical connection .....	15/17
Fitting the hob .....	18/19

## • USING THE APPLIANCE

Presentation of the hob .....	20
Technical data .....	20
The different hot plates .....	21
Using the hot plate .....	21
Cooking with the hot plate .....	22
General maintenance .....	23
The hot plate .....	23

## UNPACKING THE APPLIANCE

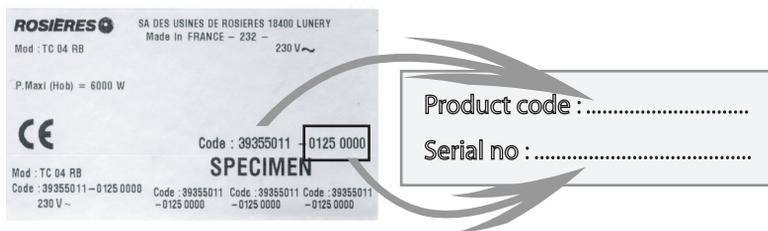
Inside the appliance you will find a plastic bag containing the fixing brackets to install the hob in the worktop.

## RECOMMENDATIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING CAREFULLY IN ORDER TO GET THE BEST FROM YOUR APPLIANCE.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place for future reference. Before fixing the hob, note the serial number of the appliance just in case you may require repairs from after sales service organisation.

. Rating plate (located under the lower casing of the hob)



- All accessible parts of the hob become hot while it is in operation. Always keep children away from it.
- The hob should be given a quick clean after each use, to avoid the accumulation of spillages and grease, which if not removed, will harden, and could cause the production of smoke and unpleasant smells.
- When cooking with fats or oils, never leave gas burner unattended. Overheated fats or oils can quickly catch fire.

## INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.

It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, ROSIERES declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

### INSTALLATION: "ELECTRICAL CONNECTION"

The mains electricity supply connected to the appliance should comply with the norms in force in the country of installation.

Rosières declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

- Always check before any electrical operation, the supply voltage shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth of the installation and that the fuse is suitable.
- The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- Rosières cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.
- Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

The hob "TC 04" is equipped with a supply cord type H05RR-F - area 3G2,5 mm<sup>2</sup>  
This power cord enables you to connect to exclusively single phase 220-240 V~ or two phase 220-240 V2~.

However it can be modified for connection to :

- Three phase 220-240 V3~
- Three phase 380-415 V3N~

To proceed to the new connection, you must adhere to the following instructions

- Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table on next page, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

1 - Operations to be carried out on the existing connection (if necessary) :

- . Turn the hob against the worktop.



1 . Unscrew the cover

2 . The hob is supplied for a single phase connection : 220-240 V~ or two phase : 220-240 V2~.

- . Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord.
- . Unscrew the cable clamp to release the power supplying cord.
- . Pull out the supply cord.

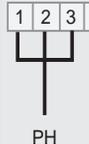
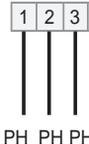
2 - Operations to be carried out to make a new connection :

- . Choose the supply cord in accordance with the recommendations in the table on the next page.
- . The hob must be in situation as shown :



- . Pass the supply cord into the clamp.
- . Strip the end of each conductor of the supply cord to a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection on the terminal block.
- . According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- . Engage the earth wire yellow/green on the earth terminal, tighten the nut and verify the continuity of the earth.
- . Secure the cable clamp.
- . Fix the cover.

# INSTALLATION: "ELECTRICAL CONNECTION"

	Connection of origin																																																			
	Single phase 220-240V ~	Two phase 220-240V2 ~	Three phase 220-240V3 ~	Three phase 380-415 V3N ~																																																
<b>FUSE</b>	20A	20A	20A	16A																																																
<b>CABLE</b>																																																				
Type	H05RR-F	H05RR-F	H05RR-F H05VV-F	H05RR-F H05VV-F																																																
Aera	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	3 G 2,5 mm <sup>2</sup>	4 G 2,5 mm <sup>2</sup>	5 G 1,5 mm <sup>2</sup>																																																
<b>Connection to the terminal block</b>																																																				
To shunt : make a bridge with a shunt bar	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">1st Phase</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">1-2</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">2-3</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Neutral</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">4-5</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Earth</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	1st Phase		Shunt	1-2	Shunt	2-3	Neutral		Shunt	4-5	Earth		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">1st Phase</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">1-2</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">2-3</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2nd Phase</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">4-5</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Earth</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	1st Phase		Shunt	1-2	Shunt	2-3	2nd Phase		Shunt	4-5	Earth		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">1st Phase</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">1-2</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2nd Phase</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">3-4</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3rd Phase</td><td style="text-align: center;">5</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Earth</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	1st Phase		Shunt	1-2	2nd Phase		Shunt	3-4	3rd Phase	5	Earth		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">1st Phase</td><td style="text-align: center;">1</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2nd Phase</td><td style="text-align: center;">2</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3rd Phase</td><td style="text-align: center;">3</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Neutral</td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Shunt</td><td style="text-align: center;">4-5</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Earth</td><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>	1st Phase	1	2nd Phase	2	3rd Phase	3	Neutral		Shunt	4-5	Earth	
1st Phase																																																				
Shunt	1-2																																																			
Shunt	2-3																																																			
Neutral																																																				
Shunt	4-5																																																			
Earth																																																				
1st Phase																																																				
Shunt	1-2																																																			
Shunt	2-3																																																			
2nd Phase																																																				
Shunt	4-5																																																			
Earth																																																				
1st Phase																																																				
Shunt	1-2																																																			
2nd Phase																																																				
Shunt	3-4																																																			
3rd Phase	5																																																			
Earth																																																				
1st Phase	1																																																			
2nd Phase	2																																																			
3rd Phase	3																																																			
Neutral																																																				
Shunt	4-5																																																			
Earth																																																				

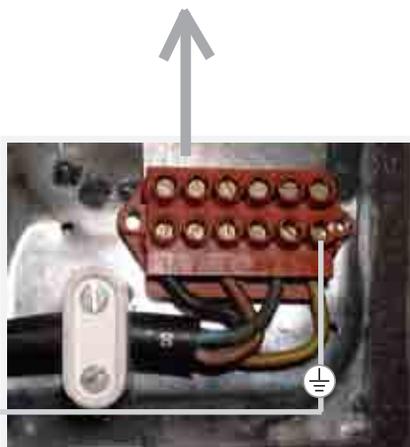
**IMPORTANT :** Blue wire = Neutral      Yellow/green wire = Earth

For the connection to the terminal block, you must :

- . respect the n° 1, 2, 3, 4 and 5,
- . tighten the screws,
- . do not forget to fix the earth wire (yellow/green) on the earth terminal n° 6.

Example of connection Three phase 220-240V3~ :

The earth wire must be clipped at this place. Tighten the nut fully home.....



## INSTALLATION: "BUILDING-IN"

Both the unit into which the hob will be fitted and any adjacent kitchen furniture must be made from heat resistant material and fixed with heat resistant adhesive.

If, when installing the hob, the lower part of the casing is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a heatproof partition 1 cm below the base of the casing, with a 10 x 10 cm opening in the rear right-hand corner, to avoid any risk of burning or damage.

There should also be a 5 cm gap between the appliance and all adjacent vertical surfaces.

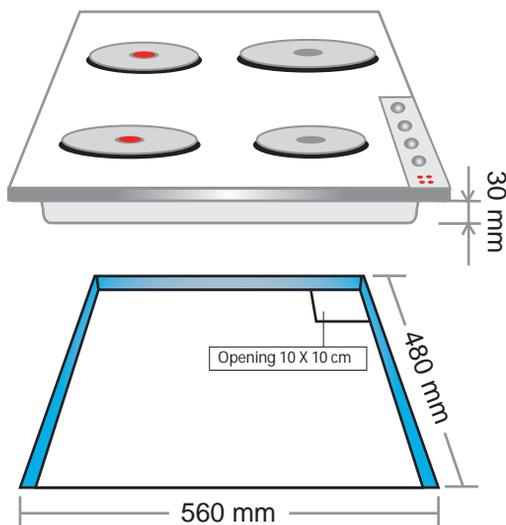
A foam adhesive seal is supplied with the hob. Stick this seal under the edge of the body as near as possible to the outer edge of the hob. Press round the edges of the hob, so that the seal flattens out and ensures an air tight seal.

### Fitting the seal

#### Top view of the hob



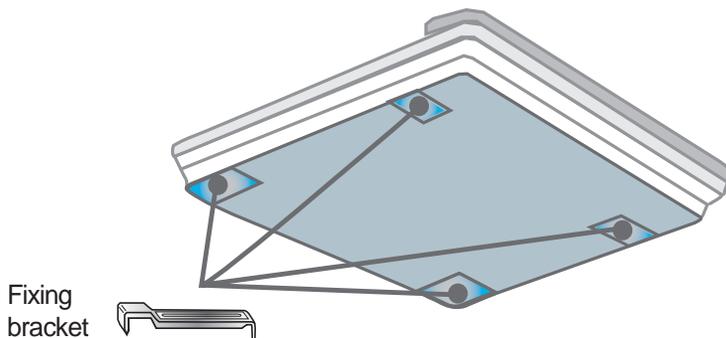
### Building-in according to TYPE Y (Norm EN 335-2-6)



## INSTALLATION: "BUILDING-IN"

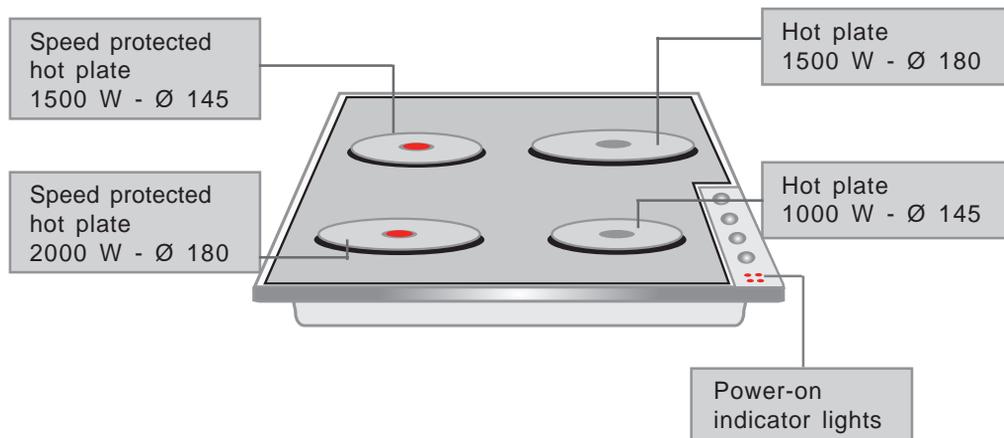
The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing brackets that secure the intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing brackets in such a way that the hob surface is placed perfectly in the support unit.

### Location for fixing brackets



## PRESENTATION / TECHNICAL DATA

### TC 04 4 ELECTRICAL HOT PLATES



#### Overall dimensions (cm):

Width : 59      Depth : 51

#### Building-in dimensions (cm) - (see chapter "Installation")

Width : 56      Depth : 48

**Total electrical power : 6 kW**

In order to improve the quality of the products, ROSIERES may carry out modifications linked to technical improvements.



Appliance meeting with the standard CEE 89/336, and 73/23.

# THE HOT PLATE

## THE STANDARD ELECTRICAL HOT PLATE



This is a cast-iron hot plate, controlled by a 7 position switch. Each position corresponds to a permanent and progressive temperature according to the marks 1, 2, 3, 4, 5 and 6.

## RAPID SELF-PROTECTING ELECTRIC HOT PLATE (with a red dot in the centre)



This is a cast-iron hot plate, controlled by a 7 position switch. As with the previous hot plate, each position corresponds to a permanent and progressive temperature according to the marks 1, 2, 3, 4, 5 and 6. An internal thermostat cuts off of the power supply if there is any overheating. (If, for example, a hot plate is working without a pan on it).

### BEFORE USING THE ELECTRIC HOT PLATE :

- Before using the electric hot plate for the first time, let it heat up for a few minutes, without a pan, at maximum temperature to let the protective coating harden.

### HOW TO USE :

- For best results, it is advisable to start on the maximum heat and then turn back to an intermediate temperature taking into account the type and volume of the food.
- The power-on indicator light comes on to show that the hot plate is working.
- To stop it, turn back the knob until position "●".

**THE DIFFERENT TEMPERATURE SETTINGS :** below are a few examples which are given as guidelines. When you become more familiar with the appliance, you will be able to choose settings to suit your own personal tastes and requirements.

Positions		Some tips .....
1	<b>Very low</b>	To keep a dish hot, melt butter and chocolate ....
2	<b>Low</b>	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs ...
3	<b>Moderately</b>	Beans, frozen foods, fruit, boiling water ....
4	<b>Medium</b>	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish ....
5	<b>High</b>	More intense cooking, omelettes, steaks ....
6	<b>Very high</b>	Steaks, chops, frying...

For information, we note below the different powers reached according to the type of the plate and the control knob setting.

<b>ELECTRICAL HOT PLATE</b>	<b>POSITIONS</b>						
<b>7 positions</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Ø145 - 1000 W front right</b>	<b>S</b>	<b>100</b>	<b>165</b>	<b>250</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
<b>Ø180 - 1500 W rear right</b>	<b>T</b>	<b>135</b>	<b>220</b>	<b>300</b>	<b>850</b>	<b>1150</b>	<b>1500</b>
<b>Ø145 - 1500 W rear left</b>	<b>O</b>	<b>135</b>	<b>165</b>	<b>250</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1500</b>
<b>Ø180 - 2000 W front left</b>	<b>P</b>	<b>175</b>	<b>220</b>	<b>300</b>	<b>850</b>	<b>1150</b>	<b>2000</b>

## Cooking with the electric hot plate

To get the best results from your appliance it is important to observe the following :

- Use thick, flat-bottomed cooking vessels, a completely flat bottom prevents the overheating of some points which cause food to stick. Thick metal allows for good heat distribution.
- Make sure that the bottoms of pans are dry : this will prevent things from sticking to the hot plate because of moisture.
- Use pans with a diameter large enough to completely cover the hot plate, otherwise some of the energy will be wasted and if there are any spillages the hot plate will quickly become stained and difficult to maintain (rust, etc).
- Never leave a hot plate switched on without a pan on it : it could become deformed, which would reduce its efficiency.
- When cooking with fat or oil, do not remove the pan from the hob. Very hot fats and oils can quickly catch fire.
- When the hot plate is hot, avoid any contact with materials made of plastic or aluminium foil.

***Warning : during the hot plate is operating, it becomes hot, keep children away from it.***

# MAINTENANCE

**Before all cleaning or dismantling operation, it is imperative to :**

- . disconnect the hob to the mains supply.
- . let all parts of the hob cool down.

**Never use :**

- . harsh abrasives, scouring pads or sharp object to clean the hob.

## **• GENERAL MAINTENANCE**

### **THE ENAMELLED HOB**

. Enamelled steel hob : simply clean the enamelled hob with soapy water when the hob is cold, rinse and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled hob when it is hot, you may tarnish it.

. Stainless steel : clean with soapy water, rinse and dry. You can use a special product to clean stainless steel which is available in stores.

### **THE KNOBS**

For thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Clean exclusively with soapy water and dry well before replacing them.

### **THE HOT PLATE**

Heat it for a while if necessary, to burn the deposits. After switching off and cooling down of the plate, wipe it with an absorbing paper. In any cases, it is important to protect the hot plate from humidity.

Do not use abrasive products.

To maintain and preserve the appearance, rub a drop of neutral oil, such as sewing machine oil into the surface of the hot plate.

The hot plate should always be dry, or slightly greasy, if it is not to be used for some time. Remove any rust using emery paper followed by a suitable commercially available product.

**SA DES USINES DE ROSIERES - 30, rue Y. Lacelle - Rosières - 18400 LUNERY**

**RCS Bourges B 553 720 053 - Capital de 18 000 000 F**

**Tél. 02.48.55.78.00 - Télex 780868F - Fax 02.48.68.01.75**