



FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
DES TABLES DE CUISSON

G B INSTRUCTION FOR THE INSTALLATION AND OPERATION
OF HOB S

~ ~ ~

TC 40 IL

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Présentation de la table de cuisson	4
Fiche technique	4

- INSTALLATION

Consignes d'installation	5
Encastrement de la table de cuisson	6/7
Raccordement gaz de la table de cuisson	8
Raccordement électrique	9

- UTILISATION

Les différents brûleurs	10
Allumage du brûleur et réglage	11
Entretien général	12/13

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la table de cuisson, vous trouverez :

- un ~~sachet~~ constitué de pattes de fixation avec vis 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 :

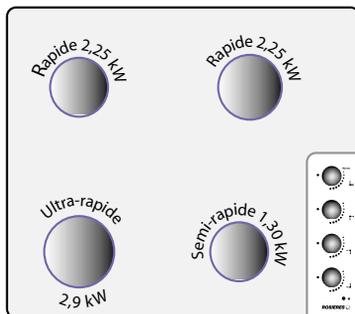
- Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
- Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient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

PRESENTATION

TABLE TOUT GAZ

TC 40 IL

Table 4 brûleurs gaz avec allumage électronique par bouton poussoir et équipée de grilles émaillées.



Dimensions d'encombrement des tables :

Largeur : 59 cm

Profondeur : 51 cm

Epaisseur : 3 cm

FICHE TECHNIQUE

	Brûleur rapide avant gauche	Brûleur Rapide arrière gauche	Brûleur rapide arrière droit	Brûleur semi-rapide avant droit
TC 40 IL				
P.C.I	2,9 kW	2,25 kW	2,25 kW	1,30 kW
GPL 300 mm H2O	681 g/h			

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.



Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 73/23 et 90/396.

Appareil conçu et réalisé conformément aux exigences des normes :
SI 907 (10.97) - SI 1461 (03.97) - SI 829 (05.89).

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, le Groupe ROSTERES déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

La table de cuisson est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil :

GPL 300 mm H₂O

Gaz GPL 300 mm H ₂ O	INJECTEURS								
<p style="text-align: center;">4 brûleurs gaz (P.C.I)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">2,25 kW  Rapide</td> <td style="width: 50%;">2,25 kW  Rapide Mijorose</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">2,9 kW  Ultra-rapide</td> <td style="width: 50%;">1,30 kW  Semi-rapide</td> </tr> </table> </div>	2,25 kW  Rapide	2,25 kW  Rapide Mijorose	2,9 kW  Ultra-rapide	1,30 kW  Semi-rapide	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">Injecteur 80</td> <td style="width: 50%;">Injecteur 80</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">Injecteurs 65 x 2</td> <td style="width: 50%;">Injecteur 61</td> </tr> </table> </div>	Injecteur 80	Injecteur 80	Injecteurs 65 x 2	Injecteur 61
2,25 kW  Rapide	2,25 kW  Rapide Mijorose								
2,9 kW  Ultra-rapide	1,30 kW  Semi-rapide								
Injecteur 80	Injecteur 80								
Injecteurs 65 x 2	Injecteur 61								

Pour l'installation, vous devez :

- ❶ encastrier la table de cuisson (pages 6/7).
- ❷ réaliser le raccordement gaz en fonction de l'installation (page 8).
- ❸ raccorder électriquement la table de cuisson (page 9).

INSTALLATION: "ENCASTREMENT"

MISE EN PLACE : 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 décollement.

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 de 10x10 cm 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.

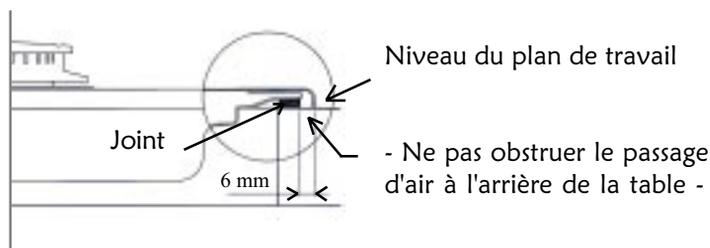
Attention : lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Mise en place du joint d'étanchéité

- Vue de dessous du caisson de la table



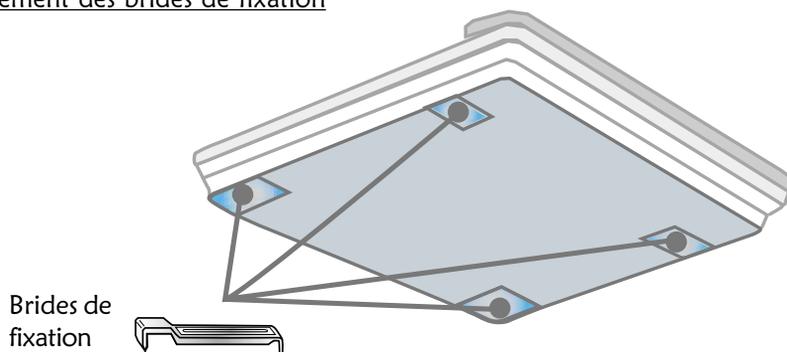
- Coupe de la table



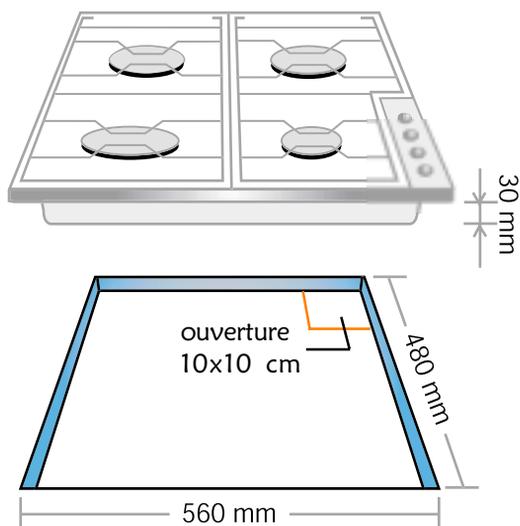
INSTALLATION: "ENCASTREMENT"

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



Encastrement : TYPE X (Norme CEI 335-2-6)



INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT GAZ"

L'appareil est encastrable ; l'encastrement est du type "X" (selon norme électrique EN 60.335.2.6) ; en classe 3 (selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

Le ~~raccordement~~ gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -

Propane Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -

Naturel Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -

(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES :

- **RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE**

Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

- **RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE**

Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

Nous conseillons ce type de raccordement.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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. L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation* avec prise de courant permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

- Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :
 - . la tension d'alimentation indiquée au compteur,
 - . le réglage du disjoncteur et,
 - . le calibre du fusible 10A.

Remarque: la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. 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 relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine.

UTILISATION : LES BRÛLEURS GAZ

LE BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE d'une puissance de 2,9 kW :

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

LE BRÛLEUR RAPIDE d'une puissance de 2,25 kW :

Utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces.

LE BRÛLEUR SEMI-RAPIDE d'une puissance de 1,30 kW :

Utiliser le plus petit brûleur pour les petites casseroles.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieur à ceux indiqués ci-dessous :

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| * Rapide 2,90 kW | Ø 18 cm et plus |
| * Rapide 2,25 kW | Ø de 16 à 18 cm |
| * Semi-rapide 1,30 kW | Ø 12 cm |

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
- 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.
 - Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
- Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

ATTENTION : lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

UTILISATION : LES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à ~~réglage~~ **réglage progressif** qui vous permet :

- * une plage de réglage progressive et plus longue de la position maximum jusqu'au ralenti le plus fin, en souplesse,
- * une grande facilité pour adapter et ajuster la flamme du brûleur en fonction du diamètre de la casserole,
- * aucun risque de "claquage" ou d'extinction lors de la diminution rapide de la flamme.

UTILISATION :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.
- Tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "+".
- Appuyer sur le bouton poussoir ●★ pour déclencher les étincelles d'allumage, puis relâcher.
- Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.
Entre les deux positions débit maximum "+" et débit réduit "-" se trouvent toutes les allures intermédiaires.
- Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position "●".

Remarque:

. en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en tournant la manette jusqu'au repère "+".

. en cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

UTILISATION : 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

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.

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.

LES BRÛLEURS GAZ

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits gras ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce. Nous déconseillons l'emploi de produits abrasifs.

• Le chapeau de brûleur : il est simplement posé sur le corps de brûleur.

Retirer la grille, retirer le chapeau de brûleur et le nettoyer avec une éponge humide légèrement savonneuse. Rincer puis sécher.

Le chapeau de brûleur émaillé : ne pas le plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

• Le corps de brûleur : un entretien régulier permet de conserver son aspect d'origine.

Utiliser une éponge additionnée de produit lessiviel, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, rincer puis sécher avec un chiffon propre.

Au moment du remontage, s'assurer que le chapeau de brûleur, le corps de brûleur soient bien essuyés. Veiller au bon repositionnement de chacun de ces éléments avant de réutiliser la table de cuisson.

Attention à ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur du brûleur gaz.

ENTRETIEN

LES GRILLES

Les grilles sont en acier émaillé.

Elles sont simplement posées. Soulever pour les retirer.

Pour leur entretien, ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants.

Lorsque l'appareil est froid, nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.