

tables de cuisson

D 5 MIL

D 5 ML

REFERENCE DES COULEURS D'EMAIL ROSIERES

Feuille d'automne code 201

Brun labour code 221

Vert marais code 241

*IMPORTANT : en cas de commande de pièces
de rechange, préciser la couleur et le code.*

ROSIERES 

S.A. USINES DE ROSIERES - B.P. 44 - 18001 BOURGES CEDEX
N° SIRET: 553 720 053 00014

SOMMAIRE *Pour vous Madame*

DESCRIPTION	3
UTILISATION	
* Les brûleurs gaz	4
* Plaque thermostatique	5
* Plaque rapide	6
RECOMMANDATION POUR L'UTILISATION DES PLAQUES	7
ENTRETIEN	8
 <i>POUR VOUS MONSIEUR L'INSTALLATEUR :</i>	
INSTALLATION	
* Encastrement	9
* Mise en place de la barrette de liaison	9
* Fixation de la table	9
* Mise en place du joint	9
RACCORDEMENT GAZ ET REGLAGES	10-11
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	12
FICHE TECHNIQUE	13

ATTENTION

Pour bénéficier de la garantie ROSIERES, ne pas omettre de faire dater et signer, par votre installateur, le certificat de garantie.

PIECES DE RECHANGE :

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

- 1) le type de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique située sur le caisson.
- 2) la désignation de la pièce.

EXEMPLE : Table D 5 MIL N° 2584814
1 manette de robinet gaz.

OU VOUS ADRESSER :

- * Pour commander une pièce de rechange :

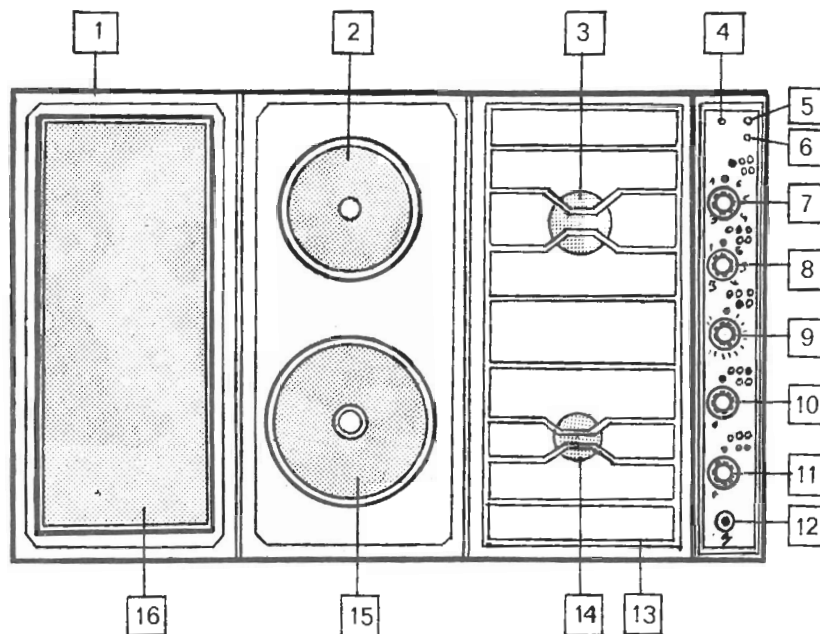
A VOTRE REVENDEUR

- * En cas de réclamation :

S.A. DES USINES DE ROSIERES
Service Assistance Technique
ROSIERES — 18400 — SAINT FLORENT SUR CHER
Tél. (48) 26.00.93 — (48) 26.01.95
Télex : Rosières Usine 760014 F

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 3 du décret n° 78-464 du 24 Mars 1978.

Description de l'appareil



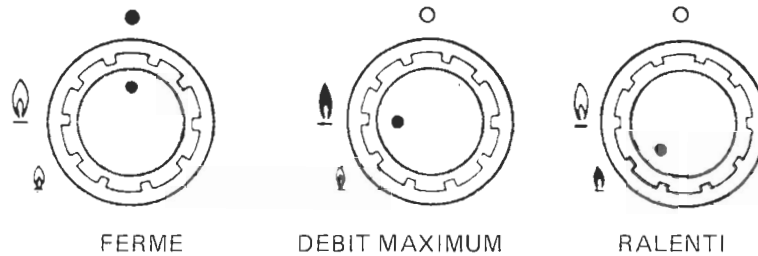
- 1** Table de travail
- 2** Plaque électrique de 1000 Watts – ϕ 145 mm
- 3** Brûleur gaz arrière de 3020 Watts
- 4** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque rectangulaire **16**
- 5** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque arrière **2**
- 6** Voyant de contrôle de fonctionnement de la plaque thermostatique **15**
- 7** Manette de commande de la plaque rectangulaire **16**
- 8** Manette de commande de la plaque arrière **2**
- 9** Manette de commande de la plaque thermostatique **15**
- 10** Manette de commande du brûleur gaz arrière **3**
- 11** Manette de commande du brûleur gaz avant **14**
- 12** Bouton poussoir d'allumage électrique des brûleurs gaz
- 13** Grille de table gaz, amovible
- 14** Brûleur gaz avant de 1680 Watts
- 15** Plaque thermostatique de 2000 Watts – ϕ 180 mm
- 16** Plaque rectangulaire 380 mm x 180 mm – Puissance 2500 Watts

Utilisation des brûleurs gaz

FONCTIONNEMENT

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

Chaque brûleur est alimenté par un robinet à verrouillage de sécurité et à position de ralenti.



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

ALLUMAGE

Pousser légèrement sur la manette et la tourner vers la gauche.

Le débit maximum est obtenu lorsque la manette se trouve face au repère grande flamme.


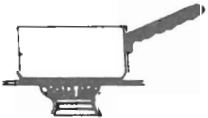

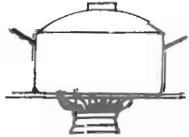
En poursuivant la rotation de la manette dans le même sens, on réduit le débit jusqu'au minimum obtenu face au repère petite flamme.



- **Allumer le brûleur; effectuer une pression sur le bouton poussoir situé sur le tableau de bord.**
C'est à ce moment que se produit le train d'étincelles et que le brûleur s'allume.

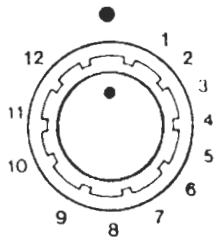
CHOIX DES RECIPIENTS

HAUTEUR DES FLAMMES

<p>Casseroles de moins de 14 cm</p>  <p>Petit brûleur = petit récipient</p> <p>Casseroles de 14 cm ou plus</p>  <p>Gros brûleur = Grand récipient</p>	<p>Mise en place du couvercle dès ébullition</p> <p>Manche brûlé</p>  <p>MAUVAIS</p> <p>Gaspillage de gaz</p>  <p>BON</p> <p>Flammes ne dépassant pas Economie de Gaz</p>
---	---

Plaque thermostatique

FONCTIONNEMENT



Manette de commande de plaque

Le palpeur règle la puissance de la plaque en fonction de la température du récipient.

EXEMPLE :

Poser un récipient sur le foyer et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position de la manette en vous aidant du tableau ci-dessous.

La cuisson démarre alors à pleine puissance, donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement, sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

Très vite, on prend l'habitude de cuire sans surveillance dès que l'on est familiarisé avec les différentes graduations.

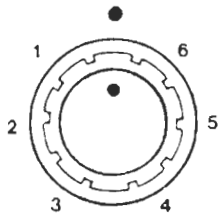
REGLAGE

TRES DOUX	1 et 2	Beurre fondu – Maintien d'un plat au chaud
MIJOTAGES	2 - 4	Oeufs sur le plat
MOYEN	4 - 5 - 6	Légumes, fruits, potages, riz Ebullition d'eau, lait
MI-FORT	6 - 7	Cuisson à la graisse devant être « saisies » Pommes de terre, pot au feu.
VIF	8 - 10	Poissons, steaks, crêpes, omelettes
TRES VIF	10 - 12	Fritures

Le voyant de contrôle correspondant à la plaque s'allume dès que celle-ci est sous-tension.

Plaque à 7 positions

FONCTIONNEMENT



Manette de commande de la plaque

Cette plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe (+ la position arrêt) qui donnent des puissances étagées convenant à tous les types de cuisson.

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

REGLAGE

0	Arrêt
1 - 2	Réchauffer ou tenir un plat au chaud
3 - 4 - 5	Allures moyennes pour entretenir les cuissons Dorages et sautés à «saisir» plus doucement
6	Allure forte pour démarrage des cuissons et chaque fois que l'on a besoin d'un feu vif ou pour amener à ébullition

UTILISATION

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

Le voyant de contrôle correspondant à la plaque s'allume dès que celle-ci est sous tension.

CONSEIL

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

Recommandations pour l'utilisation des plaques

MAUVAIS : Le fond ne couvre pas entièrement la plaque.



Dépense inutile d'une partie de l'énergie



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



BON : Le récipient couvre entièrement la plaque.



Utilisation complète de la chaleur



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



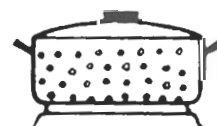
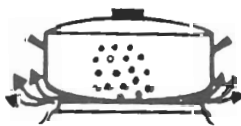
MAUVAIS : Le fond du récipient n'est pas sec.



Avant de poser un récipient sur la plaque, assurez-vous que le fond soit bien sec pour éviter d'attaquer la plaque

MAUVAIS : Fonds déformés

BON : Fond plat



Pour obtenir une cuisson économique et rapide, il est indispensable que le fond des récipients soit plat.

Entretien

LA GRILLE

La coloration des fils inox à l'emplacement des brûleurs est inévitable du fait de l'augmentation de la température. Toutefois, vous pouvez atténuer cette coloration et redonner un aspect correct à la grille en la frottant avec un tampon à récurer accompagné de poudre abrasive.

LES CHAPEAUX DE BRULEURS

* 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 chapeaux à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PLAQUES ELECTRIQUES

Pour le nettoyage d'une plaque, la faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés.

Après coupure de courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec du papier absorbant.

Dans tous les cas, il convient de préserver la surface des plaques de l'humidité. Si malgré toutes les précautions prises, la surface des plaques présentait des traces d'oxydation, il conviendrait de les faire disparaître en les frottant légèrement avec de la toile émeri très fine, ou des produits anti-rouille, sans omettre de graisser superficiellement les plaques après la remise en état.

LE TABLEAU DE BORD

Pour conserver au bandeau son aspect impeccable, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide, légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers l'avant.

Ne pas faire de pesée sur la collerette. Si la manette est dure, passez un chiffon derrière le corps de la manette puis tirer sur le chiffon.

LES PARTIES EMAILLEES

Nettoyez-les simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid. Essuyez-les avec un chiffon sec et propre. En les nettoyant à chaud, vous risquez de ternir l'émail.

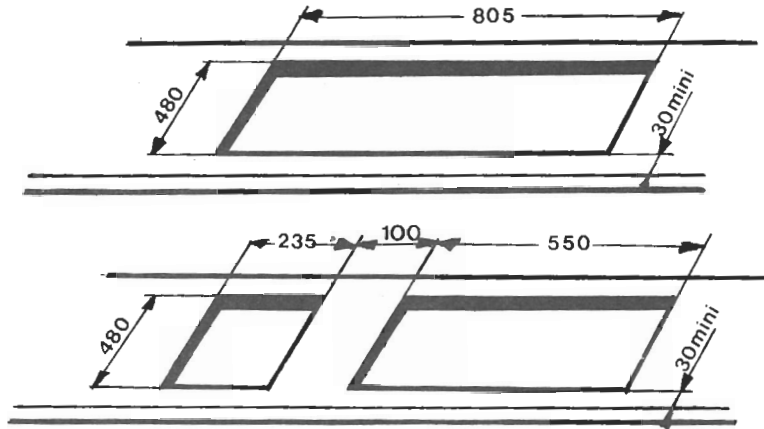
LES PARTIES INOX

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

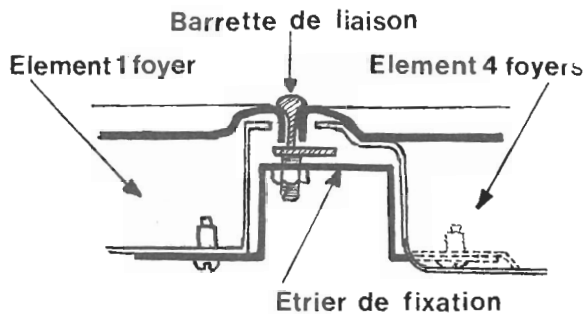
Installation

ENCASTREMENT

- Le meuble, dans lequel les tables sont encastrées, doit être réalisé en matériaux résistants à la température de 100°C.
- Ne pas cloisonner directement sous les caissons des appareils afin de ne pas gêner la bonne circulation de l'air autour des caissons.
- Lors de la mise en place des appareils dans la découpe, veiller à les pousser au maximum du côté bandeau. La table se trouvera ainsi centrée par rapport à la découpe.



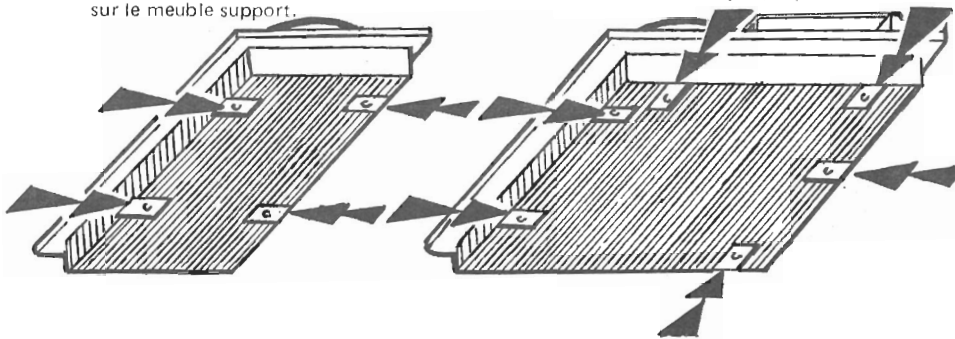
MISE EN PLACE DE LA BARRETTE DE LIAISON :



- Assembler la barrette de liaison avec les deux étriers sans serrer les écrous.
- Présenter l'ensemble sur les deux éléments de cuisson et fixer les étriers.
- Bloquer les écrous de la barrette de liaison.

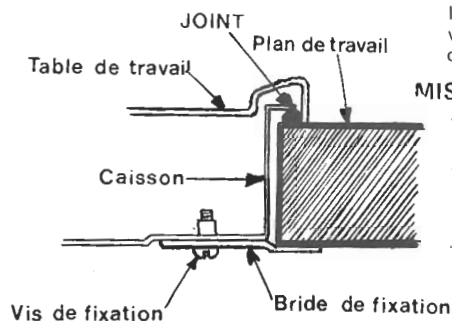
FIXATION DES TABLES :

- Placer les brides de fixation de manière à ce que la table de travail plaque parfaitement sur le meuble support.



MISE EN PLACE DES BRIDES DE FIXATION :

Il est recommandé d'obstruer à l'aide des vis restantes, les trous des emplacements de bride qui ne sont pas utilisés.



MISE EN PLACE DU JOINT D'ETANCHEITE

- Avec la table est livré un joint d'étanchéité de 6 mm de diamètre.
- Placer ce joint sous le petit bord extérieur du caisson, le plus près possible du bord extérieur.
- Effectuer une pression sur la bordure du caisson afin que le joint s'écrase et assure une étanchéité parfaite.

Raccordement et réglage

Partie gaz

RACCORDEMENT GAZ :

– Le raccordement à la canalisation doit être effectué en conformité avec les règlements indiqués dans le D.T.U. du C.S.T.B. (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment, 4, avenue du Recteur Poincaré – 75016 PARIS).

– Effectuer le raccordement à partir du coude fileté fixé sur la rampe de la table de cuisson 4 foyers.

– Prévoir dans le raccordement un raccord démontable, facilement accessible.

NOTA : Si l'on veut orienter le coude fileté servant au raccordement, il suffit de desserrer légèrement l'écrou qui le fixe sur la rampe. Après orientation, resserrer soigneusement l'écrou afin d'assurer l'étanchéité du coude sur la rampe.

ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUE :

La table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur les étiquettes apposées sur l'emballage.

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

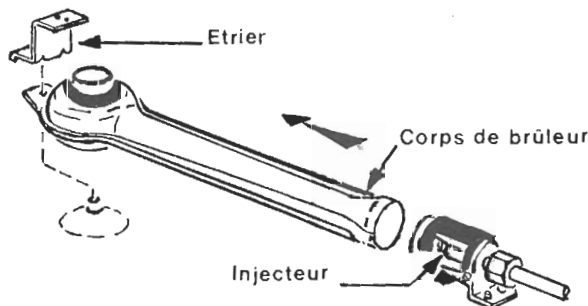
NOTA : Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, autres que ceux montés sur l'appareil, sont livrés avec la table.

REPLACEMENT DES INJECTEURS :



A) Démontez la table gaz

- Enlever la grille et les chapeaux de brûleurs
- Enlever les manettes en les tirant vers le haut
- Démontez le tableau de commande fixé par 2 vis «A» situées au dessous de celui-ci
- Dévisser la vis de fixation «B» de chaque tête de brûleur et dégager la table gaz.



B) Démontez les corps de brûleurs :

Pour cela :
Oter la vis de fixation et l'étrier de chaque corps de brûleur.



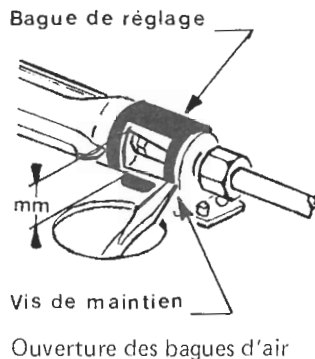
C) Remplacer les injecteurs :

- A l'aide d'une clé à tube de 7 mm, retirer les injecteurs
- Mettre en place ceux correspondant au gaz distribué (voir tableau).

Tableau des injecteurs

Nature du gaz	BRULEURS			
	rapide		semi-rapide	
	Repère de l'injecteur	Ø correspondant	Repère de l'injecteur	Ø correspondant
Butane Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz de ville	Brûleur AR-D F	2,60	E	1,75
	Brûleur AV-G G	2,80		
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

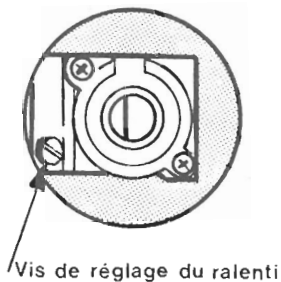
REGLAGE DES BAGUES D'AIR :



- . pour accéder aux bagues d'air, il faut retirer les bouchons maintenus par un clip, situés sous le caisson.
- . passer un tournevis au travers du trou pour desserrer la vis de maintien de la bague d'air.
- . effectuer le réglage par rotation de la bague d'air sur le porte injecteur.
- . resserrer la vis de maintien.
- . replacer le bouchon.

Type de gaz	BRULEURS	
	semi-rapide	rapide
Butane Propane	Ouverture maximale	
Gaz de ville	4 mm	5,5 mm
Gaz naturel	6 mm	9 mm

REGLAGE DES RALENTIS :



- . enlever les manettes de commande en les tirant
- . retirer les collerettes du tableau qui sont simplement engagées
- . le brûleur étant allumé sur le débit minimum (repère petite flamme) son ralenti est bien réglé lorsque les flammes réduites, mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas en passant du grand débit au ralenti.
- . dans le cas contraire, rallumer le brûleur sur débit maximum et desserrer la vis de réglage de plusieurs tours.
- . ramener la manette du brûleur sur le débit minimum et visser la vis de réglage jusqu'à obtention d'une flamme de ralenti correcte.

Branchement électrique

● Avant de commencer le branchement de l'appareil, vous devez obligatoirement vous assurer :

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

REGLAGE DU DISJONCTEUR :

● Le réglage du disjoncteur tient compte d'une puissance disponible supplémentaire dans la phase la plus chargée.

Monophasé 1 phase	220 V (2 phases) 380 V + Neutre	30 A
2 phases Triphasé Triphasé	380 V + Neutre 220 V 380 V + Neutre	25 A

CABLE D'ALIMENTATION :

● Pour le branchement électrique de cet appareil, nous vous conseillons d'utiliser un câble normalisé H 07 RNF d'une section de 2,5 mm².

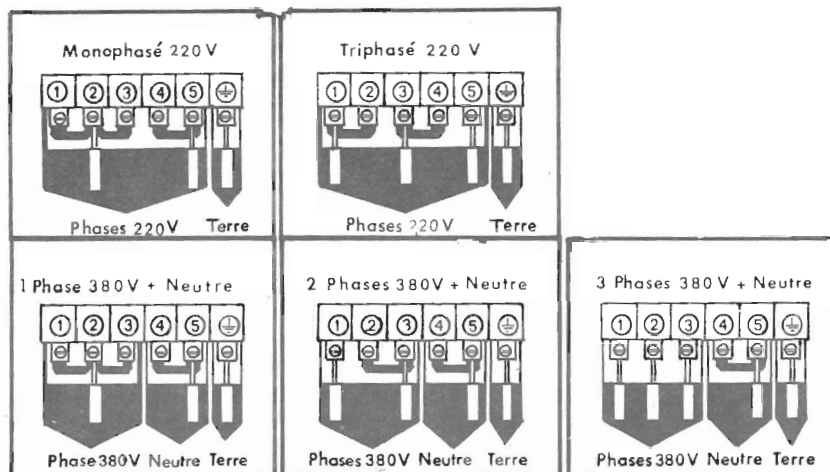
RACCORDEMENT AU RESEAU :

- On peut employer soit une prise de courant à fusibles incorporés, soit une prise simple, mais dans ce cas, il convient de placer en amont de celle-ci des coupe-circuits à fusibles.
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE L'APPAREIL :

- Enlever le capot (fixé sous le caisson par 2 vis) masquant la plaque à bornes.
- Passer le câble dans le serre câble, puis dans le passe fil du capot.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les fixer sur les bornes.
Ne pas oublier de placer le fil de terre sur la borne
(Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou d'une prise de terre défectueuse).
- Remonter le capot arrière.

TABLEAU DE RACCORDEMENT :



RACCORDEMENT DES 2 PARTIES DE L'APPAREIL :

Lorsque les deux parties composent l'appareil D 5, procéder au raccordement électrique entre les deux grâce aux connecteurs 5 voies.
Veiller particulièrement à le placer dans un endroit protégé et ne permettant pas son débranchement accidentel par un tiroir par exemple. Il pourra par exemple être placé dans une entaille ou logé dans la découpe d'encastrement.

Fiche technique

- Dimensions de la partie table de travail :

Table monobloc : 822 mm x 500 mm

Tables séparées Élément 4 Foyers : 570 x 500
 Élément 1 Foyer : 250 x 500

- Puissance totale absorbée : 5 500 Watts.
- Puissance de chauffage des plaques (en Watts).

Plaque	Positions de la manette						
	0	1	2	3	4	5	6
ϕ 145 – 1000 W 7 positions	A R R E T	100	145	250	500	750	1 000
RECTANGULAIRE 380 x 180 mm 2 500 W		215	465	700	1 400	2 100	2 500
THERMOSTATIQUE ϕ 180 – 2 000 W 13 positions		Régulation par thermostat					

• CARACTERISTIQUES DES BRULEURS GAZ

	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de ville ou cokerie
Pouvoir calorifique MJ/m ³	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7
Pouvoir calorifique MJ/kg	49,4	50,4			
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25	8
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
. Diamètre injecteur en mm	0,63	0,63	0,93	0,93	1,75
. Débit thermique en KW	1,68	1,68	1,68	1,68	1,68
. Débit horaire 15°C 760 mm Hg					
- en g/h	119	116			
- en l/h			156	177	370
BRULEUR RAPIDE					
. Diamètre injecteur en mm	0,87	0,87	1,32	1,32	2,60
. Débit thermique en KW	3,02	3,02	3,02	3,02	3,02
. Débit horaire 15°C - 760 mm Hg					
- en g/h	220	216			
- en l/h			290	330	690

