

# NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DUOS DE CUISSON

EXTRA-PLATS

Gaz C 020

Electriques C 22

C 22 RBe

# FICHE TECHNIQUE

CARACTERISTIQUES		DES		BRÛLEURS		C 020	
	Emplacement	Arrière		Avant		S Q n	
	Puissance (kW)	2 9 0		1 4 5		4.35 kW	
NATUREL G20 20 mbar	Repère injecteur	1 2 6		9 6			
	Débit principal (l/h)	2 7 6		1 3 8		414 l/h	
	Réglage bague d'air (mm)	9		1 1			
BUTANE G30 28-30 mbar	Repère injecteur	8 4		6 1			
	Débit principal (g/h)	2 1 5		1 0 7		322 g/h	
	Réglage bague d'air (mm)	sans bague		3			
PROPANE G31 37 mbar	Repère injecteur	8 4		6 1			
	Débit principal (g/h)	2 0 7		1 0 4		311 g/h	
	Réglage bague d'air (mm)	9		1 1			
Appareil		Classe	3	selon	EN	30.1.	

## Puissance de chauffage des plaques (en Watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø145 1500W 7 pos	-	135	165	250	500	750	1500
Ø180 1500W 7 pos	-	135	220	300	850	1150	1500
Ø180 2000W 7 pos	-	175	220	300	850	1150	2000

Dimensions d'encombrement de l'appareil (en cm)

Largeur : 31.8  
Profondeur : 50

Dimensions d'encastrement (en cm)

Largeur : 30  
Profondeur : 48  
Epaisseur : 3

Puissance totale nominale :

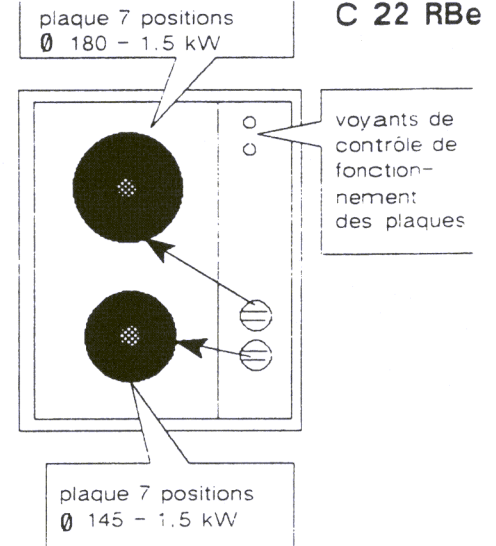
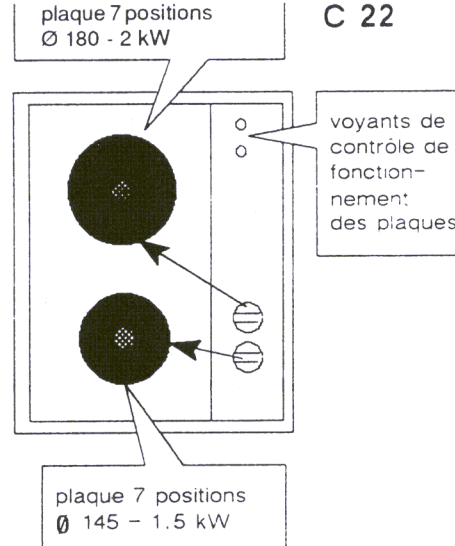
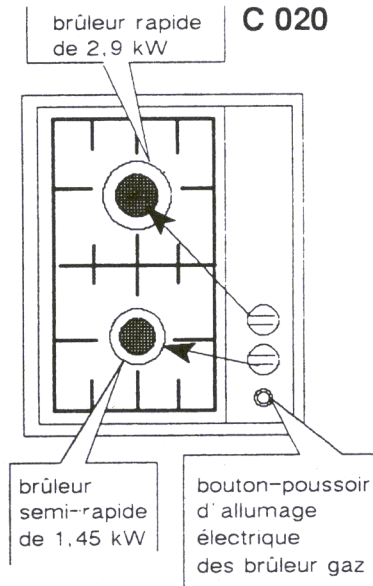
C 22 : 3.5 kW  
C22RBe : 3 kW

## Sommaire

	pages
PRESENTATION	3
UTILISATION	
– les brûleurs gaz	4–5
– les plaques électriques	6–8
ENTRETIEN	9
INSTALLATION	
– encastrement	10
– raccordement gaz	11–12
– raccordement électrique	13
GARANTIE	14
PIECES DE RECHANGE	15

**CE** C 020 : Appareil conforme aux directives 89/336 et 90/396  
C 22 : Appareil conforme à la directive 89/336

# PRESENTATION



*Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985) 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 fixées à l'article 3 du décret n° 78-464 du 24 mars 1978.

# UTILISATION

## Les brûleurs gaz

### Allumage :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

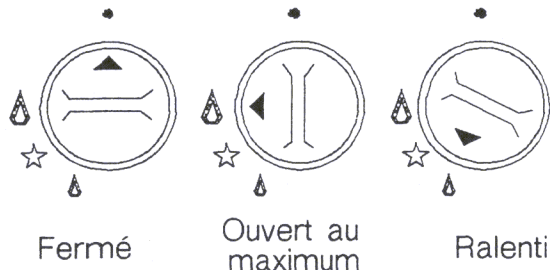
Exemple : repère du foyer arrière



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère ☆ (position préférentielle d'allumage)
- Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

Si les bougies sont encrassées ou humides, l'allumage risque d'être défectueux. Veiller à les garder toujours propres et sèches.



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



Bouton d'allumage électrique

### Recommandation importante

Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit toujours être fermé.

# UTILISATION

## La table de cuisson

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents.

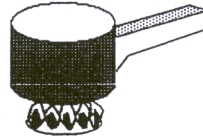
Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

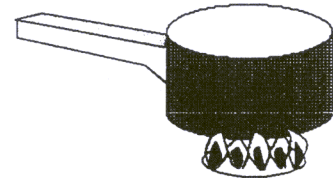
– Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

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.

### CHOIX DES RECIPIENTS



Petit brûleur = petit récipient  
Casserole de moins de 14 cm



Grand brûleur = grand récipient  
casserole de 14 cm et plus

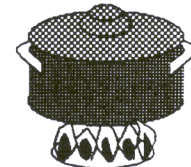
### HAUTEUR DES FLAMMES

Manche brûlé



**MAUVAIS**  
Gaspillage de gaz

Mise en place du couvercle dès ébullition



**BON**  
Les flammes ne dépassent pas : économie de gaz

# UTILISATION

## Les plaques électriques

### La plaque 7 positions.

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

### Utilisation

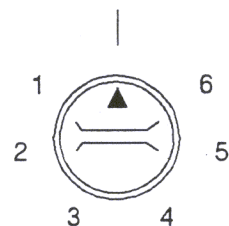
Tourner la manette de commande soit à droite, soit à gauche et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de tension s'allume dès que l'une des plaques est en fonctionnement.

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

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

Positions		
1	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
4	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
5	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
6	VIF	Steacks, escalopes, fritures.



manette de commande de la plaque

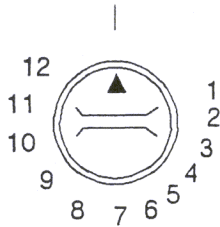
Le voyant de tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.



## UTILISATION

### Les plaques électriques



manette de commande  
de la plaque

Le voyant de tension s'allume  
dès que la plaque est en  
fonctionnement.

**Conseil :** Penser à couper le  
courant avant la fin de la cuisson  
pour terminer de cuire "gratui-  
tement" grâce à la chaleur  
accumulée.

#### La plaque thermostatique.

En fonction de la position de la ma-  
nnette de commande, cette plaque  
assure automatiquement la régula-  
tion de la température grâce au  
thermostat dont l'élément sensible  
appelé palpeur doit être en contact  
avec le fond du récipient pendant  
toute la cuisson.

#### Utilisation

Tourner la manette de commande dans  
le sens des aiguilles d'une montre jus-  
qu'à la position choisie pour la cuisson.  
Pour la ramener à l'arrêt, tourner la  
manette en sens inverse.

EXEMPLE : Poser un récipient sur la  
plaque et, en tenant compte du mo-  
de de cuisson et de la quantité d'ali-  
ments, sélectionner la position en vous  
aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine  
puissance donc rapidement, et le ther-  
mostat règle ensuite automatiquement  
sans aucune intervention manuelle,  
le maintien de la température deman-  
dée.

Très vite, vous prendrez l'habitude de  
cuire sans surveillance dès que vous  
serez familiarisé avec les différentes  
graduations.

Positions		
1 - 2	TRES DOUX	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3 - 4	DOUX	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
5 - 6	LENT	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition eau...
7 - 8	MOYEN	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons....
9 - 10	FORT	Mijotages plus important, omelettes, steacks, tripes...
11 - 12	VIF	Steacks, escalopes, fritures.

# Conseils d'utilisation pour "cuisiner à l'électricité"

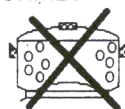
Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions. Par exemple :

## UTILISER DES RECIPIENTS EPAIS ET A FOND PLAT (ou dit aussi fond dressé)

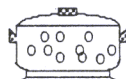
FONDS DEFORMES



MAUVAIS



FOND PLAT



BON

Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

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

MAUVAIS



Dépense inutile d'une partie de l'énergie



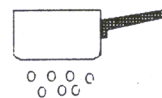
En cas de débordement, la plaque est très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets...)



Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

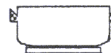
Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

## VEILLER A CE QUE LE FOND DES RECIPIENTS SOIT SEC



Lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

BON



Utilisation complète de la chaleur



En cas de débordement, la plaque n'est pas atteinte. Entretien facile. Le débordement sera récupéré sur la table.



Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.



## ENTRETIEN

### Les chapeaux de brûleurs

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique provoque la rupture de l'émail.

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

Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre .

### Les parties émaillées – la grille de table

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

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

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

### Les plaques électriques

Les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec un papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver les plaques de l'humidité.

### Les parties inox

Eviter l'emploi d'abrasifs.

Entretenir avec un produit spécial du commerce.

DANS TOUS LES CAS, NE JAMAIS EMPLOYER :

- Les éponges métalliques,
- Les produits abrasifs, quels qu'ils soient,
- Les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

# INSTALLATION

## DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Vous trouverez, dans l'emballage, le sachet d'injecteurs, les bagues d'air, la clé de réglage, et les pattes de fixation.

## MISE EN PLACE

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température de 100°C. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistante à la chaleur afin d'éviter le décollement.

**Une cloison doit être mise en place à 1 cm minimum en dessous du caisson afin de favoriser la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.**

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

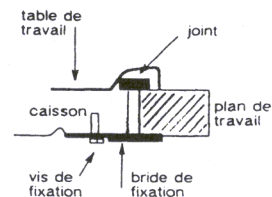
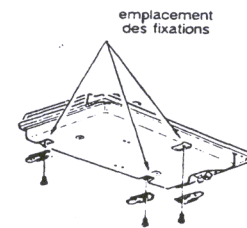
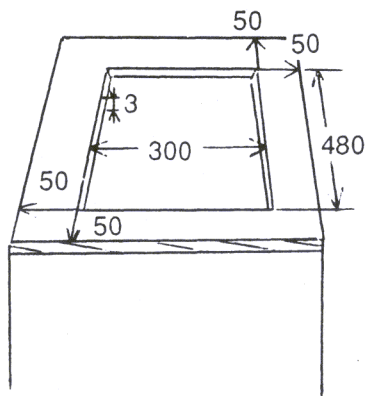
Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 3 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 3 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.

Lors de la mise en place dans la découpe, veiller à la pousser au maximum du côté bandeau. La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.

## ENCASTREMENT TYPE Y

- selon NF EN 60335-2-6 -



## INSTALLATION

*Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.*

*Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance.*

**RACCORDEMENT GAZ** - Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. 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 et tubes souples, détendeurs de la marque "NF GAZ".  
- tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 ou NF D 36-107,  
- tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

**RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE** : Raccordez directement à l'extrémité filetée du raccord de rampe.

**RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE** : Vissez 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.

**RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC** : Vissez l'about NF que vous vous serez procuré sur le raccord de rampe. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

Attention : dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

**Raccordement possible pour un appareil incorporé dans un bloc cuisine fixe.**

**BUTANE**

Rigide - Tube souple caoutchouc\*

**PROPANE**

Rigide - Tube souple caoutchouc\*

**NATUREL**

Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques\*

\* sous réserve que le tuyau soit visitable sur toute sa longueur.

Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucune cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

## INSTALLATION

### CHANGEMENT DE GAZ

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

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

Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal),
- mettre en place ou supprimer la bague d'air pour le brûleur et,
- régler le ralenti, (voir tableau page 2).

### REMPACEMENT DES INJECTEURS.

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

### REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

Lorsqu'elle est nécessaire (voir tableau page 2), sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

### ACCESIBILITE AUX BAGUES D'AIR

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

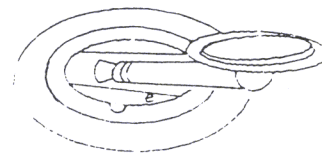
### REGLAGE DU RALENTI

Placer la manette sur la position ralenti et la retirer (manette montée sur simple pression).

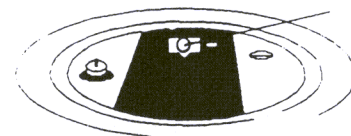
A l'aide d'un tourne-vis, agir sur la vis de réglage du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le gaz, et dans le sens contraire pour l'augmenter, jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.

## REMPACEMENT DES INJECTEURS

### CORPS DE BRÛLEUR



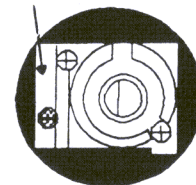
### INJECTEUR



### REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR



### Vis de réglage du ralenti



## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

**Les duos de cuisson sont livrés avec un câble d'alimentation.**

- le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, interrupteur ou disjoncteur, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- avant le branchement, s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour l'alimentation de la table.

- le raccordement doit se faire en 230 Volts monophasé.

La table de cuisson doit être obligatoirement raccordée à une prise de terre.

*Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique de la table par un fusible de :*

- 10 ampères pour le duo C 020
- 16 ampères pour la table C 22.

En cas de changement de cordon d'alimentation, cette opération devra être réalisée par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

Type de câble à utiliser :

\* H 05 VV - F

- section 3 G 1 mm<sup>2</sup> pour la C 020 et,
- section 3 G 2.5 mm<sup>2</sup> pour le duo C 22 .

### **IMPORTANT :**

Le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne de terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.



## 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 toute autre indemnité de quelque nature qu'elle soit.

### DUREE

Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

### CONDITIONS D'APPLICATION

Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice.

Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil.

Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

### APRES LA GARANTIE

Adressez-vous au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil.

Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

### GARANTIE LEGALE

Les dispositions de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

### Appareil TYPE\* :

- C 020
- C 22

\* mettre une croix dans la case correspondante.

### Date de livraison :



CACHET DU REVENDEUR

## PIECES DE RECHANGE

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer :

1 - LE TYPE EXACT DE  
L'APPAREIL ET LE NUMERO  
DE SERIE QUI FIGURENT SUR  
LA PLAQUE SIGNALETIQUE

2 - LA DESIGNATION DE LA  
PIECE.

OU VOUS ADRESSER ?    - *En cas de réclamation, ou*  
                                      - *Pour commander une pièce de rechange :*

### A VOTRE REVENDEUR

en exigeant des

**"PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"**



garantissant de par leurs  
caractéristiques la meilleure fiabilité  
et sécurité d'utilisation.

## **ROSIERES, c'est aussi :**

- *Des cuisinières gaz, mixtes ou électriques, à chaleur pulsée ou à pyrolyse,*
- *Des fours à encastrer, des fours micro-ondes et turbo-ondes,*
- *Des tables de cuisson traditionnelles ou à vitro céram et des bacs éviers,*
- *Des hottes et des groupes d'aspiration,*
- *Des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche linge,*
- *Des réfrigérateurs et congélateurs,*
- *Des poêles, des cuisinières bois-charbon et mazout,*

**USINES DE ROSIERES - SAS** au Capital de 29 507 400 F  
RCS Bourges B 324 479 302  
30, rue Y. LACELLE - Rosières - 18400 LUNERY  
Tél. 02.48.55.78.00 - Fax : 02.48.68.01.75