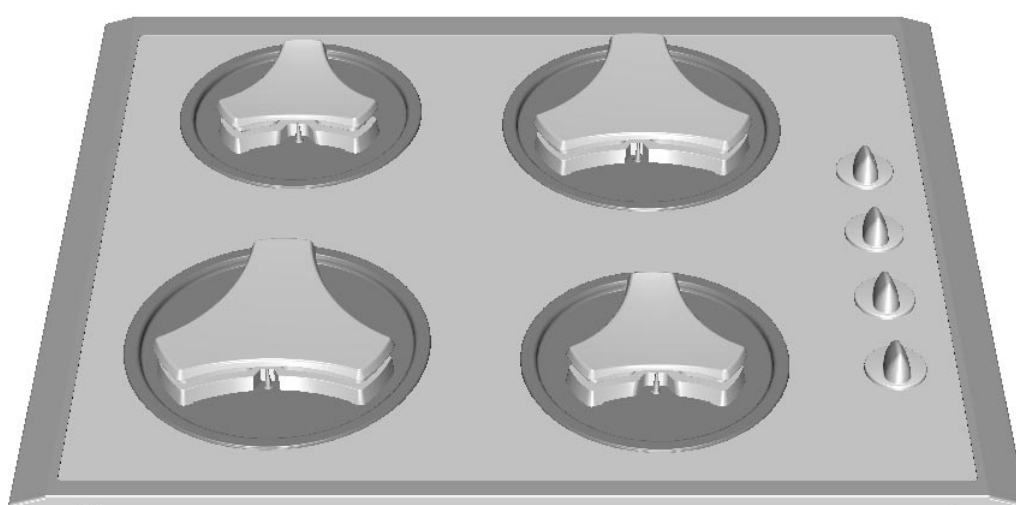


Tables de cuisson



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 en 2 parties :*

PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

<u>COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ?</u>	<u>P. 3</u>
<u>DÉTAIL DU BRÛLEUR</u>	<u>P. 3</u>
<u>SÉCURITÉ</u>	<u>P. 4</u>
<u>COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS DE VOTRE TABLE ?</u>	<u>P. 4-5</u>
<u>COMMENT UTILISER LA MINUTERIE DE VOTRE TABLE ?</u>	<u>P. 6</u>
<u>QUELS TYPES DE RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS ?</u>	<u>P. 7</u>
<u>COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ?</u>	<u>P. 8</u>
<u>RECOMMANDATIONS</u>	<u>P.14</u>
<u>PETITES PANNES ET ANOMALIES</u>	<u>P. 15</u>
<u>GUIDE DE CUISSON</u>	<u>P. 16</u>
<u>SERVICE APRÈS-VENTE</u>	<u>P. 16</u>

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

<u>COMMENT ENCASTRER ET INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ?</u>	<u>P. 9-10</u>
<u>COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON ?</u>	<u>P.10-11</u>
<u>COMMENT RÉALISER LE CHANGEMENT DE GAZ ?</u>	<u>P. 12-13</u>
<u>TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES GAZ</u>	<u>P. 14</u>

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.

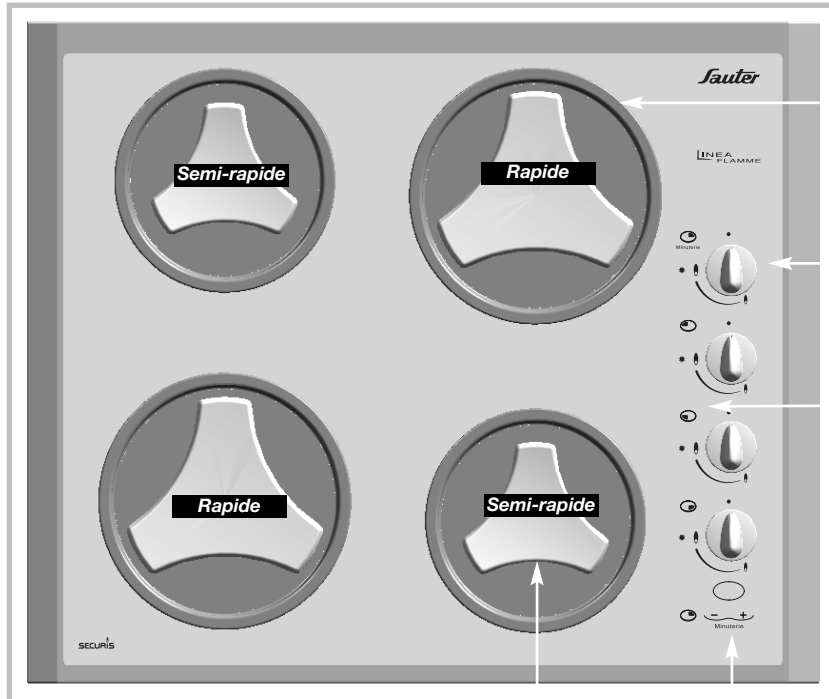
Ces tables de cuisson sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

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

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment se présente votre table de cuisson ?



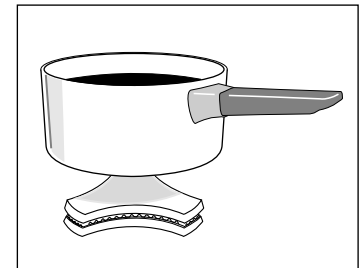
Coupelle

Manette de commande

Symbole du brûleur utilisé

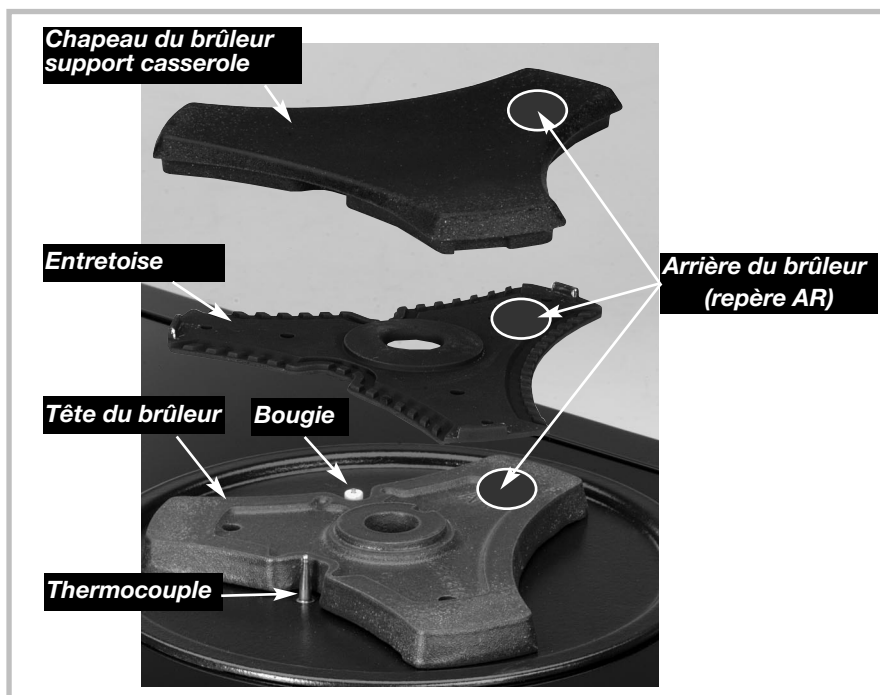
Brûleur support casserole

Commande minuterie



Posez directement votre casserole sur le brûleur

Détail du brûleur

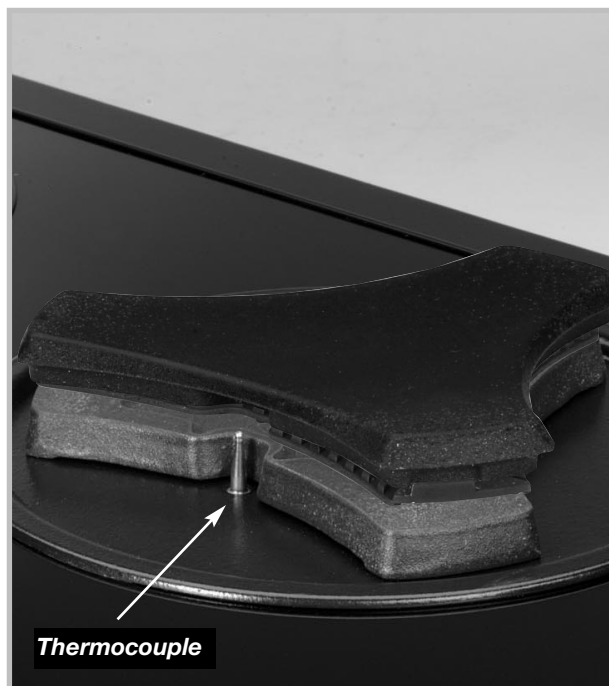


Partie 1 : Pour l'utilisateur

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 la manette enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme. En cas d'extinction, et pour rallumer le brûleur, il suffit d'appuyer de nouveau quelques secondes sur la commande.

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 ?

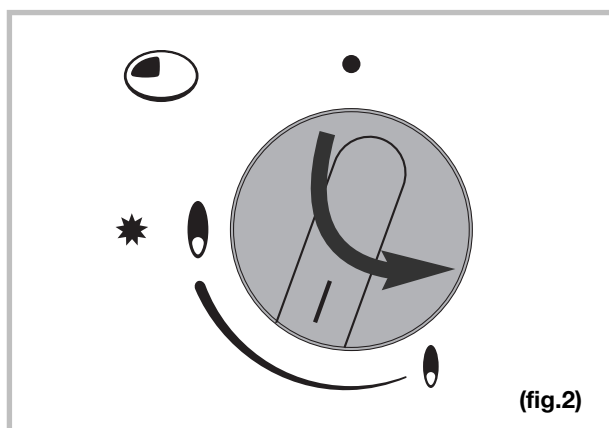
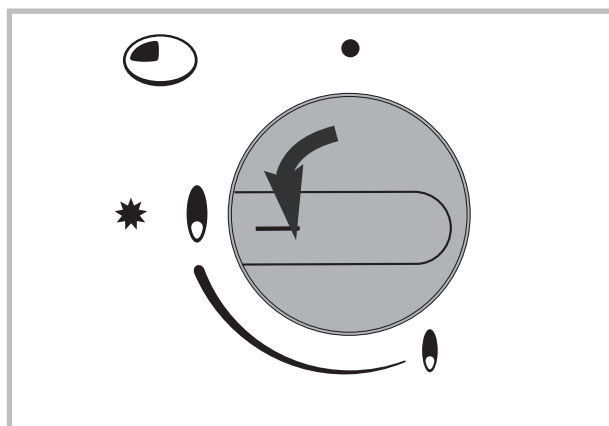
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

- Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière gauche sur **fig.1**).
- Appuyez et tournez la manette jusqu'à la position débit maximum (grande flamme) (**fig.2**).

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

- Le réglage vers un débit plus faible s'effectue entre le symbole ◐ et le symbole ◑ (**fig.1**).



(fig.2)

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

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.

Maintenez l'appui quelques secondes après l'allumage afin que le brûleur reste allumé (activation du dispositif de sécurité).

IMPORTANT :

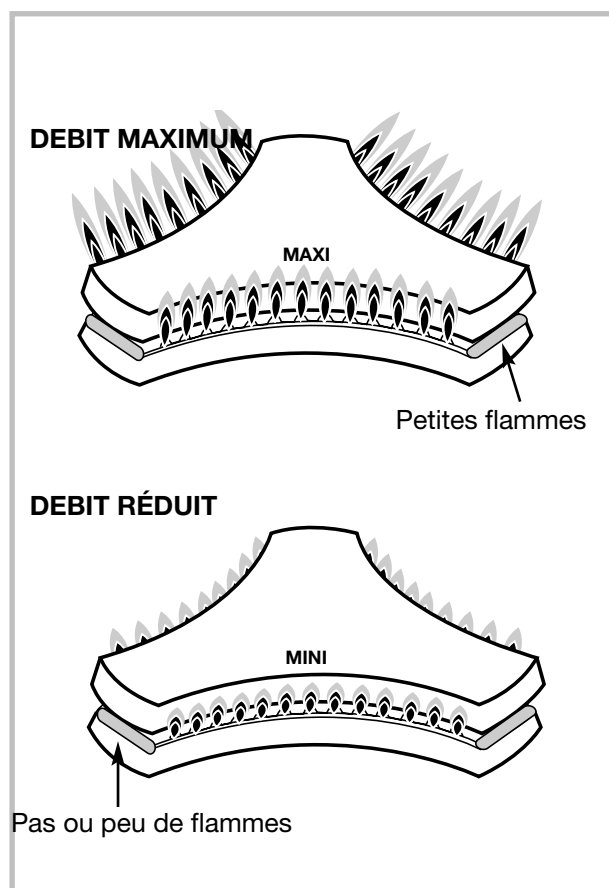
Ne pas appuyer sur la manette d'un robinet lorsque les brûleurs ne sont pas tous en place, cela pourrait détériorer le dispositif électronique d'allumage.

EN DEBIT MAXIMUM

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

EN DEBIT RÉDUIT

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



Partie 1 : Pour l'utilisateur

Comment utiliser la minuterie de votre table ?

Votre table est équipée d'une minuterie coupe-gaz associée **au brûleur arrière droit** et commandée par 2 touches sensibles : cette minuterie coupe l'arrivée du gaz sur ce brûleur lorsque le temps est écoulé.

- **Allumez** le brûleur arrière droit (voir pages précédentes).
- **Ajustez** le débit souhaité.
- **Appuyez** sur la touche **- +** de la minuterie. (**+** ou **-**)

Dès que vous appuyez sur l'une de ces touches, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage.

- **Maintenez** votre doigt en contact jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint, l'affichage de la minuterie clignote sur **00**. Vous entendez alors des "bips" discontinus. Pour les arrêter : appuyez sur n'importe quelle touche de commande de minuterie (**+** ou **-**).

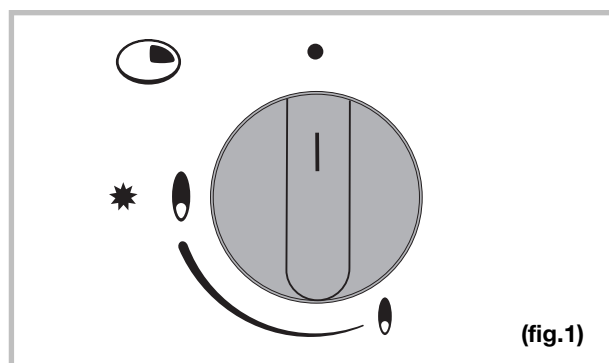
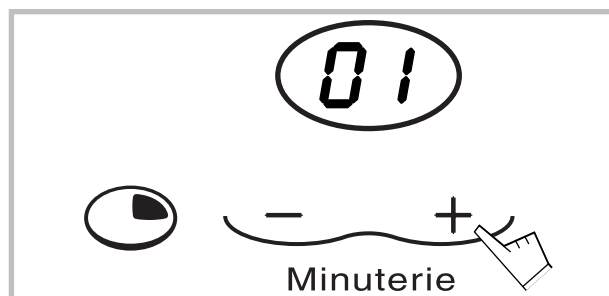
Lorsque le temps est écoulé, l'alimentation en gaz du brûleur est immédiatement et automatiquement arrêtée. Le brûleur s'éteint alors.

- **Ramenez** la manette du brûleur arrière droit en position zéro symbolisé par un point "●" (fig.1).

- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche **+** ou **-**.

- **Pour arrêter** la minuterie, appuyez sur les touches **+** et **-** simultanément jusqu'à l'extinction de l'affichage sur la minuterie. Des "bips" retentissent pendant l'appui sur les touches.

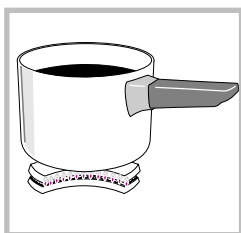
Dans ce cas, le brûleur continue de fonctionner sans minuterie, comme les autres brûleurs.



NOTA : en cas de coupure de courant, le brûleur arrière droit, s'il est utilisé avec la minuterie, est arrêté au retour du courant.

Partie 1 : Pour l'utilisateur

Quels types de récipients utiliser sur les brûleurs ?



MIJOTAGE

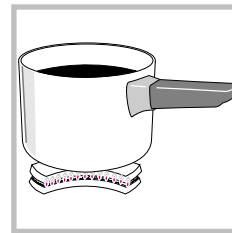
- 1 - Brûleurs moyens (dits "semi-rapides").

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

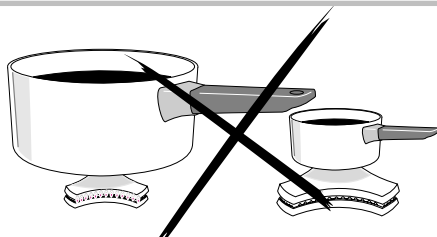
EBULLITION

2 - Grands brûleurs (dits "rapides").

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

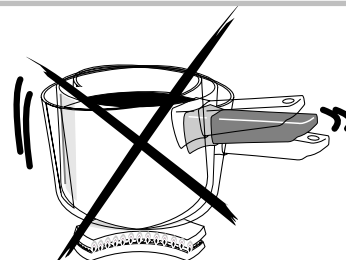


MAUVAIS



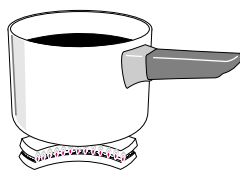
Adaptez systématiquement la taille de votre casserole à la dimension du brûleur.

NON

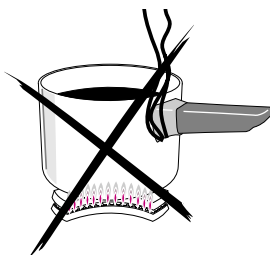


N'employez pas de récipient avec un fond bombé (concave ou convexe).

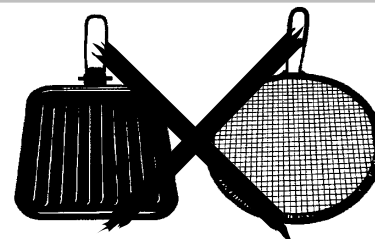
BON



MAUVAIS



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

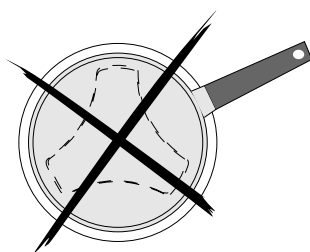


Ne pas utiliser de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.

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

L'ENTRETIEN DES BRÛLEURS GAZ :

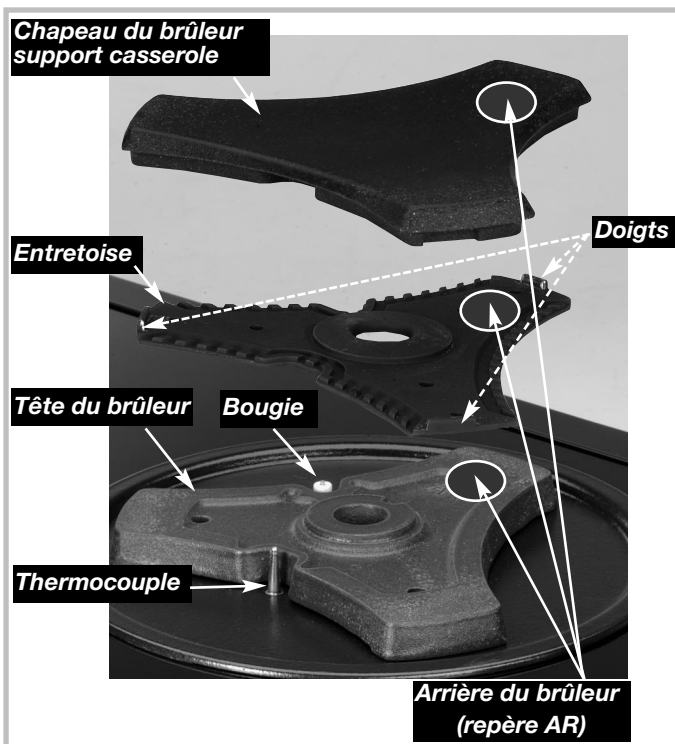
- Pour nettoyer les chapeaux, les entretoises et les têtes de brûleurs, utilisez de préférence de l'eau savonneuse. En cas d'obstruction des trous des brûleurs, nettoyez-les à l'aide d'une petite

brosse à poils durs. Les brûleurs 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.
- Remplacez 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**).
- Remplacez 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 ENCASTER 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.

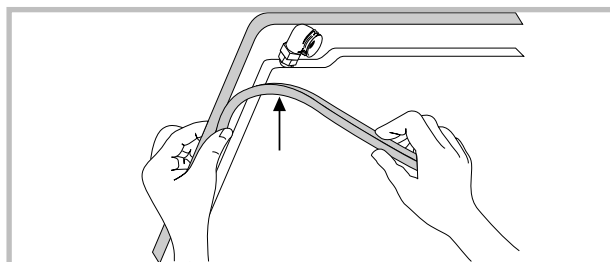
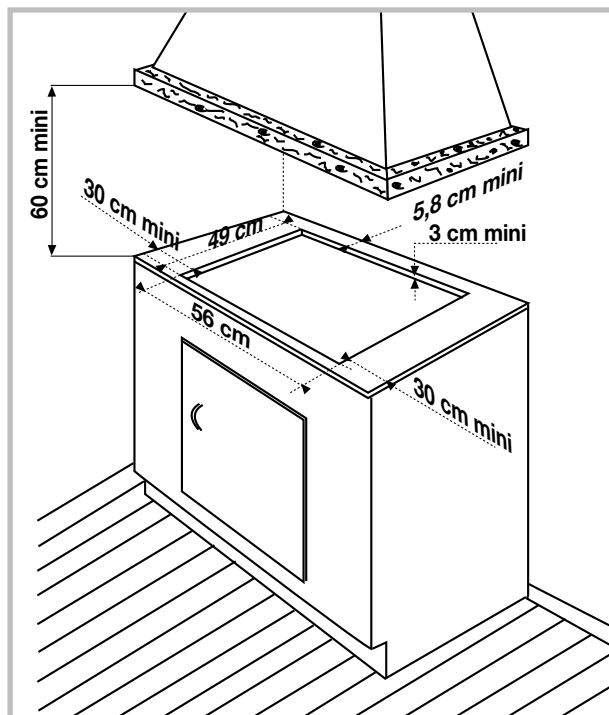
Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm 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 carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du profilé aluminium.**

Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

- 1- Retirez les chapeaux, entretoises et les têtes de brûleurs.
- 2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.
- 3- Collez le joint mousse, **sur le pourtour extérieur du profilé aluminium.**



Partie 2 : Pour l'installateur

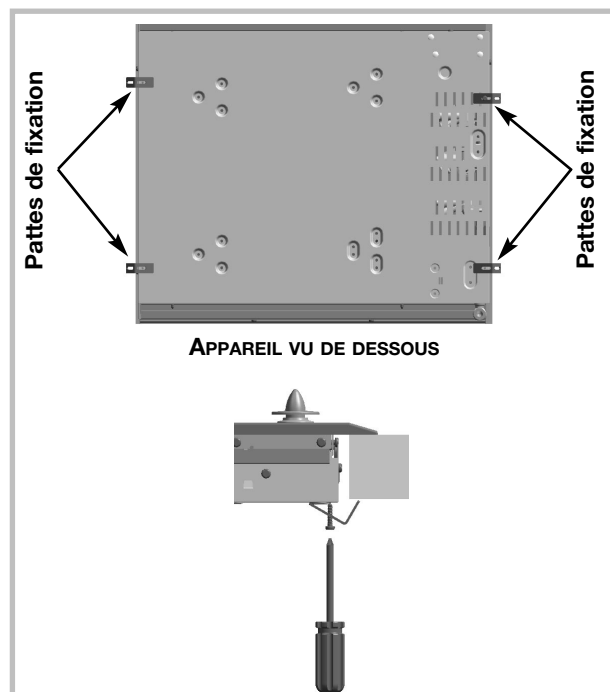
Comment encastrer et installer la table de cuisson ? (suite)

COMMENT INSTALLER LA TABLE ?

- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.
- Placez les têtes de brûleurs, les entretoises et les chapeaux,
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).
- Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du carter.

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.

Ne pas utiliser de visseuse.



Comment raccorder la table de cuisson ?

LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	230 V~ - 50 Hz
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

NOTA :

Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \oplus de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \oplus de l'installation.

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

Partie 2 : Pour l'installateur

Comment raccorder la table de cuisson ?

REMARQUES PRELIMINAIRES

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.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

RACCORDEMENTS POSSIBLES

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL).

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

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

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

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 à embouts mécaniques** (fig. B).

Ces tuyaux doivent avoir une **longueur maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.

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

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (fig. C).

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. D), 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.

NOTA : le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute la sa longueur et doit être remplacée avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

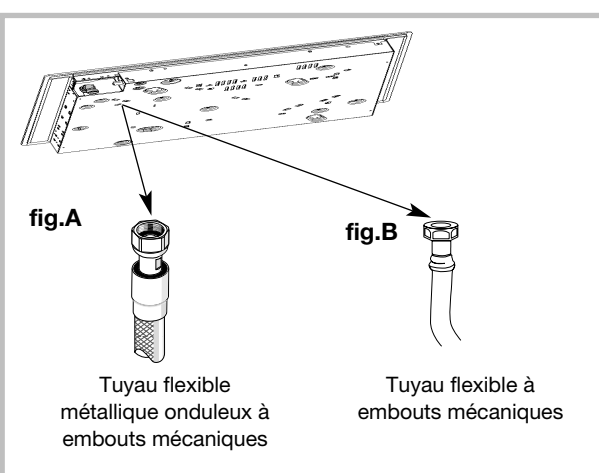
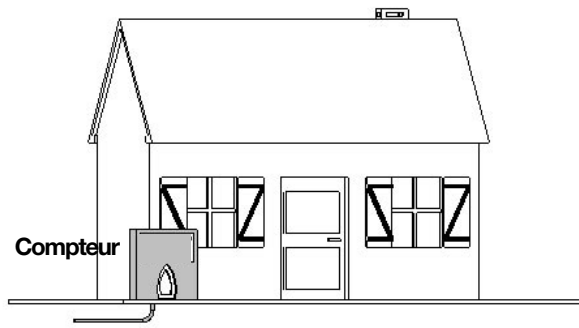
En France, utilisez un tube ou un tuyau portant l'estampille NG Gaz.

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

Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

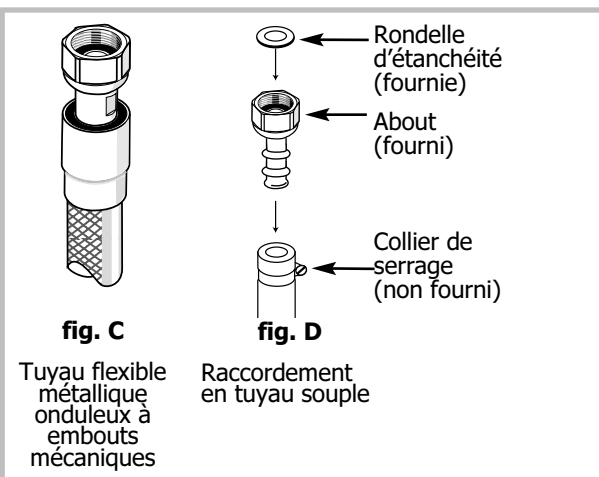
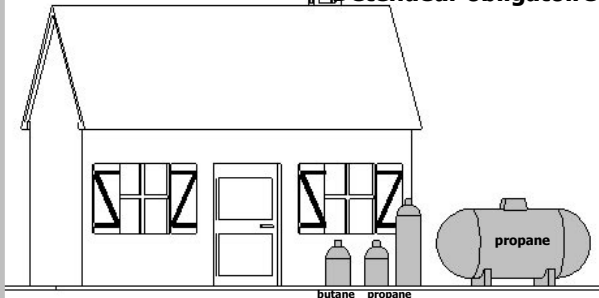
Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5m.daN (m.kgF).

GAZ NATUREL



BUTANE/PROPANE

Détendeur obligatoire



Partie 2 : Pour l'installateur

Comment réaliser le changement de gaz ?

Remarques préliminaires

Votre table est livrée pré-réglée pour le gaz naturel. 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 ou dans la pochette.

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 :

- 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**».

➋ **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). La clé devra être enfoncée 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.

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

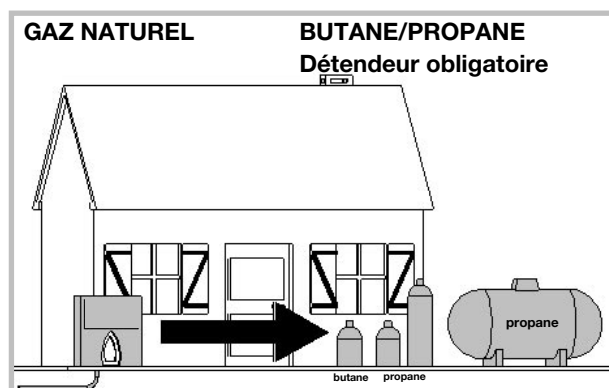
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.

- Enlevez les bagues d'étanchéité.

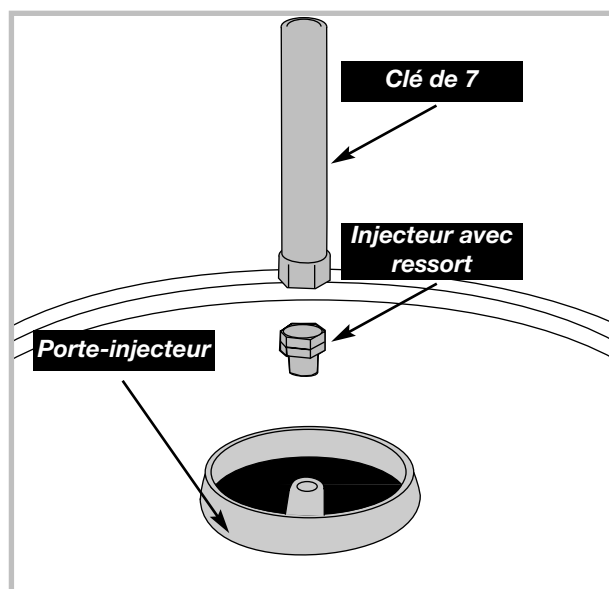
- Agir robinet par robinet.

- A l'aide d'un tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (fig.C) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

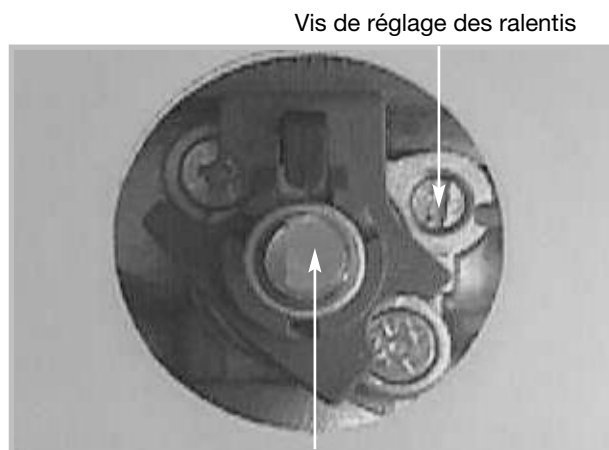
- Remontez les bagues d'étanchéité et les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



(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 succes-sivement :

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 «**Raccorde-**ment gaz» correspondant.

➋ **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**). La clé devra être enfoncée 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 «**Caractéris-**tiques 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 (voir paragraphe "Comment utiliser les brûleurs de votre table"),

- enlevez la manette du robinet correspondant,

- enlevez la bague d'étanchéité,

- dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune), (**fig.C**), à l'aide d'un tournevis, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**,

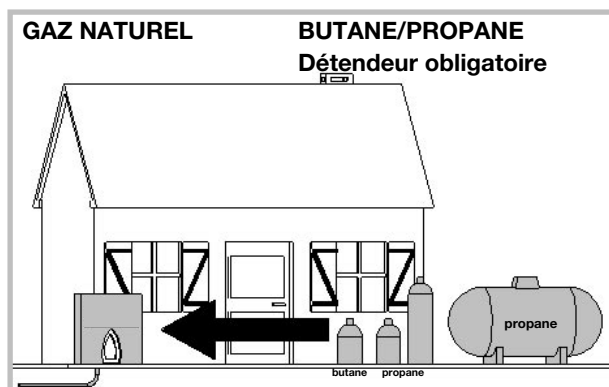
- remontez la manette, passez en position ralenti,

- enlevez de nouveau la manette, puis

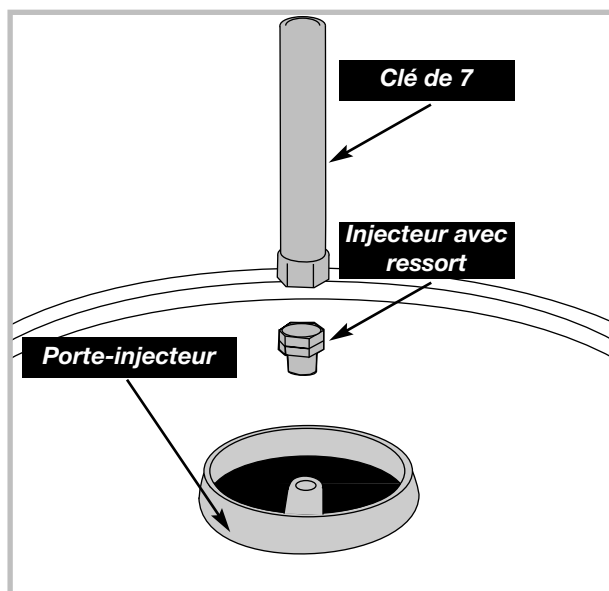
- tournez la vis de réglage **dans le sens des ai-**guilles d'une montre jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,

- remontez la manette, exécutez plusieurs manœuvres 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 manœuvres.

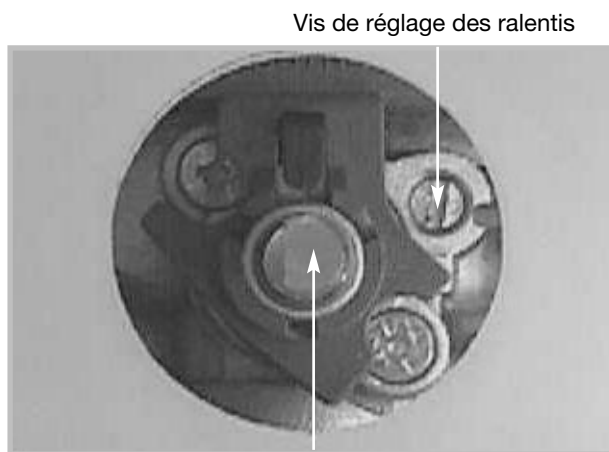
• Lorsque le réglage est terminé, remontez les bagues d'étanchéité et les manettes.



(fig.A)



(fig.B)



Axe du robinet

(fig.C)

Partie 2 : Pour l'installateur

Tableau des caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FR.....Cat : II2E+3+	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz naturel G20 20 mbar	Gaz naturel G25 25mbar
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)	1,05		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	1,83
Débit calorifique total (kW)	8,80	8,80	9,30	9,30
Débit maximum (g/h)	640	628	886	1030
Débit maximum (l/h)				

N'oubliez pas de régler vos vis de débit réduit suivant les indications mentionnées dans les pages précédentes (voir paragraphe "Comment réaliser le changement de gaz ?) !

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE	GAZ PROPANE	GAZ NATUREL
68 87	68 87	98 133
87 68	87 68	133 98

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).

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.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes.	<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.- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.- 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 jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
La table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.	<ul style="list-style-type: none">- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.	<ul style="list-style-type: none">- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le 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 paragraphe " Changement de gaz "). 
Les flammes ont un aspect irrégulier.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.	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.
- Affichage "E1" à "Eb" sur la minuterie.	Votre appareil est en défaut. Veuillez contacter votre Service Après-Vente.

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, BÉARNAISE	10 MINUTES		X
	BÉCHAMEL, AURORE			X
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS	25-30 MINUTES	X	
	PETITS POIS CUISINÉS	15-20 MINUTES	X	
	TOMATES PROVENÇALES		X	
	POMMES DE TERRE RISSOLEES		X	
	PÂTES		X	
VIANDES	STEACK	90 MINUTES	X	
	BLANQUETTE, OSSO-BUCCO	10-12 MINUTES	X	X
	ESCALOPE À LA POËLE	10 MINUTES	X	
	TOURNEDOS (GRIL FONTE)		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

Partie 2 : Service Après-Vente

- 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.
- 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.
- **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*

*(0,197 € 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 :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 05

0,150 € TTC/min
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.

9962-1812 - 11/01