

TABLES ENCASTRABLES

Notice d'installation et 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

COMMENT SE PRESENTE VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 1

COMMENT UTILISER LES BRULEURS GAZ ? P. 2

- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*
- *Allumage par bouton*
- *Allumage intégré*

COMMENT UTILISER LE FOYER ÉLECTRIQUE DE VOTRE TABLE ? P. 3

- *Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?*

COMMENT NETTOYER VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 4

- *L'entretien de l'émail ou de l'inox*
- *L'entretien de la plaque électrique*
- *L'entretien des brûleurs gaz*
- *Précautions d'utilisation*

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 5

ENCASTREMENT P. 6

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 7

- *Table mixte et tout gaz*

RACCORDEMENT GAZ P. 8-9

- *Remarques préliminaires*
- *Raccordements possibles*

CHANGEMENT DE GAZ P. 10-15

- *Remarques préliminaires*
- *Passage du gaz naturel au gaz butane/propane*
- *Passage du gaz butane/propane à un autre gaz*
- *Tableau caractéristiques gaz*

Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré.

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

Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment se présente votre table de cuisson ?

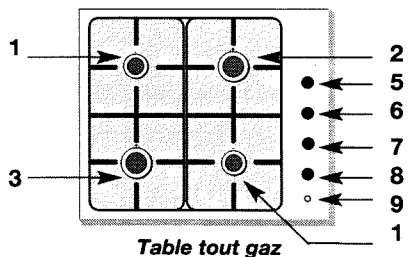


Table tout gaz

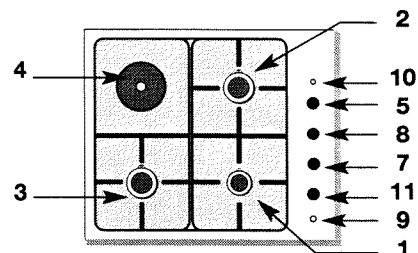


Table mixte

1. Brûleur semi-rapide ou mijotop (selon modèle)
2. Brûleur rapide
3. Brûleur grand rapide
4. Plaque électrique
5. Manette du brûleur arrière droit
6. Manette du brûleur arrière gauche
7. Manette du brûleur avant droit
8. Manette du brûleur avant gauche
9. Bouton d'allumage électronique (selon modèle)
10. Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
11. Manette de la plaque électrique arrière gauche



LES TABLES «TOUT GAZ» ET «MIXTES» SONT RÉGLÉES EN GAZ NATUREL.

Recommandations

- 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 par kW de puissance est nécessaire).
- Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de **fermer le robinet** de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

Partie 1 : Pour l'utilisateur


Comment utiliser les brûleurs gaz ?



- Chaque brûleur est alimenté 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  le point (●) correspond à la fermeture du robinet.



- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes.



- **SI VOTRE TABLE EST ÉQUIPÉE D'UN BOUTON D'ALLUMAGE** : pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique en tournant la manette vers la position maximum . Maintenez la pression sur le bouton d'allumeur jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.

SI VOTRE TABLE EST ÉQUIPÉE D'UN ALLUMAGE DES BRÛLEURS INTÉGRÉ AUX MANETTES : pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette pour déverrouiller et tournez dans le sens  jusque vers la position maximum . Maintenez appuyé pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à allumage.

- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

Nota : les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés

Petits brûleurs (semi-rapides)	Grands brûleurs (rapides)	(Grand rapide)
12 cm à 24 cm	16 cm à 28 cm	18 cm à 28 cm

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.



BON



MAUVAIS

- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

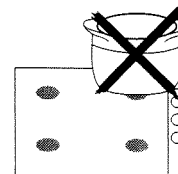


CONVEXE



CONCAVE

- N'utilisez pas de récipient de grand diamètre à proximité des manettes.



Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser la plaque électrique de votre table ?

Pour mettre en chauffe :

- Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (tableau ci-dessous). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.
- A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum pendant 3 minutes.

6 POSITIONS	MODE	PLATS
0	ARRÊT	
1 - 2	TENUES AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotage doux
2 - 3 - 4	MIJOTAGES	Béchamel, beignets, ragouts, légumes secs, riz au lait,
3 - 4 - 5	MOYEN	mijotages moyens, réchauffage pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons Escalopes, croquettes, légumes frais,
4 - 5	FORT	potages, frites de surgelés, pommes de terre sautées
6	VIF	Côtes d'agneau, grillades, omelettes, steaks, ébullition du lait

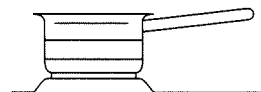
Quels récipients utiliser sur les plaques électriques ?

- Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :
 - en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
 - en aluminium avec fond (lisse) épais.
 - en acier émaillé.

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique

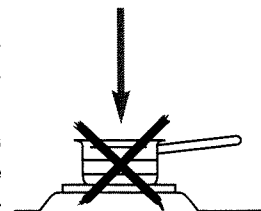
- Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (0) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.
- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.



Oui

Non



Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment nettoyer votre table de cuisson ?

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement ; cependant l'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son complet refroidissement.

L'entretien de l'émail ou de l'inox

- Pour nettoyer l'émail de la table ou des grilles, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.
- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...
- Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

L'entretien de la plaque électrique

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque électrique avec un chiffon gras imprégné d'huile de table.
- La plaque en fonte est protégée par un revêtement anti-rouille. Évitez d'employer des produits abrasifs pour la nettoyer.
- La plaque doit être maintenue bien sèche ou légèrement graissée (huile de table) en cas d'une non utilisation prolongée.

L'entretien des brûleurs gaz

- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.
- Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse. Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

Précautions d'utilisation

- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- Changez le tuyau de raccordement gaz avant sa date limite de validité.
- Veillez à la conformité de votre installation gaz (voir pages 9 et 10).

Partie 2 : pour l'installateur

Informations générales

- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**
- Cette table a été conçue pour être utilisée par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance est nécessaire).
- Cette table est de type Y (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation. (Selon norme EN.30.1).

Partie 2 : pour l'installateur

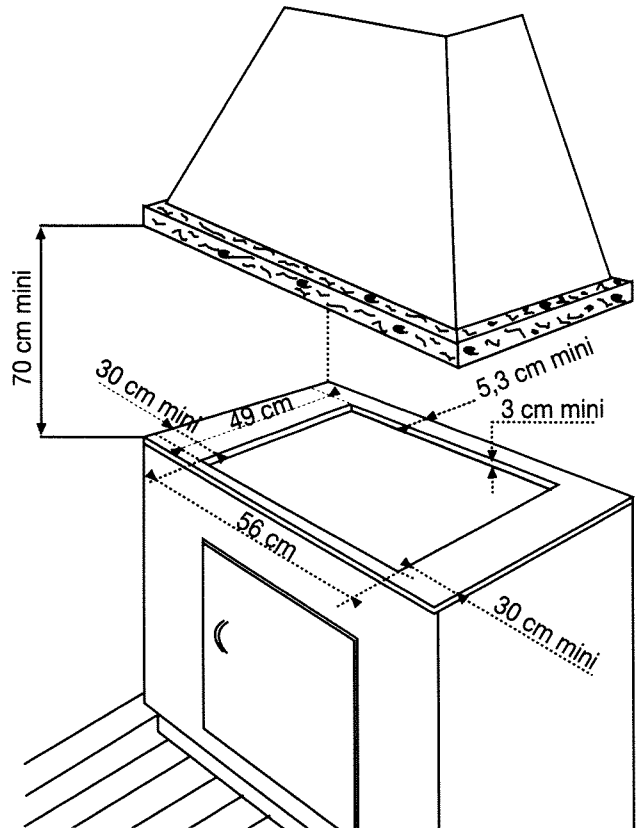
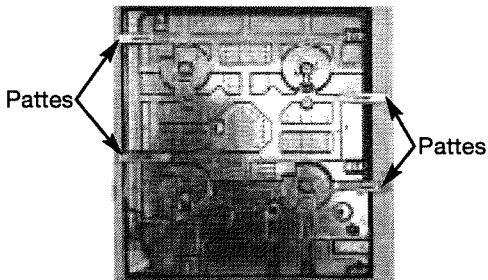
Encastrement

- 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 à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.
- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse sur le pourtour extérieur du caisson.
- Vous pouvez immobiliser la table au moyen de 4 pattes livrées avec leurs vis dans la pochette, suivant le schéma ci-dessous.

Meuble



Carter



Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement électrique

TABLES MIXTES ET TOUT GAZ

● Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF-T105 ou de type H05V2V2F-T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées 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.

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

Attention : le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil et doit être relié à la

borne de terre \perp de l'installation.

SECTION DU CABLE À UTILISER

	230 V \sim - 50 Hz Gaz et mixte (3+1)
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

Partie 2 : pour l'installateur

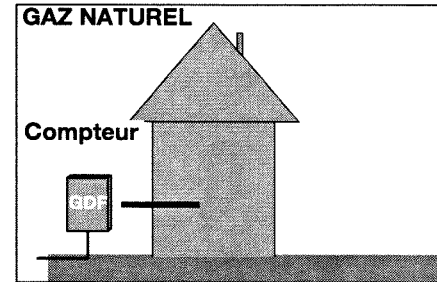
Raccordement gaz

Remarques préliminaires

- 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 rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation.
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité après installation avec de l'eau savonneuse.

Raccordements possibles

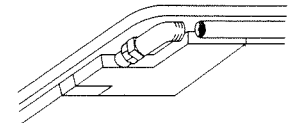
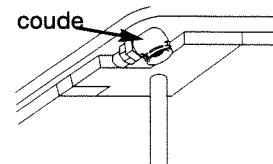
GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL) OU AIR PROPANÉ / AIR BUTANÉ :



Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Laissez le coude horizontal (logez alors le tube d'alimentation dans l'épaisseur du plan de travail) ou tournez de 90° pour avoir la sortie vers le bas.



Partie 2 : pour l'installateur

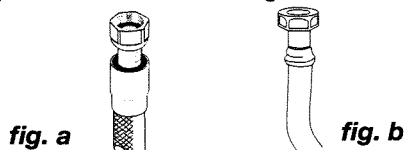
Raccordement gaz (suite)

ou - **Le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig.a).**

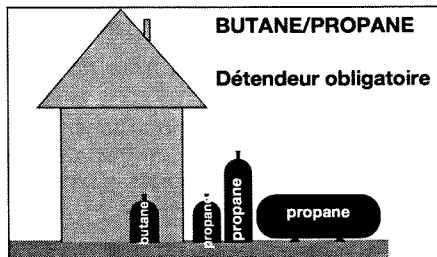
Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type «Gazinox») disponible auprès de votre Service Après-Vente.

ou - **Le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques (fig.b).**

Ces tuyaux doivent avoir une longueur maximum de 2 m.



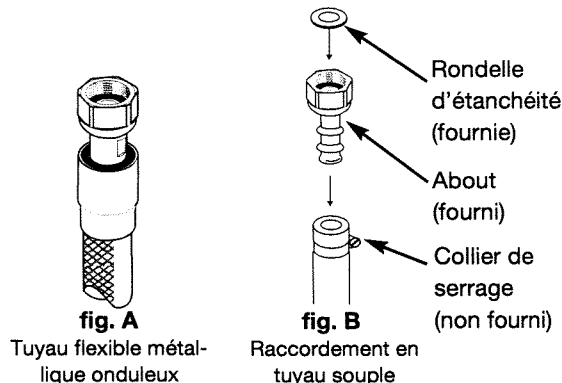
GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE) :



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 (longueur maximum 2 mètres) (fig.A).

Dans le cas d'une installation existante ou le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about (fig.B), 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.

Rappel : vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C.



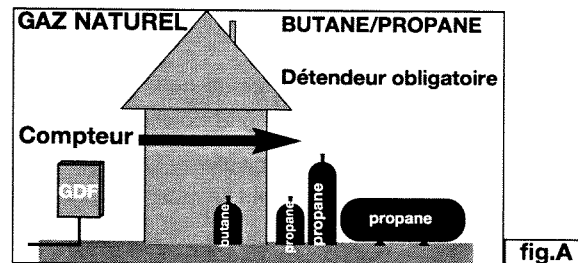
Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz

Remarques préliminaires

- Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et le joint d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice.
- En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par notre Service Après-Vente.
- A chaque changement de gaz, cochez le nouveau gaz réglage sur l'étiquette située dans la pochette.

Passage du gaz naturel ou air butané/propané en gaz butane/propane (fig. A)



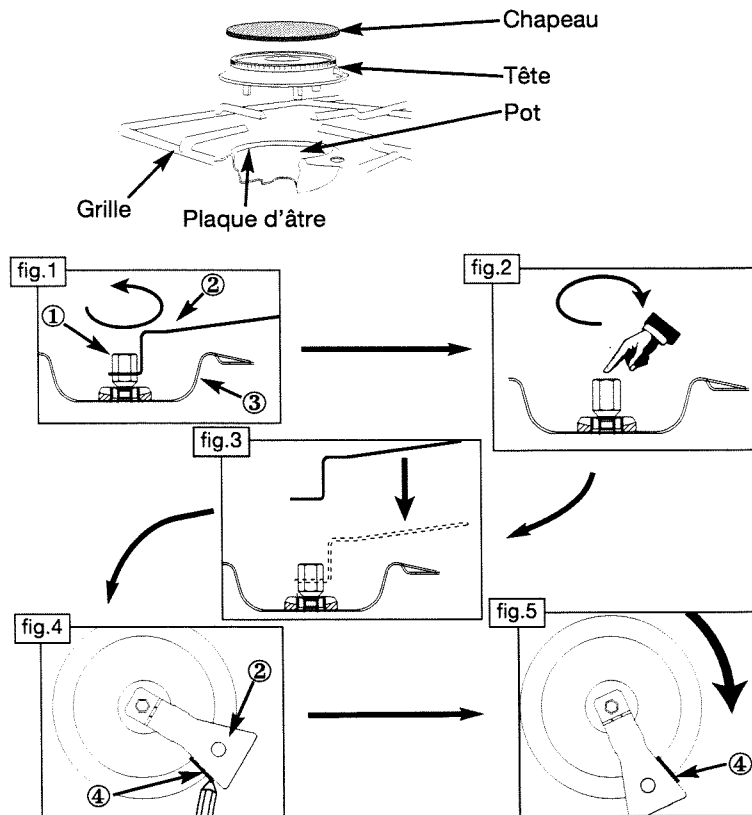
Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- 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».

Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

- 2** **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :
- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
 - *Fig.1:* Dévissez à l'aide de la clé² fournie, les injecteurs¹ situés dans le fond de chaque pot³ et ôtez-les.
 - *Fig.2:* Montez les injecteurs fournis dans la pochette et vissez-les manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - *Fig.3:* Engagez à fond la clé sur l'injecteur .
 - *Fig.4:* Tracez une ligne⁴ sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué.
 - *Fig.5:* Tournez la clé² jusqu'à apparition de la ligne⁴ de l'autre côté de la clé.
 - Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.
 - Conservez les injecteurs pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.

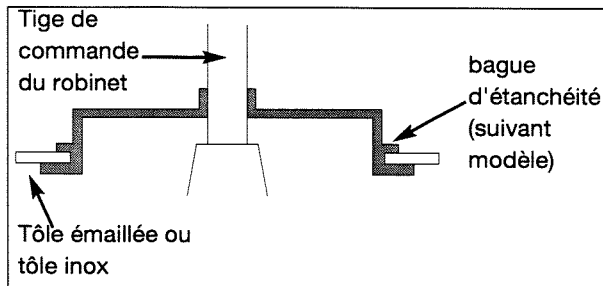


Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

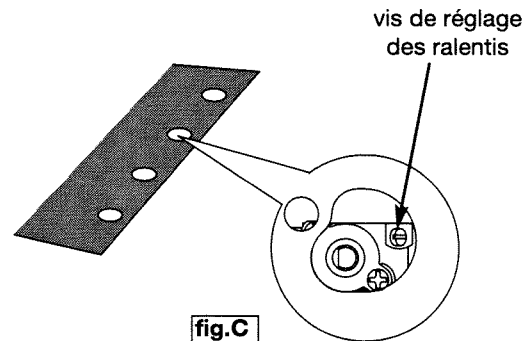
3 RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS situés sous les manettes en procédant comme -suit :

- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- Retirez les collerettes (suivant modèle).
- Enlevez les bagues d'étanchéité (suivant modèle) en les tirant vers le haut et en les déformant pour les dégager. Repérez le sens de montage des bagues d'étanchéité pour les remonter correctement.
- Agir robinet par robinet.



• Avec le petit tournevis à lame fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (fig.C) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

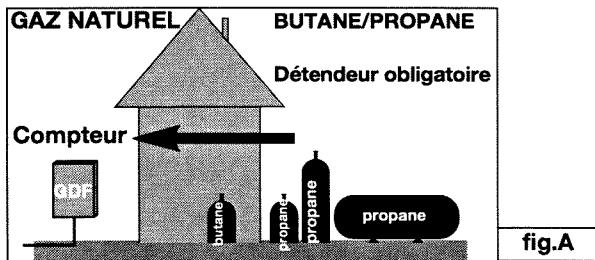
• Remontez les bagues d'étanchéité, les collerettes, puis les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

Passage du gaz butane/propane au gaz naturel ou à l'air butané/propané (fig. A)



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 CHANGEZ LES INJECTEURS

Voir page 12.

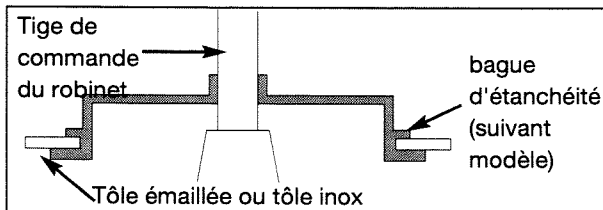
Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

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

Agissez **brûleur par brûleur** :

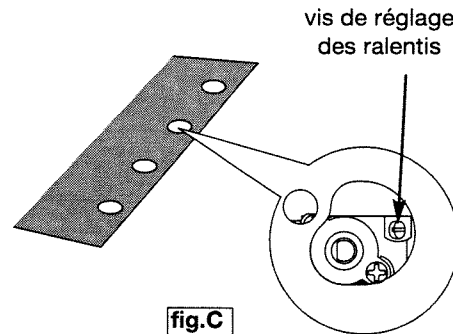
- allumez le brûleur, en position maximum,
- enlevez la manette du robinet correspondant ainsi que la collerette et la bague d'étanchéité ,



- dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (fig.C), à l'aide du tournevis à lame fourni dans la pochette, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- remontez la manette, et 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 dé-

vissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.

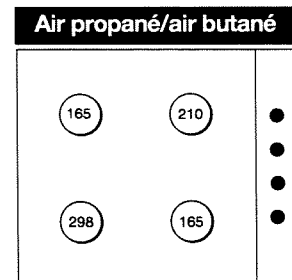
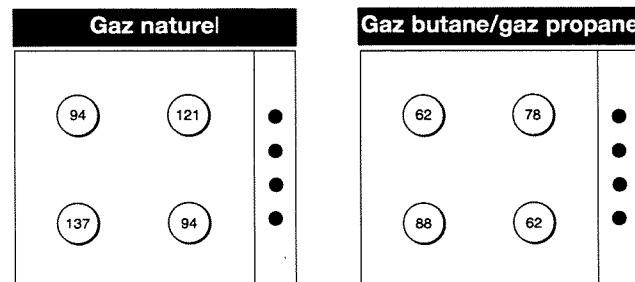
- enlevez la manette,
- remontez la bague d'étanchéité, la collerette et la manette.



Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air propané Air butané G130 8mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25mbar	
BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique (kW)	2,4	2,4	2,35	2,35	2,4
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,510
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire (l/h)			224	260	336
BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique (kW)	3,2	3,2	3,15	3,15	3,2
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire (l/h)			300	349	448
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
TABLE 4 FEUX GAZ					
Débit calorifique (kW)	8,6	8,6	8,5	8,5	8,6
Débit maximum/ (g/h)	626	614			
(l/h)			810	941	1 204
TABLE 3 + 1					
Débit calorifique (kW)	7,1	7,1	7	7	7,1
Débit maximum (g/h)	517	507			
(l/h)			667	775	994

REPÉRAGE DES INJECTEURS



ATTENTION : après avoir changé les injecteurs , n'oubliez pas de régler les ralentis des robinets (voir pages précédentes).

Service Après-Vente

IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre table de cuisson, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES 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 fixée sous le caisson métallique de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

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



RELATIONS CONSOMMATEURS

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

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

**(1,29 F la minute)*



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

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Références commerciales

Références commerciales

Tout gaz	G 5400 B* - G 5400 S* - G 5900 B* - G 5900 N* - G 5900 S*
230 V - 50 Hz	

3 + 1	T 5400 B* - T 5400 RB* - T 5400 RN* - P = 1500 W
230 V - 50 Hz	T 5400 S* - T 5400 RV* - T 5900 B* T 5900 N* - T 5900 S* - T 5900 X*

Cet appareil est fabriqué par :
CEPEM, 18 rue du Onze Octobre - 45140 SAINT-JEAN DE LA RUELLE

87X 2855

01 06 99