

Tables de cuisson

LINEA FLAMME



Notice d'utilisation

Sauter

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

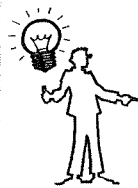
PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

<u>COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ?</u>	P. 3
<u>DÉTAIL DU BRÛLEUR</u>	P. 3
<u>SÉCURITÉ</u>	P. 4
<u>COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS DE VOTRE TABLE ?</u>	P. 4-5
<u>QUELS TYPES DE RÉCIPIENTS UTILISÉS SUR LES BRÛLEURS ?</u>	P. 6
<u>COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ?</u>	P. 7
<u>RECOMMANDATIONS</u>	P. 13
<u>QUESTIONS/RÉPONSES</u>	P. 14
<u>GUIDE DE CUISSON</u>	P. 15
<u>SERVICE APRÈS-VENTE</u>	P. 16

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

<u>COMMENT ENCASTRER ET INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ?</u>	P. 8
<u>COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON ?</u>	P. 9
<u>COMMENT RÉALISER LE CHANGEMENT DE GAZ ?</u>	P. 10-11
<u>TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES GAZ</u>	P. 12

Suivez le guide...



Astuce



Attention



A lire



Contacter



VOTRE TABLE DE CUISSON EST LIVREE

PREREGLEE POUR LE GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL)

Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré. Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson.

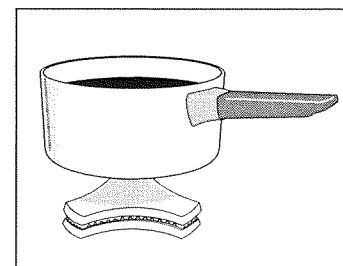
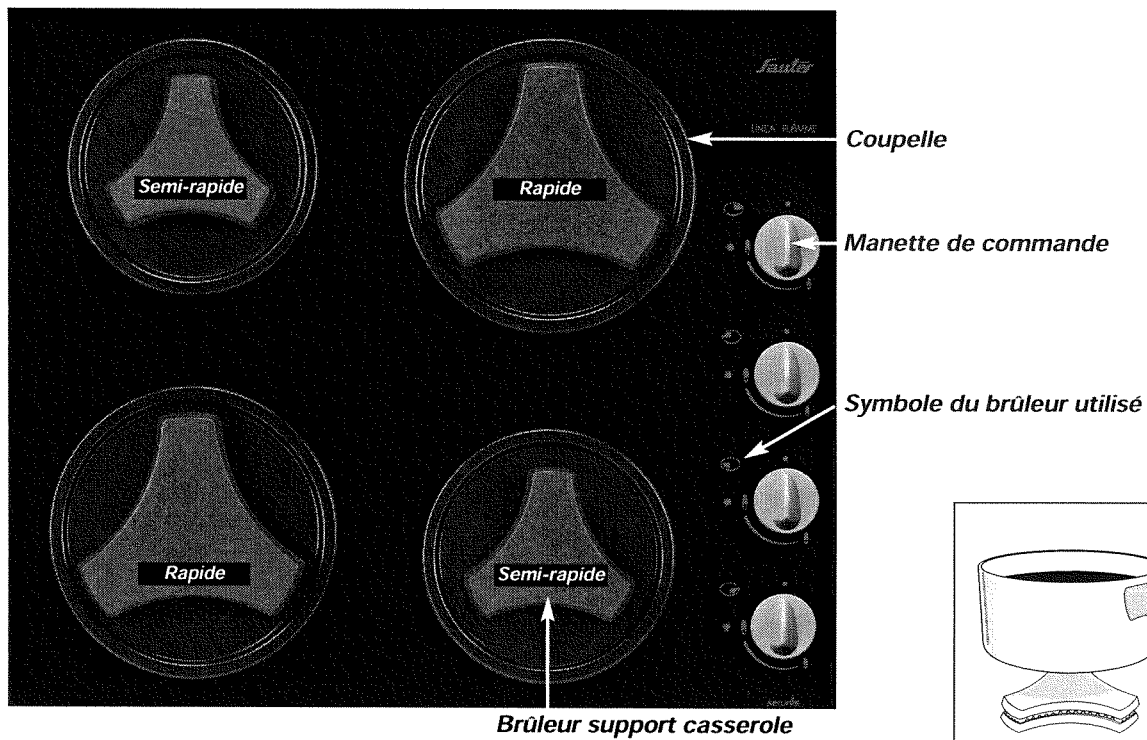
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

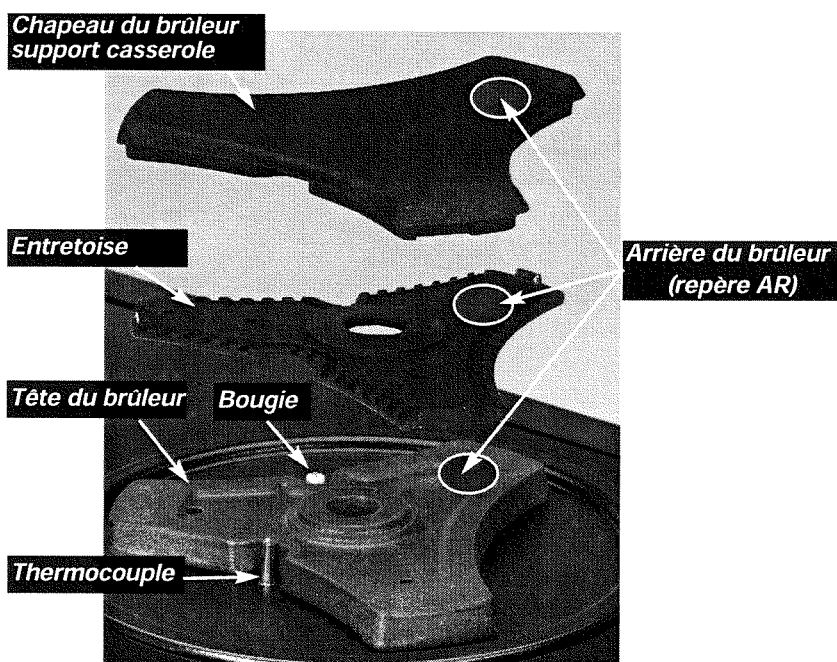
Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment se présente votre table de cuisson ?



Posez directement votre casserole sur le brûleur

Détail du brûleur

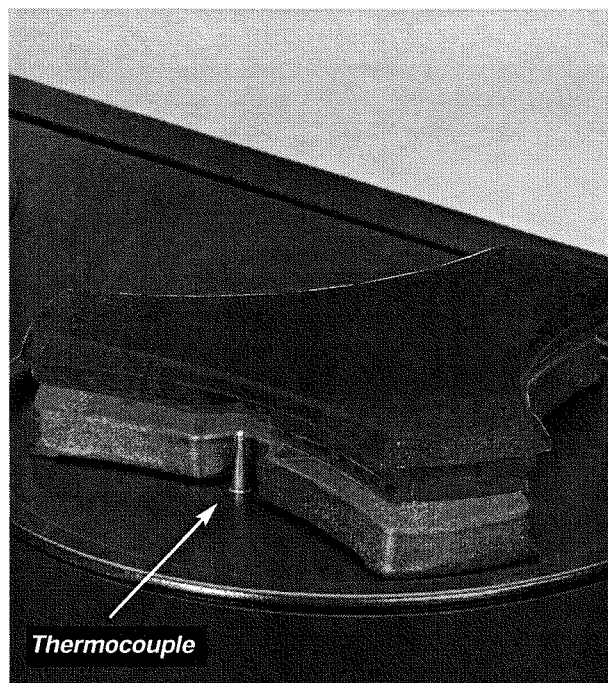


Partie 1 : Pour l'utilisateur



Sécurité


- Votre table est équipée d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air,...), coupe très rapidement l'arrivée de gaz. Ce système a besoin d'être activé lors de l'allumage. Vous devrez maintenir l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme. En cas d'extinction, il suffit de rallumer immédiatement le brûleur en appuyant sur la manette de commande suivant les instructions des pages suivantes.

Cette sécurité est matérialisée par la présence auprès de chaque brûleur d'un thermocouple : cette pièce, tige métallique, est située directement au voisinage des flammes.



Comment utiliser les brûleurs de votre table ?

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole  (fig.1)

Le point  correspond à la fermeture du robinet.

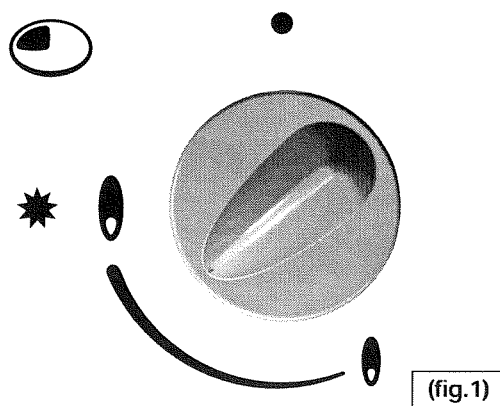
UTILISATION

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière gauche).

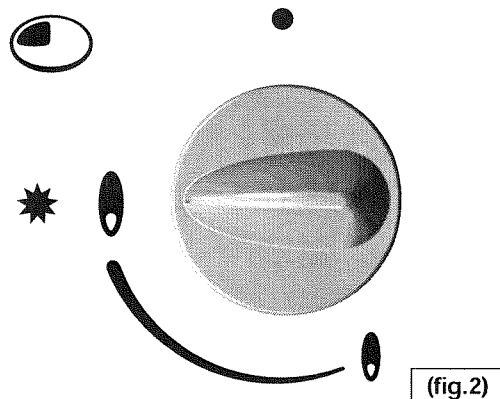
- Appuyez et tournez la manette jusqu'à la position maximum (grande flamme) (fig.2). **Maintenez l'appui quelques secondes après l'allumage afin que le brûleur reste allumé (activation du dispositif de sécurité).**

Une série d'étincelles assure l'allumage du brûleur.

NOTA : ■ Votre table est munie d'un allumage intégré aux manettes ; il est donc normal qu'une série d'étincelles se produise tant que les manettes sont enfoncées.



(fig.1)



(fig.2)

Partie 1 : Pour l'utilisateur

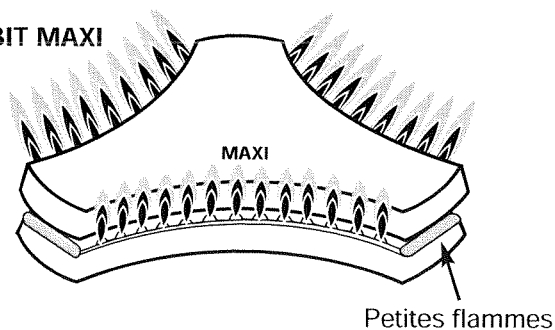
Comment utiliser les brûleurs de votre table ? (suite)

- En cas de panne de courant, il est toujours possible d'allumer la flamme en approchant une allumette du brûleur, tout en appuyant sur la manette du robinet correspondant ouverte en débit maximum.

IMPORTANT :

N'appuyez pas sur la manette d'un robinet lorsque les brûleurs ne sont pas tous en place, cela pourrait détériorer le dispositif électronique d'allumage.

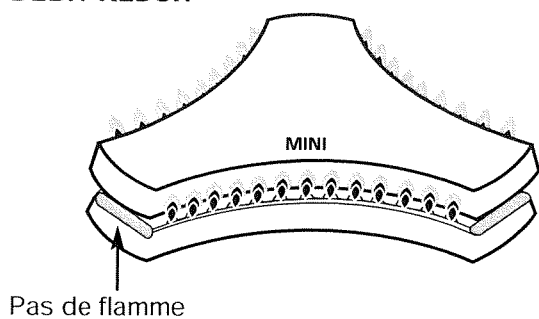
DEBIT MAXI



EN DEBIT MAXI

- Les extrémités de branche du brûleur ont été dimensionnées de telle façon qu'en débit maxi les flammes à cet endroit ne brûlent pas les queues des casseroles.

DEBIT RÉDUIT



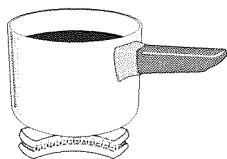
EN DEBIT RÉDUIT

- En débit réduit les flammes des extrémités des branches du brûleur peuvent disparaître.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Quels types de récipients utilisés sur les brûleurs ?

MIJOTAGE



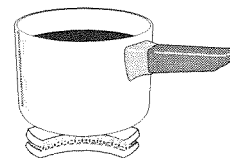
- 1 - Brûleurs moyens (dits "semi-rapides").

Utilisez un récipient de 12 à 18 cm de diamètre de fond.

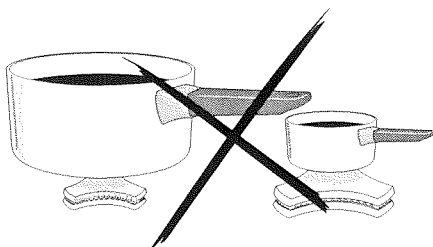
EBULLITION

2 - Grands brûleurs (dits "rapides").

Utilisez un récipient de 16 à 28 cm de diamètre de fond.

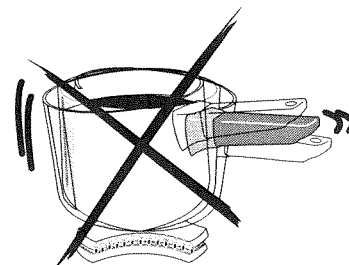


MAUVAIS

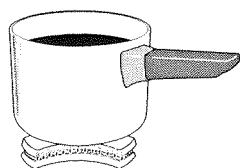


Adaptez systématiquement la taille de votre casserole à la dimension du brûleur.

NON

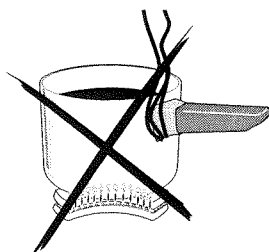


N'employez pas de récipient avec un fond bombé (concave ou convexe).

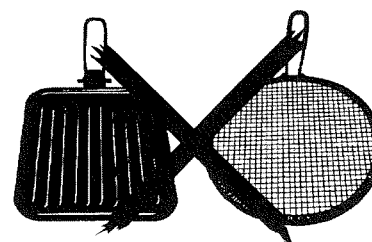


BON

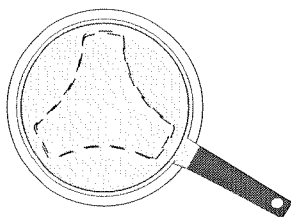
IMPORTANT : dans le cas de l'utilisation d'un récipient de petit diamètre, réglez la puissance des brûleurs pour éviter un débordement de flamme.



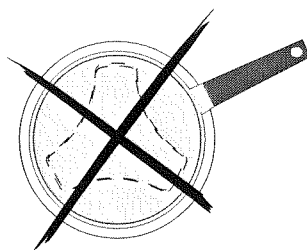
MAUVAIS



Ne pas utiliser de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



BON



MAUVAIS

Vous obtiendrez une bonne stabilité de casserole en positionnant le manche de celle-ci dans le prolongement d'une branche du brûleur et en adaptant la taille de votre casserole à la dimension du brûleur.

NOTA :

Il est fortement déconseillé d'employer des récipients dont les dimensions débordent au dessus des manettes.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment nettoyer votre table de cuisson ?

L'entretien est facilité s'il est effectué avant refroidissement complet de la table de cuisson. Cependant, ne nettoyez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les manettes de commande.

PROJECTIONS ET DÉBORDEMENTS :

- Le dessus de votre table de cuisson est en verre trempé, la coupelle en tôle émaillée. Lors de son utilisation, il peut arriver que la cuisson entraîne certaines salissures telles que des éclaboussures (projections de matières grasses, sauce, aliments...) et des débordements.
- Dans tous les cas, essuyez dès que possible les projections et les débordements avant qu'ils ne sèchent ou ne durcissent sur votre table (table à l'arrêt).

QUELS PRODUITS UTILISER ?

- Pour nettoyer et entretenir la table, préférez toujours des produits de qualité. Nous recommandons :
 - Produits de nettoyage doux :
 - Éponge de nettoyage type *Sanitaire* pour **NETTOYER** et **RINCER**,
 - Chiffon pour **DÉTREMPER** et **ESSUYER**,
 - Papier absorbant pour **ESSUYER** et **SÉCHER**
- Les salissures légères s'enlèvent avec un papier absorbant humide ou une éponge de nettoyage type *Sanitaire*.

POUR BIEN NETTOYER :

- Pour les salissures plus résistantes, utilisez la valeur d'une noisette de produit de nettoyage doux.
- Les traces d'eau et de calcaire disparaissent facilement à l'aide d'un peu de vinaigre d'alcool blanc.
- Terminez toujours le nettoyage en rinçant et en essuyant à l'aide d'un papier absorbant.

NE PAS UTILISER :

- De laine d'acier ou d'éponge abrasive, de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

DEMONTAGE DES BRÛLEURS :

- Retirez la tête, l'entretoise et le chapeau du brûleur.

L'ENTRETIEN DES BRÛLEURS GAZ :

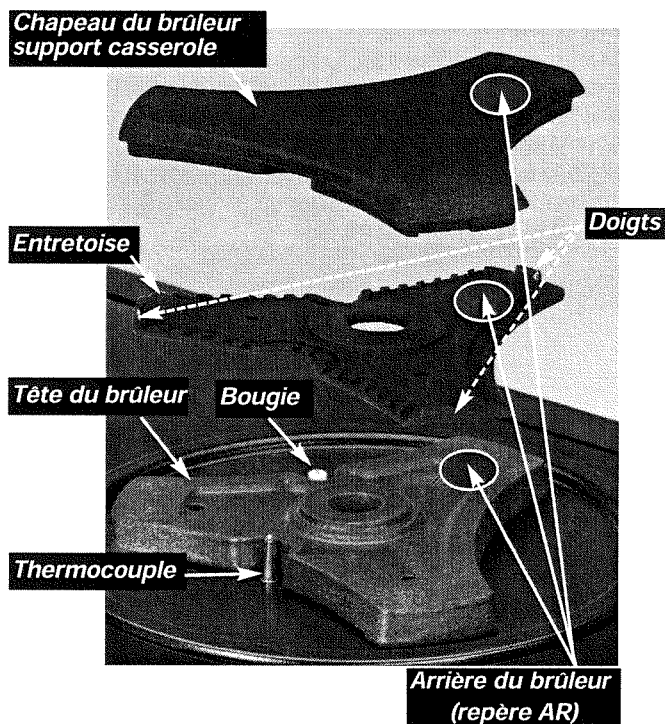
- Pour nettoyer les chapeaux, les entretoises et les têtes de brûleurs, utilisez de préférence de l'eau savonneuse. En cas d'obstruction des trous des brûleurs, nettoyez les à l'aide d'une petite

brosse à poils durs. Ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Essuyez les soigneusement avant de réutiliser votre table de cuisson.

- N'oubliez pas de nettoyer également les bougies d'allumage avec une petite brosse.

REMONTAGE DES BRÛLEURS

- Le sens de remontage de chaque pièce du brûleur (tête, entretoise, chapeau) est repéré par l'intermédiaire du symbole **AR**. Ce symbole correspond à la position de la branche arrière de chaque brûleur. Celle-ci doit être positionnée vers l'arrière (**AR**) de la table de cuisson.
- Replacez la tête du brûleur en posant la bougie et le thermocouple dans les trous et en tenant compte de l'orientation de la branche arrière (repérée **AR**).
- Replacez l'entretoise sur la tête en tenant compte de l'orientation de la branche arrière (repérée **AR**).
- Placez enfin le chapeau sur l'entretoise en tenant compte de l'orientation de la branche arrière (repérée **AR**).
- Vérifiez bien que chaque «doigt» de l'entretoise est parfaitement positionné dans son logement situé en bout de branche du chapeau avant chaque utilisation du brûleur.



Partie 2 : Pour l'installateur

Comment encastrer et installer la table de cuisson ?

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.

IMPORTANT :



- Vérifiez que la surface d'appui qui soutient la table de cuisson est plane. Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose risquent de modifier les performances de l'appareil et de provoquer la casse du dessus verre.

COMMENT ENCASTRER LA TABLE ?

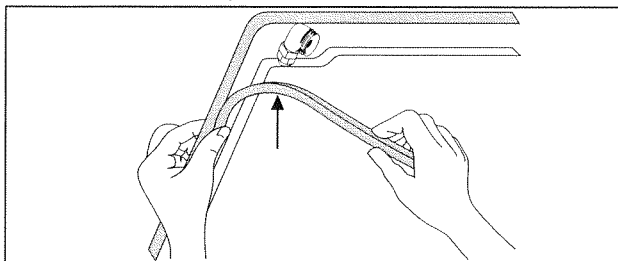
- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir ni à droite, ni à gauche, à moins de 30 cm de la table de cuisson, un meuble plus haut que celle-ci.
- S'assurer qu'il n'y a aucune pièce ou aucun objet incapable de résister à la chaleur dans le meuble situé sous la table.
- Si la table de cuisson est installée au dessus d'un four, disposer une planche résistant à la chaleur entre les deux appareils afin de les isoler thermiquement l'un de l'autre. Cette planche doit être jointive avec les parois du meuble et être située entre 10 et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail.

Si aucun appareil n'est installé sous la table, il n'est pas nécessaire d'interposer une cloison.

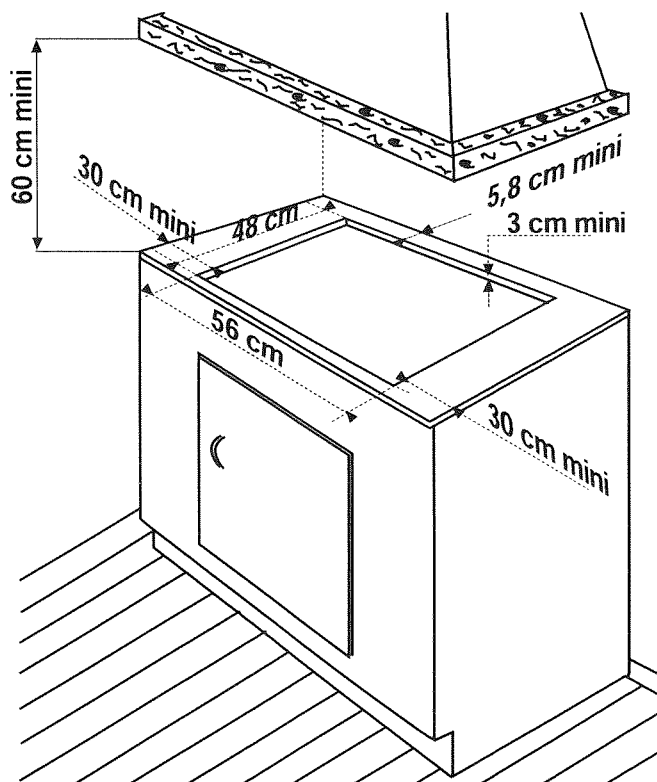
- Collez le joint fourni dans la pochette :

ATTENTION : cette opération est à effectuer impérativement avant l'installation de la table.

- ① Retirez les brûleurs.
- ② Retournez la table avec précaution et posez-la au-dessus de l'ouverture du meuble prévue pour son encastrement, de façon à ne pas endommager les bougies d'allumage.
- ③ Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, tout autour du cadre. Ce joint assure l'étanchéité entre le cadre et le plateau du meuble.

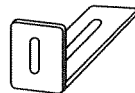


- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support.
- Placez les brûleurs sur la table (voir «Remontage des brûleurs»).
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de la cuisine (Cf. page 9 «Raccordement électrique» de la table).



COMMENT INSTALLER LA TABLE ?

MATÉRIEL :



4 pattes de fixation

+ 4 vis à monter dans le fond de la table

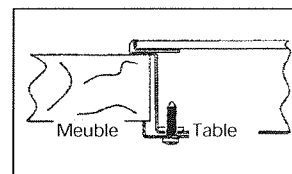
Pour un plan de travail de 3 cm à 4 cm : utilisez la patte de fixation dans ce sens.

Vous trouverez ce matériel : - soit dans la pochette, - soit à commander auprès de votre SAV .

MONTAGE :

① Vérifiez que la table est bien positionnée dans son logement.

② Fixez les pattes sur le fond de la table à l'aide des vis prévues à cet effet en prenant soin de ne pas trop les serrer.



Partie 2 : Pour l'installateur

Comment raccorder la table de cuisson ?

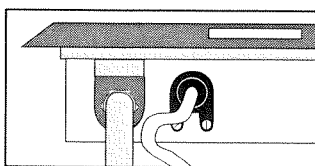
L'AERATION DE LA PIECE :

- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2 m³/h. par kW de puissance est nécessaire).
- 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 d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

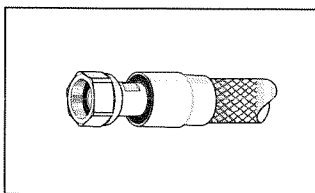
RACCORDEMENTS GAZ POSSIBLES :

• GAZ DISTRIBUÉ PAR GAZ DE RÉSEAU (GAZ NATUREL)

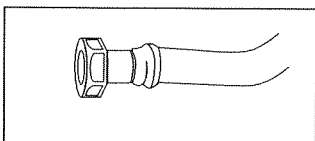
Choisir exclusivement l'un des 3 raccords suivants :



□ **Le raccordement en tube rigide** (appellation Norme Gaz G1/2). Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur appareil.

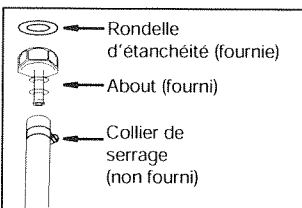


□ **Le raccordement par tuyau flexible métallique à embouts mécaniques** (longueur maxi = 2 m). Ex. tuyaux «Gazinox» disponible auprès de votre Service Après-Vente.



□ **Le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (longueur maxi = 2 m) visitable sur toute la longueur.

• GAZ BUTANE OU PROPANE POUR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR



Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons le raccordement soit en tube rigide, si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux.

Dans le cas d'une installation existante où le montage d'un tuyau flexible est impossible, il convient d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maxi = 2 m) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about, et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table. Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



REMARQUE

Quelque soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

IMPORTANT :

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Vissez l'about avec un couple de serrage ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF). En France, utilisez un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.

ATTENTION :



- Dans le cas d'utilisation d'un tuyau flexible, celui-ci doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile du meuble et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

- Le tuyau flexible ou le tube souple doit être visitable sur toute la longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

Cet appareil est livré avec un cordon d'alimentation type H 05 VVF (section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doit être branché sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou 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 à la borne de terre de l'appareil.



Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Partie 2 : Pour l'installateur

Comment réaliser le changement de gaz ?

Remarques préliminaires



Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice.

- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située sur le caisson sous l'appareil.

DÉBRANCHEZ LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DE LA TABLE AVANT TOUTE INTERVENTION.

PASSAGE DU GAZ DE RÉSEAU (GAZ NATUREL) EN GAZ BUTANE/PROPANE (fig. A)

Lors de cette opération, vous devrez successivement :



- 1 ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- 2 CHANGER LES INJECTEURS
- 3 RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

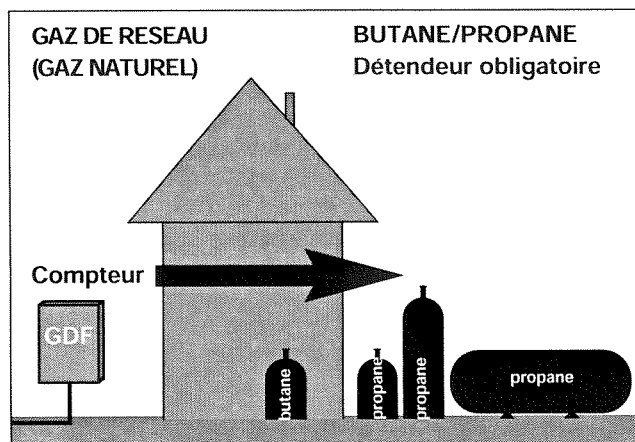
1 ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**».

2 CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

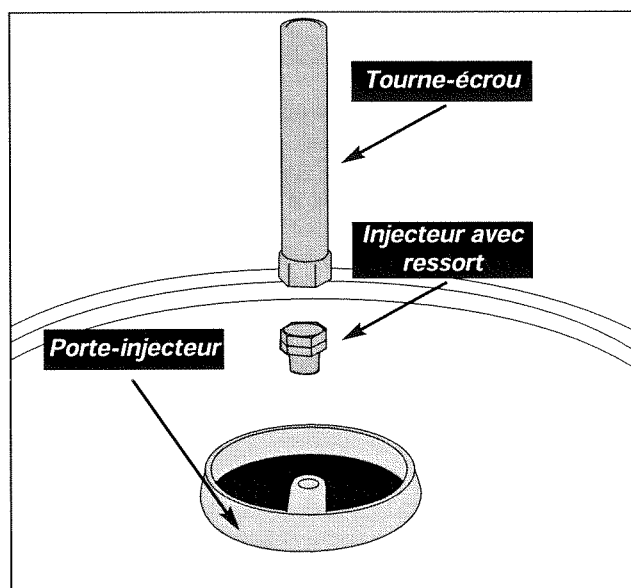
- Retirez les chapeaux, les entretoises, et les têtes de tous les brûleurs.
- A l'aide d'une clé de 7, dévissez les injecteurs situés dans le fond du porte-injecteur en aluminium et ôtez-les (**fig.B**). Le tourne-écrou devra être enfoncé à fond. En effet, un ressort placé autour de l'injecteur permet de récupérer celui-ci sans le faire tomber.
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau «**Caractéristiques gaz**» ci-après, en les vissant manuellement puis à l'aide de la clé, **vissez d'un quart de tour maximum**.
- Remettez en place les têtes, les entretoises, et les chapeaux de brûleur (voir «**Remontage des brûleurs**»).
- Conservez les injecteurs pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.

3 RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS situés sous les manettes en procédant comme suit :

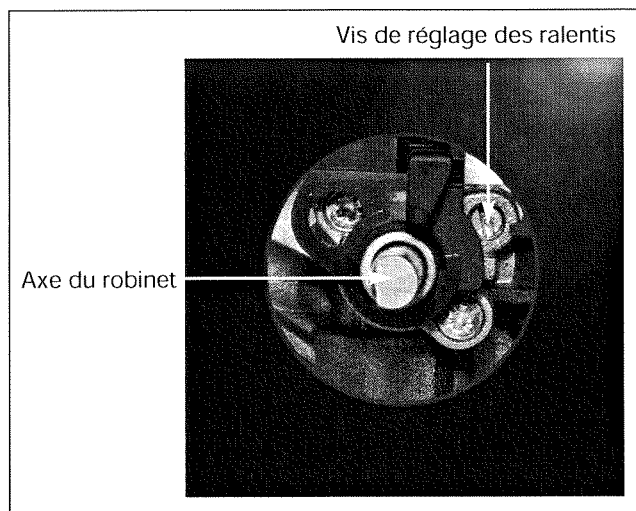
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- Enlevez les bagues d'étanchéité.
- Agir robinet par robinet.
- A l'aide d'un tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig.C**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les bagues d'étanchéité et les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



(fig.A)



(fig.B)



(fig.C)

Partie 2 : Pour l'installateur

Comment réaliser le changement de gaz ? (suite)

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL)

Lors de cette opération, vous devrez **successivement** :

- ➊ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ➋ CHANGER LES INJECTEURS
- ➌ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS



➊ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**» correspondant.

➋ CHANGÉZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez les chapeaux, les entretoises, et les têtes de tous les brûleurs.

- A l'aide d'une clé de 7, dévissez les injecteurs situés dans le fond du porte-injecteur en aluminium et ôtez-les (fig.B). Le tourne-écrou devra être enfoncé à fond. En effet, un ressort placé autour de l'injecteur permet de récupérer celui-ci sans le faire tomber.

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau «**Caractéristiques gaz**», en les vissant manuellement puis à l'aide de la clé, vissez d'un quart de tour maximum.

- Remettez en place les têtes, les entretoises, et les chapeaux de brûleur (voir «**Remontage des brûleurs**»).

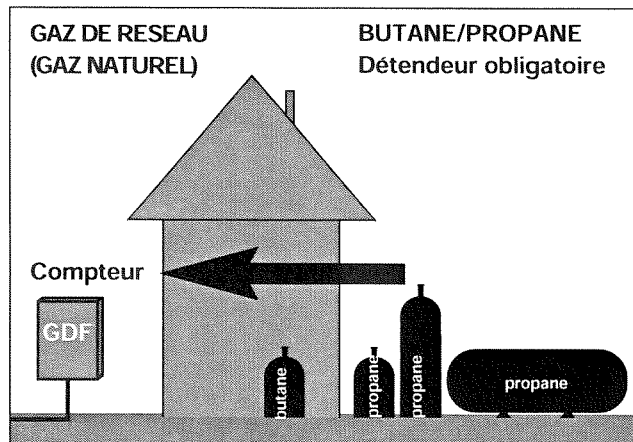
- Conservez les injecteurs pour butane/propane en les remettant dans la pochette.

➌ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS en procédant comme suit :

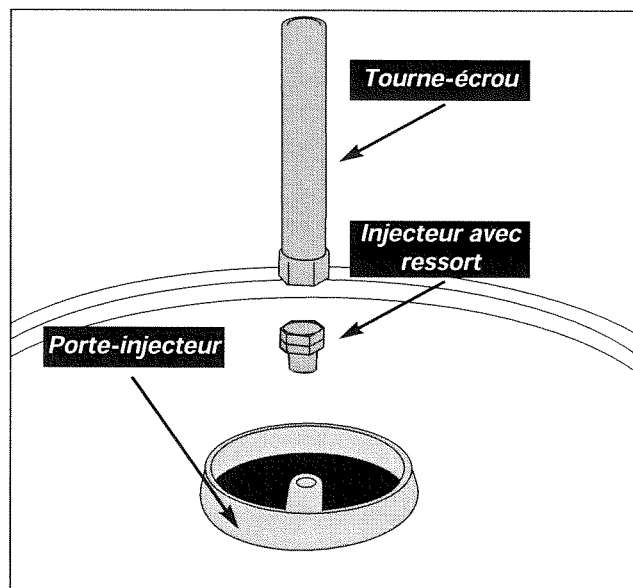
- Agissez brûleur par brûleur :

- allumez le brûleur, en position maximum,
- enlevez la manette du robinet correspondant,
- enlevez la bague d'étanchéité,
- dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), (fig.C), à l'aide d'un tournevis, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**,
- remontez la manette, passez en position ralenti,
- enlevez de nouveau la manette, puis
- tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,
- remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

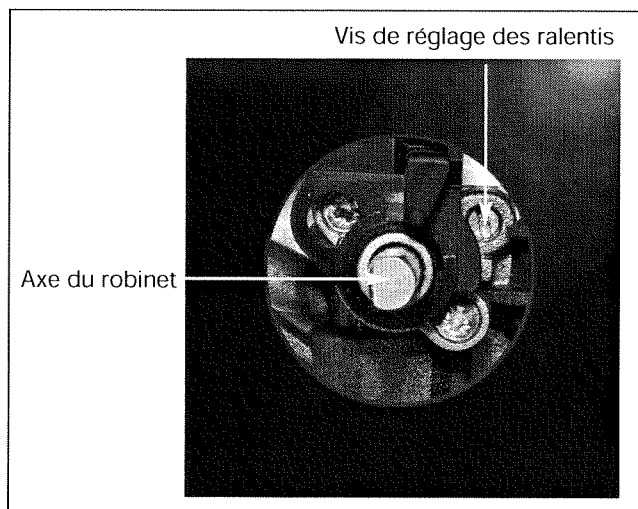
- Lorsque le réglage est terminé, remontez les bagues d'étanchéité et les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



(fig.A)



(fig.B)




(fig.C)

Partie 2 : Pour l'installateur

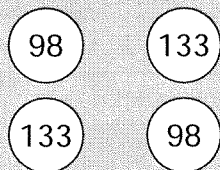
Tableau des caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : II2E+3+	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz naturel G20 20 mbar	Gaz naturel G25 25 mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar				
Brûleurs rapides				
Repère marqué sur l'injecteur	87	87	133	133
Débit calorifique nominal (kW)	2,75	2,75	3,00	3,00
Débit calorifique réduit (kW)	0,930		0,880	
Débit horaire (g/h)	200	196		
Débit horaire (l/h)			286	332
Brûleurs semi-rapides				
Repère marqué sur l'injecteur	68	68	98	98
Débit calorifique nominal (kW)	1,65	1,65	1,65	1,65
Débit calorifique réduit (kW)	0,710		0,640	
Débit horaire (g/h)	120	118		
Débit horaire (l/h)			157	183
Débit calorifique total (kW)	8,80	8,80	9,30	9,30
Débit maximum (g/h)	640	628		
Débit maximum (l/h)			886	1030

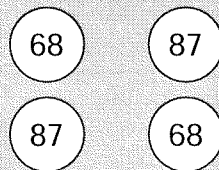
N'oubliez pas de régler vos vis de débit réduit suivant les indications mentionnées dans les pages précédentes (voir paragraphe ) !

REPÉRAGE DES INJECTEURS

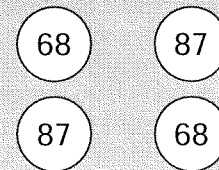
GAZ NATUREL



GAZ PROPANE



GAZ BUTANE



Recommandations

Recommandations



AVERTISSEMENTS :

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
- Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique. (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. (un débit d'air de 2 m³/h est nécessaire par kW de puissance).
- L'ouverture des fenêtres peut également pallier les défaillances éventuelles de la ventilation mécanique.
- Le tuyau flexible doit être remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

QUELQUES CONSEILS

• **Allumage avec sécurité gaz :**

Maintenez l'appui quelques secondes sur la manette après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Pour tous les modèles : en cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette au moment choisi, en maintenant en même temps l'appui sur la manette pour enclencher le système de sécurité.

ATTENTION :

Si une fêlure apparaît dans la surface du verre, déconnecter immédiatement l'appareil des sources d'alimentations électrique et gaz et alerter le SAV.

Lorsqu'un robinet d'allumage devient difficile à tourner, NE FORCEZ PAS. Demander d'urgence l'intervention de l'installateur.

Par mesure de sécurité, après utilisation et dans le cas d'une non utilisation prolongée- NE PAS OUBLIER DE FERMER le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de Gaz Butane / Propane.



- LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAÎNENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE.
- DANS LE CAS OÙ UNE FÊLURE OU UNE FISSURE DEVIENDRAIT VISIBLE SUR LE FOYER VITROCÉRAMIQUE, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL DE SES ALIMENTATIONS (ÉLECTRICITÉ ET GAZ) ET CONTACTEZ VOTRE SERVICE APRÈS-VENTE (VOIR LES COORDONNÉES EN FIN DE NOTICE).



PRÉCAUTIONS : ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos **produits d'entretien** ou **inflammables** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

Questions/réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
<ul style="list-style-type: none"> - Lors de l'installation de la table de cuisson, où faut-il coller le joint d'étanchéité livré dans la pochette de la notice ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Le joint doit être collé sous la table (voir- chapitre "Comment installer votre table de cuisson).
<ul style="list-style-type: none"> - Lors de l'installation, faut-il fixer la table de cuisson au plan de travail avec les pattes fournies ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Si votre plan de travail est lisse, il est conseillé de fixer la table de cuisson sur le plan de travail pour assurer un bon appui de la table et ainsi faciliter le nettoyage. (Voir chapitre "Comment immobiliser votre table de cuisson ?).
<ul style="list-style-type: none"> - Allumage des brûleurs : <ul style="list-style-type: none"> - il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes. - lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois, - il y a des étincelles, mais les brûleurs ne s'allument pas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. - Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. - C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum pendant 3 à 5 secondes jusqu'à l'arrivée du gaz dans le brûleur.
<ul style="list-style-type: none"> - Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée. 	<ul style="list-style-type: none"> - La table est munie de la sécurité gaz. - Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant 3 à 5 secondes après l'apparition des flammes.
<ul style="list-style-type: none"> - Le ralenti (débit réduit) sur les brûleurs ne tient pas ou est trop important. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs - chapitre "Caractéristiques gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). - Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir la notice - chapitre "Comment réaliser le changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> - Le ralenti (débit réduit) est difficile à régler. 	<ul style="list-style-type: none"> - La phase de réglage du robinet se situe au-delà de la position du débit maximum. - Les plus petites flammes sont obtenues lorsque la manette est tournée à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
<ul style="list-style-type: none"> - Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs, surtout des fentes sur les entretoises en aluminium (peintes noires). - Vérifiez le bon assemblage des brûleurs.
<ul style="list-style-type: none"> - Lors de la cuisson, les manettes deviennent très chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. - Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.
<ul style="list-style-type: none"> - Avec quoi nettoie-t-on les brûleurs ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez une crème à récurer douce et une éponge sanitaire. Pour les tâches persistantes, employer une petite brosse à poils durs (non métallique).

Guide de cuisson

PREPARATIONS		TEMPS	RAPIDE	SEMI-RAPIDE
SOUPES	BOUILLONS	8-10 MINUTES	X	
	POTAGES EPAIS		X	
POISSONS	COURT-BOUILLON	8-10 MINUTES	X	
	GRILLÉS	8-10 MINUTES	X	
SAUCES	HOLLANDAISE, BEARNAISE			X
	BECHAMEL, AUREOLE	10 MINUTES		X
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS		X	
	PETITS POIS CUISINÉS	25-30 MINUTES	X	
	TOMATES PROVENÇALES	15-20 MINUTES	X	
	POMMES DE TERRE RISSOLEES		X	
	PÂTES		X	
VIANDES	STEACK		X	
	BLANQUETTE, OSSO-BUCCO	90 MINUTES		X
	ESCALOPE À LA POËLE	10-12 MINUTES	X	
	TOURNEDOS (GRIL FONTE)	10 MINUTES	X	
FRITURE	FRITES		X	
	BEIGNETS		X	
DESSERTS	RIZ AU LAIT	25 MINUTES		X
	COMPOTES DE FRUITS			X
	CRÊPES	3-4 MINUTES	X	
	CHOCOLAT	3-4 MINUTES		X
	CRÈME ANGLAISE	10 MINUTES		X
	CAFÉ (PETITE CAFETIÈRE)			X

• ASTUCES :

"Poissons" :

- Les poissons ne doivent pas être écaillés. Les écailles les protègent d'une trop grande chaleur. Ne grillez jamais un poisson mouillé ; il ne serait pas saisi et perdrait sa saveur en prenant un aspect bouilli.
- Les filets seront huilés, assaisonnés, passés dans la farine ou la chapelure.

"Légumes" :

- Les têtes de champignons farcis seront huilées et cuites à feu très doux.
- Pour ôter facilement la peau des poivrons, faites les griller à feux doux.
- Les tomates seront partagées en deux et grillées à feux doux.

"Viandes" :

- Les côtes de porc peuvent être badigeonnées d'un mélange huile - ail finement hachés.
- Les saucisses, andouillettes seront piquées à l'aide d'une fine aiguille avant d'être grillées.
- Assaisonnez les blancs de poulet d'un mélange d'huile et de feuilles d'estragon hachées, ou de condiments en poudre ou d'huile aromatisée et de romarin...
- Ne piquez pas la viande avec une fourchette pour la retourner ; cela ferait sortir le jus ; préférez une pelle en bois.

CONSEILS :

Nous vous conseillons d'utiliser des poêles en aluminium, ainsi que des récipients à fond plat, stables, supportant la chaleur, dont la dimension du fond sera légèrement supérieure à celle du brûleur de manière à permettre une parfaite conduction de la chaleur pour assurer une cuisson homogène.

ASTUCES :

Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements. Mettez un couvercle sur le récipient : c'est une économie de temps donc d'énergie.



Partie 2 : Service Après-Vente



IMPORTANT

• Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

- CONNAISSANT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
- APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,

- UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.

• Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

• En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée ci-dessous.

• **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



RELATIONS CONSOMMATEURS

• Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

* (1,29 F la minute)
=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.



(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

Vous pouvez aussi nous écrire ou nous téléphoner :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

=> tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-contre.

Réf. : LINEA2B - LINEA2N - LINEA2X-

87x3577

9961-6851 - 05/00