

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

**GB INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND
OPERATION OF HOBS**

**IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE
PIANO DI COTTURA**

~ ~ ~

TC 31

TC 40

TCS 31

TCS 40

TT 31

TT 40

TR 31

TR 40

SOMMAIRE

Déballage de l'appareil	3
Recommandations	3
Présentation de la table de cuisson	4
• INSTALLATION	
Consignes d'installation	5
<u>Si modification du réglage gaz effectué en Usine :</u>	
* Changement des injecteurs	6
* Réglage des bagues d'air	7
Encastrement de la table de cuisson	8/9
Raccordement gaz de la table de cuisson	10
Raccordement électrique	11
<u>Après installation définitive de la table de cuisson (si changement de gaz) :</u>	
Réglage du ralenti des brûleurs gaz	12
• UTILISATION	
Les différents brûleurs	13
Allumage du brûleur et réglage	14
La plaque électrique	15
Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité	16
Entretien général	17-18
• FICHE TECHNIQUE	19

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

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

- un sachet constitué :
 - de nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire,
 - de pattes de fixation avec vis pour immobiliser la table sur le plan de travail,
- et,
- une clé pour le changement des injecteurs si le réglage prévu d'origine en usines ne correspond pas à la distribution locale (nature et pression du gaz).

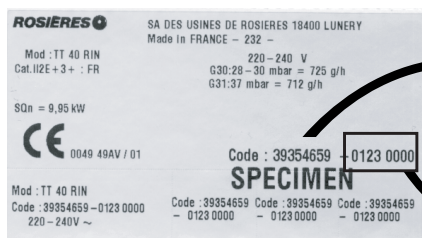
RECOMMANDATIONS

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 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.

PRESENTATION

TABLE TOUT GAZ

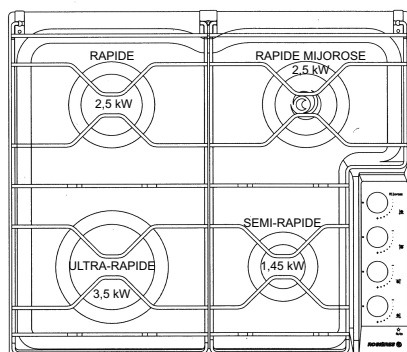
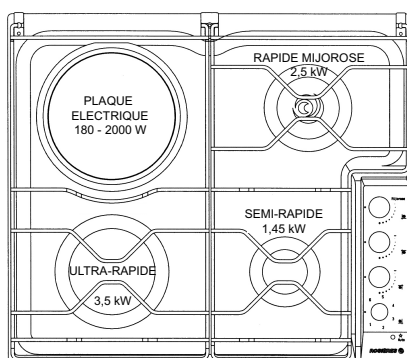


TABLE MIXTE



- TC 31 : Table 3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique 2000 W, équipée de grilles acier émaillé.
- TC 40 : Table 4 brûleurs gaz, équipée de grilles acier émaillé.
- TCS 31 : Table 3 brûleurs gaz à sécurité + 1 plaque électrique 2000 W, équipée de grilles acier émaillé.
- TCS 40 : Table 4 brûleurs gaz à sécurité, équipée de grilles acier émaillé.
- TT 31 : Table 3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique 2000 W, équipée de grilles fonte émaillée.
- TT 40 : Table 4 brûleurs gaz, équipée de grilles fonte émaillée.
- TR 31 : Table 3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique 2000 W, équipée de grilles acier émaillé.
- TR 40 : Table 4 brûleurs gaz, équipée de grilles acier émaillé.

Dimensions d'encombrement des tables :

Largeur : 59 cm

Profondeur : 51 cm

Epaisseur : 3 cm

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

Largeur : 56 cm

Profondeur : 48 cm

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, la société ROSIERES déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

☞ Avant installation, vous devez :

- 1 vous assurer de la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.
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.
Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau
- 2 effectuer, si nécessaire, l'adaptation gaz : dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz que celui réglé d'origine en usine, il est nécessaire d'adapter la table de cuisson (pages 6/7).
Cette adaptation consiste à :
 - . mettre en place les injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal,
 - . régler la bague d'air selon la valeur donnée dans le tableau de la notice.

☞ Pour l'installation, vous devez :

- 3 encastrier la table de cuisson (pages 8/9).
- 4 réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué : choisir le raccordement gaz approprié (page 10).
- 5 raccorder électriquement la table de cuisson (page 11).
- 6 procéder au réglage des ralents de chaque brûleur gaz : si nécessaire ajuster le ralenti des brûleurs en agissant sur la vis bipasse (page 12).

Toute modification apportée sur le réglage gaz de l'appareil doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

INSTALLATION: "LE CHANGEMENT GAZ"

• **CHANGEMENT DE GAZ** : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz. Le réglage des brûleurs doit être obligatoirement contrôlé lorsque l'installation et le raccordement sont réalisés.

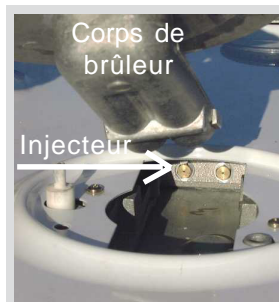
Lors du changement de gaz, vous devez successivement :

- . changer les injecteurs,
- . corriger l'aspect de la flamme, en agissant sur le réglage de la bague d'air.
- . régler le ralenti du robinet du brûleur gaz (se reporter en page 12).

• **CHANGEMENT DES INJECTEURS** : chaque injecteur est identifié par un repère. Une clé fournie avec l'appareil permet le changement d'injecteur ; elle est dotée d'un système de verrouillage qui maintient l'injecteur dans son logement, une fois retiré de son emplacement.

Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de :

- . retirer la grille de table,
- . enlever le chapeau et le corps de brûleur,
- . prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser l'injecteur,
- . placer le ou les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué,
- . le ou les visser à fond,
- . replacer le corps de brûleur, le chapeau de brûleur et la grille.



Exemple ci-contre :
Brûleur Ultra-rapide 3,5 kW

	Gaz Naturel : G20-20 mbar / G25-25 mbar	Gaz Butane : G30 28-30 mbar Gaz Propane : G31 37 mbar								
4 brûleurs gaz	<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 122</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 122</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Injecteurs 102 x 2</td> <td style="padding: 5px;">Injecteur 96</td> </tr> </table>	Injecteur 122	Injecteur 122	Injecteurs 102 x 2	Injecteur 96	<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 80</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 80</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Injecteurs 68 x 2</td> <td style="padding: 5px;">Injecteur 61</td> </tr> </table>	Injecteur 80	Injecteur 80	Injecteurs 68 x 2	Injecteur 61
Injecteur 122	Injecteur 122									
Injecteurs 102 x 2	Injecteur 96									
Injecteur 80	Injecteur 80									
Injecteurs 68 x 2	Injecteur 61									
3 brûleurs gaz + 1 plaque électrique	<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteurs 102 x 2</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 96</td> </tr> </table>	Injecteurs 102 x 2	Injecteur 96	<table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteurs 68 x 2</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Injecteur 61</td> </tr> </table>	Injecteurs 68 x 2	Injecteur 61				
Injecteurs 102 x 2	Injecteur 96									
Injecteurs 68 x 2	Injecteur 61									

INSTALLATION: "LE REGLAGE GAZ"

• REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

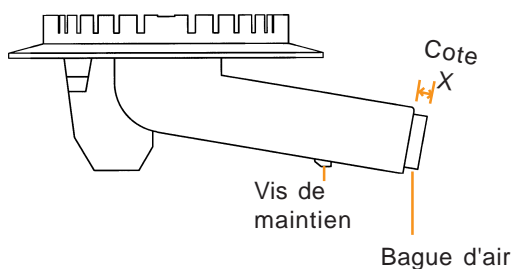
1. Réglage de la bague d'air des brûleurs de table : son réglage est très important car il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs. Le tableau mentionne la cote "X" en mm ; il peut s'avérer nécessaire pour améliorer l'aspect de la flamme d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2. Pour accéder aux bagues d'air du brûleur de table : retirer la grille, le chapeau de brûleur, et le corps de brûleur. La bague d'air se trouve dans le prolongement du corps de brûleur, celle-ci est fixée par une vis (voir dessin).

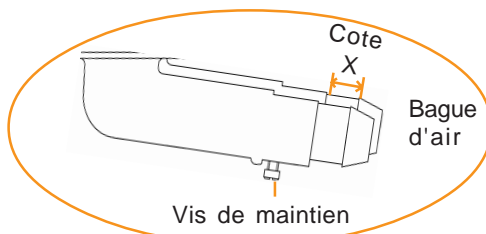
Si nécessaire :

- dévisser la vis de maintien de la bague d'air.
- régler la bague d'air (cote "X") comme indiqué ci-dessous.
- rebloquer la vis de fixation de la bague d'air.

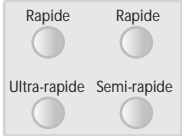
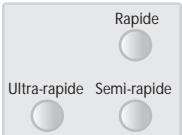
Brûleur semi-rapide 1,45 kW
ou rapide 2,5 kW



Brûleur ultra-rapide 3,5 kW



Cote "X" en mm de la bague d'air selon réglage gaz

	G20-20 mbar G25-25 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
4 Brûleurs gaz 	10 10 14 6	0 0 0 0	9 9 14 7
3 Brûleurs gaz + 1 plaque élec. 	10 14 6	0 0 0	9 14 7

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 dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.

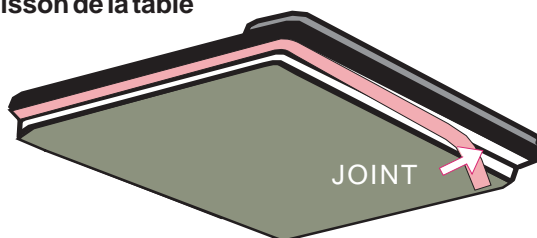
Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et toutes parois verticales avoisinantes.

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.

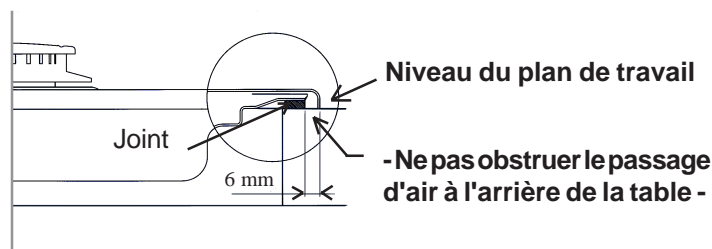
Attention : lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Mise en place du joint d'étanchéité

• Vue de dessous du caisson de la table



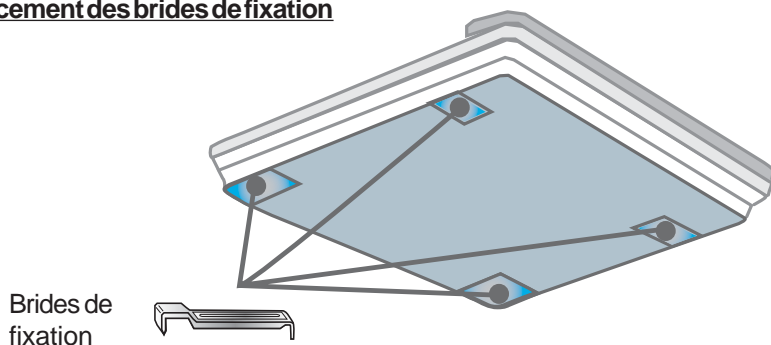
• Coupe de la table



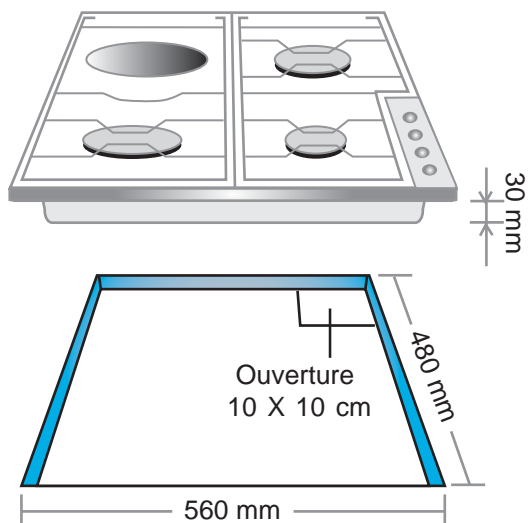
INSTALLATION: "ENCASTREMENT"

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.

Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, ROSIERES recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX**. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple.

Nous conseillons ce type de raccordement.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

INSTALLATION: "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

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 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 :

- . table tout gaz : câble d'alimentation type H05V2V2-F (section 3 G 0,75 mm²),
- . table mixte : câble d'alimentation type H05V2V2-F (section 3 G 1,5 mm²).

INSTALLATION: "LE REGLAGE DU RALENTI GAZ"

• REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

"Accessibilité à la vis bipasse"

Pour accéder aux bippasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.



En aucun cas,
ne desserrer les
autres vis !

Vis bipasse du brûleur de table




REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE


a) en gaz naturel :

. Dévisser le bipasse d'un tour .

. Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.

. Visser  la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :

Le réglage est obtenu en vissant  à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

UTILISATION : "LES BRÛLEURS GAZ"

LE BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE d'une puissance de 3,5 kW est situé à l'avant gauche de la table de cuisson :

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 2,5 kW est situé à l'arrière gauche (table tout gaz) et à l'arrière droit de la table de cuisson :

Utiliser ce brûleur pour les mijotages et les sauces.

LE BRÛLEUR SEMI-RAPIDE d'une puissance de 1,45 kW est situé à l'avant droit de la table de cuisson :

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 :

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| * Ultra-rapide 3,5 kW | Ø 18 cm et plus |
| * Rapide 2,5 kW | Ø de 16 à 18 cm |
| * Semi-rapide 1,45 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 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.

De plus, ils sont équipés d'un **allumage automatique intégré** à chaque manette. L'allumage se fait d'une seule main, ce qui permet, par exemple, d'allumer les brûleurs gaz tout en tenant de l'autre main, un ustensile de cuisine.

UTILISATION :

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Table avec allumage électronique intégré à la manette :

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "+". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclenchez les étincelles d'allumage.

Table avec allumage électronique intégré et sécurité sur le brûleur :

La sécurité par thermocouple rapide est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "+". C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclenchez les étincelles d'allumage. **Continuer** à appuyer sur la manette pendant deux secondes pour armer la sécurité.
- 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 "arrêt".

Remarque:

- . en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et 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 : "LA PLAQUE ELECTRIQUE"

LA PLAQUE ELECTRIQUE RAPIDE AUTO-PROTEGEE de 2000 W équipe la table mixte, elle est située à l'arrière gauche.

La plaque en fonte est commandée par un commutateur avec repères de 0 à 6.

Un système interne coupe la 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...

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 très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

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 chapeau de brûleur en laiton : à l'usage la matière du chapeau se ternit. Pour retrouver l'éclat du laiton, utiliser un produit spécifique pour l'entretien des "cuivres, laiton et bronze" disponible dans le commerce. *Ne pas utiliser un tel produit pour l'entretien des manettes.*

• 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 et 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.

UTILISATION : "ENTRETIEN"

LESGRILLES

Selon le modèle de table de cuisson, les grilles sont en acier émaillé ou en fonte émaillée. 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.

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.

FICHE TECHNIQUE

TABLES DE CUISSON TOUT GAZ :

. TC 40 - TCS 40 - TT 40 - TR 40

Puissance totale gaz :	9,95 kW
G 20 20 mbar :	947 l/h
G 30 28-30 mbar :	725 g/h
G 31 37 mbar :	712 g/h

TABLES DE CUISSON MIXTE :

. TC 31 - TCS 31 - TT 31 - TR 31

Puissance totale électrique : 2 kW

Puissance totale gaz :	7,45 kW
G 20 20 mbar :	709 l/h
G 30 28-30 mbar :	543 g/h
G 31 37 mbar :	533 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.