



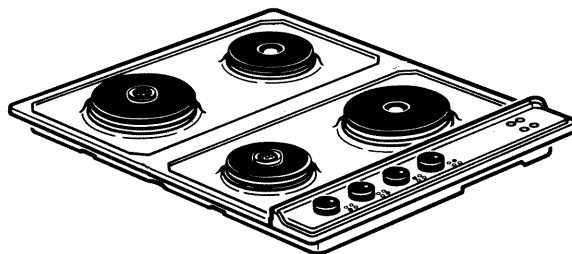
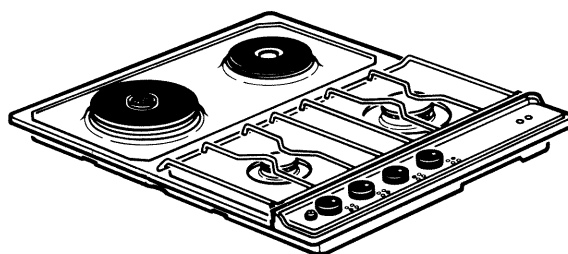
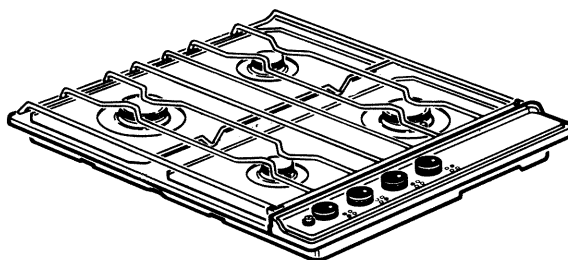
VEDETTE

**TABLES DE CUISSON
A ENCASTRER**

GAZ G 431/1

MIXTES M 432/1

ELECTRIQUES E 433



**Notice
d'utilisation
et d'entretien**



Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson à encastrer

VEDETTE

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir ce que vous êtes en droit d'attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice qui a été rédigée spécialement à votre intention, en tenant compte des suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs; les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir les qualités de votre nouvel appareil.



Seuls les Concessionnaires et Distributeurs Vedette

- connaissent parfaitement le matériel Vedette,
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,
- possèdent et utilisent exclusivement les pièces d'origine.



Lorsque vous alertez le service entretien de votre Distributeur, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série) : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée sur l'appareil.



Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication et non d'engagement, le constructeur soucieux de l'amélioration des produits, se réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.

SOMMAIRE

Fiche technique	1
Encastrement	2
Tables gaz et mixtes	
Raccordements	3
Réglages	4
Utilisation des brûleurs gaz	5
Tables mixtes et électriques	
Utilisation des plaques	6-7
Raccordement électrique	8
Entretien général	9

PIECES D'ORIGINE

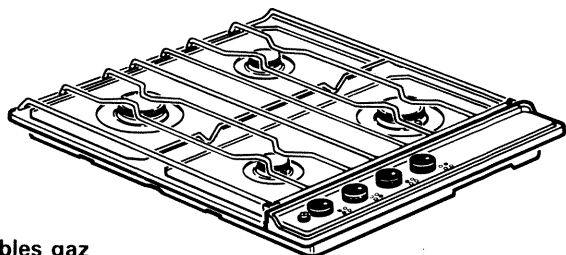
Demandez à votre distributeur que lors d'une intervention d'entretien seules des

Pièces détachées certifiées d'origine
soient utilisées

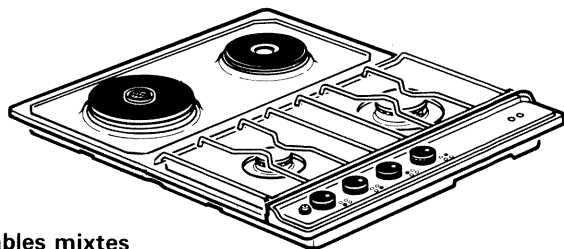
Comme celles qui se trouvent dans votre appareil, elles sont fabriquées avec le même soin par les mêmes hommes qui leur font subir les mêmes contrôles.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

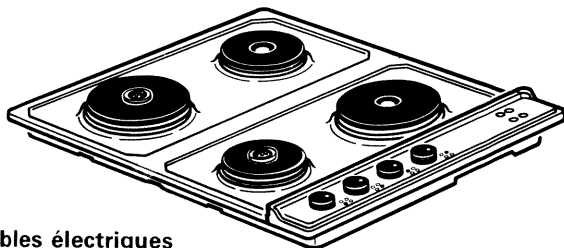
- **Table de travail** : tôle d'acier inoxydable ou émaillée suivant les modèles.
- **Caisson** : tôle émaillée.
- **Tableau de commandes** : verre trempé, situé sur la droite de la table afin de permettre l'écartement maximum des foyers de cuisson.
- **Dimensions** (en mm) : 573 x 500 ; épaisseur du caisson : 30.



Tables gaz



Tables mixtes



Tables électriques

Puissance de chauffage des plaques : voir page 8.
Caractéristiques des brûleurs gaz : voir page 10.

ÉQUIPEMENT SPÉCIFIQUE

Tables gaz

Foyers de cuisson :

- 2 brûleurs rapides (arrière droit et avant gauche)
puissance : 3 kW.
- 2 brûleurs semi-rapides (avant droit et arrière gauche)
puissance : 1,6 kW.

Chapeaux des brûleurs en fonte émaillée.

Grille support de casseroles (relevable et déposable) en fil d'acier inoxydable.

Nota : Cette table possède un système d'allumage électrique des brûleurs dont le fonctionnement est assuré par un bouton poussoir situé sur le tableau de commande.

Masse brute : 14 kg.

Tables mixtes

Foyers de cuisson :

- 1 brûleur rapide (arrière droit)
puissance : 3 kW.
- 1 brûleur semi-rapide (avant droit)
puissance : 1,6 kW.
- 1 plaque en fonte Ø 180 (avant gauche).
Puissance : 2000 Watts.
Régulation par thermostat.
- 1 plaque en fonte Ø 145 (arrière gauche)
Puissance : 1500 Watts
6 allures de chauffe.

Chapeaux de brûleurs en fonte émaillée.

Grille support de casseroles (relevable et déposable) en fil d'acier inoxydable.

Nota : Cette table possède un système d'allumage électrique des brûleurs dont le fonctionnement est assuré par un bouton poussoir situé sur le tableau de commande.

La mise sous tension de chacune des plaques est visualisée par l'allumage d'un voyant situé sur le tableau de commande.

Puissance électrique totale : 3500 Watts.

Masse brute : 15 kg.

Tables électriques

Foyers de cuisson :

- 1 plaque en fonte Ø 180 (avant gauche)
Puissance : 2000 Watts
Régulation par thermostat
- 1 plaque en fonte Ø 145 (avant droite)
Puissance : 1500 Watts
Régulation par thermostat
- 1 plaque en fonte Ø 145 (arrière gauche)
Puissance : 1000 Watts
6 allures de chauffe
- 1 plaque en fonte Ø 180 (arrière droite)
Puissance : 1500 Watts
6 allures de chauffe

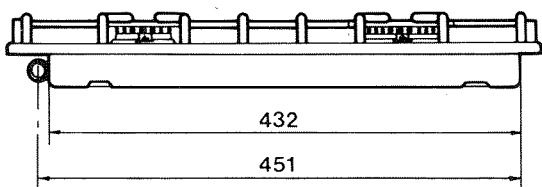
Nota : La mise sous tension de chacune des plaques est visualisée par l'allumage d'un voyant situé sur le tableau de commande.

Puissance électrique totale : 6000 Watts.

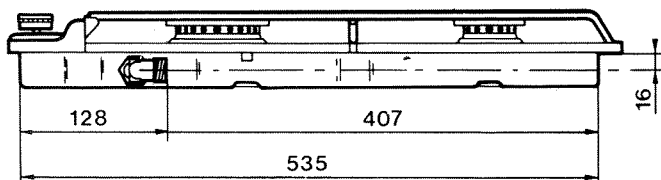
Masse brute : 16 kg.

ENCASTREMENT

Vue de profil



Vue arrière



PRELIMINAIRE

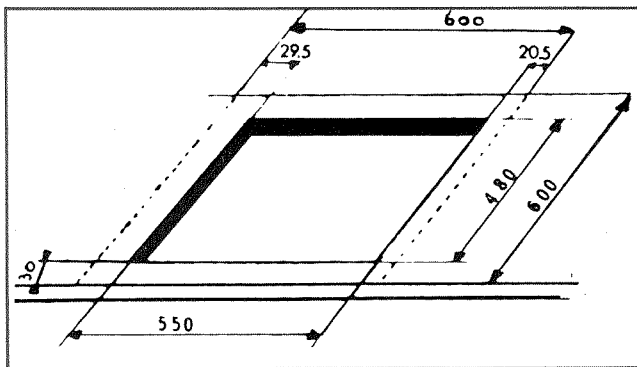
Votre table de cuisson doit être encastrée dans un meuble ou dans un support ayant une profondeur de 600 mm et une largeur minimale de 600 mm.

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois des meubles qui pourraient juxtaposer celui-ci doivent être : soit d'une matière résistante à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière et doivent avoir été fixées par une colle de bonne résistance à la chaleur afin d'éviter tout décollage.

Remarques :

Avant le montage de la table, il y a lieu de procéder à la préparation des raccordements (gaz ou (et) électrique) ainsi qu'au réglage des brûleurs s'il y a lieu (table gaz). Les dimensions de découpe du plan de travail du meuble d'encastrement doivent être conformes aux cotes indiquées sur le croquis ci-dessous.

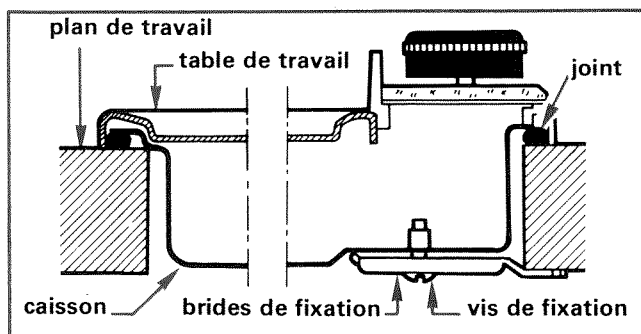
Tenir compte d'un départ de 9 mm vers la droite lorsque vous tracez la découpe pour que votre table de cuisson soit bien centrée à l'emplacement prévu. Lors de sa mise en place dans la découpe, veiller à la pousser au maximum du côté droit pour la centrer correctement.



Joint d'étanchéité

Ce joint d'étanchéité est placé d'origine sous le rebord du caisson de la table.

- Centrer la table dans la découpe afin que les bords du caisson ne touchent pas le bord de la découpe.
- Appuyer fortement sur le pourtour de la table afin d'écraser le joint d'étanchéité.

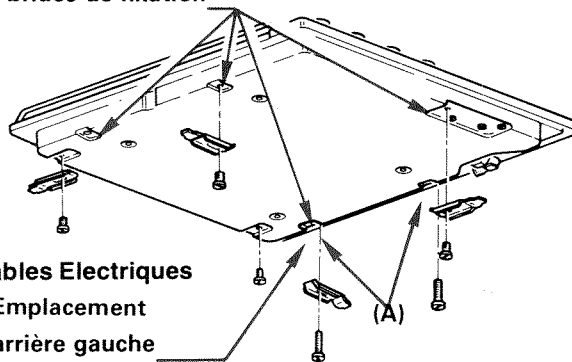


Fixation de la table

Centrer la table dans la découpe du plan de travail afin que les bords du caisson ne touchent pas le bord de la découpe.

Le caisson de la table est équipé au-dessous de 7 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble.

Emplacements conseillés des brides de fixation



Tables Electriques Emplacement arrière gauche

Placer les 4 brides de fixation, fournies avec l'appareil, de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble d'encastrement dans les quatre emplacements conseillés.

- Les vis les plus longues sont destinées à la fixation des brides aux deux emplacements arrière (A) de la table.
- Nous vous recommandons de fixer les vis restantes dans les trous filetés des emplacements qui seront inutilisés.

Nota : Ne pas utiliser l'emplacement arrière gauche pour fixer les tables électriques. (La plaque à bornes fixée à l'intérieur du caisson empêche le passage de la vis).

Remarques importantes :

- Ne jamais encastrer une table de cuisson au-dessus d'un appareil tel que réfrigérateur, lave-vaisselle, lave-linge, etc., dont le fonctionnement pourrait être perturbé par l'échauffement du caisson de la table.
- De même, il n'est pas recommandé de placer une cloison près du dessous de l'appareil; l'air doit pouvoir circuler librement afin d'éviter toute surchauffe du caisson. Si il y a une cloison, celle-ci doit être à une distance minimale de 1 cm par rapport au caisson de la table de cuisson.
- Pour faciliter la manœuvre des manettes, éviter de placer à droite, à moins de 30 cm de la table, un meuble plus haut que celle-ci. Cette précaution est aussi indispensable à gauche s'il s'agit d'un meuble à revêtement combustible. Elle est de toute façon conseillée pour faciliter l'utilisation des ustensiles de cuisson.

TABLES GAZ ET MIXTES

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 et que les produits de la combustion soient évacués.

L'installation de votre table de cuisson, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux dispositions du décret du 22 octobre 1955 complété par les arrêtés et circulaires du 18 novembre 1958 et à la norme NFP 45202.

La section libre totale des ouvertures permanentes (fenêtres, perforations, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines doit être d'au moins 150 cm².

Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au dessus du sol. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

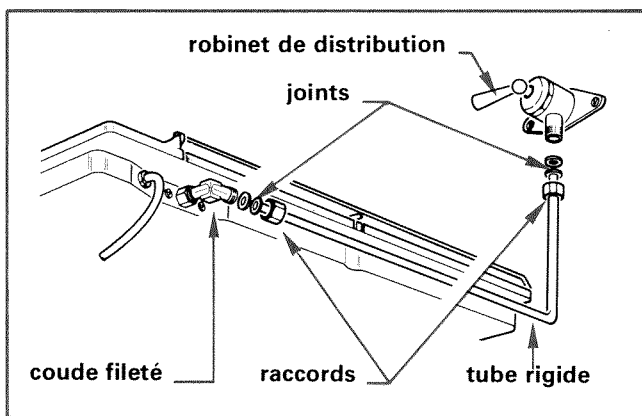
L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.

RACCORDEMENT GAZ

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

● Raccordement rigide

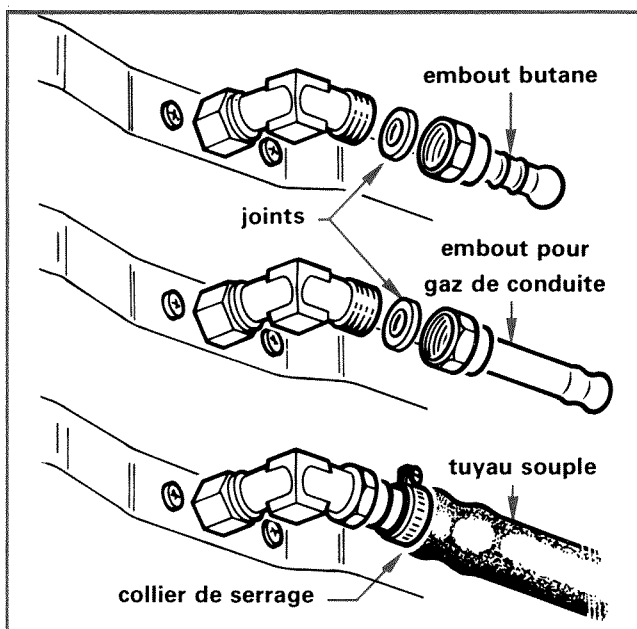
- Effectuer le raccordement en tube fer, plomb ou cuivre, à partir du coude fileté fixé sur la rampe de la table de cuisson.
- Prévoir dans le raccordement un raccord démontable facilement accessible.



● Raccordement souple

Les tables fonctionnant au gaz liquide peuvent être raccordées avec un tuyau souple estampillé "NF GAZ", muni d'un about normalisé. Un joint doit toujours être intercalé entre l'about et le coude. Le tuyau souple doit être changé à la date indiquée sur celui-ci. Un collier de serrage doit obligatoirement maintenir le tuyau sur l'about. Une fois installé le tuyau d'alimentation doit être visible sur toute sa longueur sans aucun démontage.

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



● Raccordement flexible

Pour le raccordement avec un tuyau flexible il est obligatoire d'utiliser un tuyau flexible avec armature à embouts mécanique estampillé "NF GAZ". Une fois installé ce tuyau doit être visible sur toute sa longueur.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Tables gaz

(Branchement du système d'allumage)

Le raccordement doit être effectué avec un câble d'alimentation type H 05 RR-F à 3 fils de 1 mm² de section. Utiliser une prise de courant 10 ampères admise à la norme N.F.

Tables mixtes

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

Avant le branchement s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la table de cuisson.

Le raccordement au réseau de la table peut se faire en 220 volts monophasé ou en 380 Volts (1 phase + Neutre) – Section minimale des conducteurs 1,5 mm².

Important : le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne ⊥

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Nota : Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique des tables mixtes par un fusible de 20 ampères minimum.

TABLES GAZ ET MIXTES

ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUÉ

Votre table de cuisson gaz ou mixte est conçue pour fonctionner aux différents gaz actuellement distribués (Butane, Propane, Gaz naturel, etc.)

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

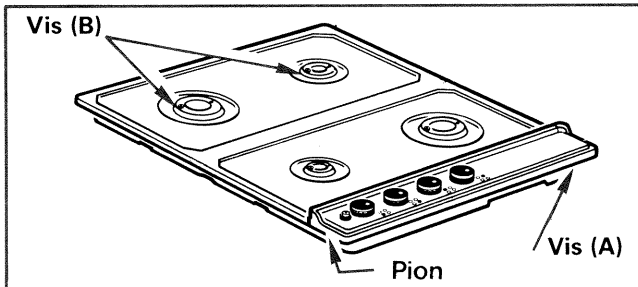
Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz.

Nota : Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des gaz distribués, autres que ceux livrés avec l'appareil peuvent vous être fournis sur demande par notre Service Après-Vente.

Démontage de la table de travail

- Enlever les manettes en les tirant.
- Démontez le tableau de commande fixé par une vis "A" situé à l'arrière et maintenu à l'avant par un pion engagé dans un ressort.
- Enlever la grille et les têtes des brûleurs.
- Dévisser les 2 vis de fixation « B » de chaque brûleur et dégager la table de travail, le caisson restant en place.

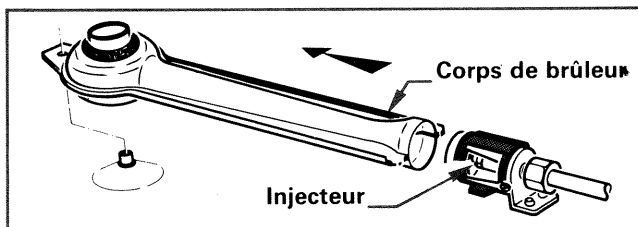
Important : Ne pas oublier de débrancher l'alimentation électrique de la table avant de démonter celle-ci.



Changement des injecteurs

L'injecteur étant vissé sur le porte injecteur, procéder comme suit :

- Démontez le corps des brûleurs en ôtant sa vis de fixation et son étrier.
- Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à tube de 7.
- Montez l'injecteur adapté au gaz distribué (voir tableau ci-dessous).



Nature du gaz	BRÛLEURS			
	rapide		semi-rapide	
	Repère de l'injecteur	Ø correspondant	Repère de l'injecteur	Ø correspondant
Butane Propane	B	0,87	A	0,63
Gaz Naturel	D	1,32	C	0,93

- Refaire les opérations en sens inverse pour le remontage.

Après cette transformation, il y a lieu de procéder au réglage des bagues d'air.

Réglage des bagues d'air

Pour accéder aux bagues d'air, il faut soulever la table de travail. Pour cela, procéder comme il est indiqué pour le remplacement des injecteurs.

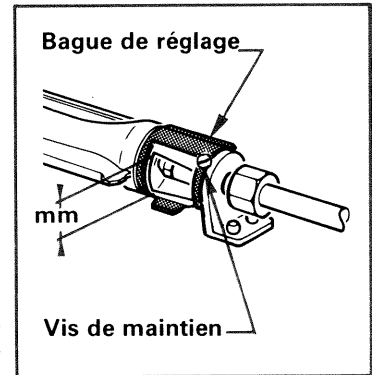
- Replacer les têtes de brûleurs, plus les vis, et les chapeaux de brûleurs. Allumer les brûleurs.

- Ensuite, desserrer la vis de maintien de la bague d'air.

- Effectuer le réglage par rotation de la bague d'air sur le porte injecteur.

- Resserrer la vis de maintien.

- Remettre la table en place (après avoir enlevé les têtes et chapeaux de brûleurs.).



Ouverture des bagues d'air

Type de gaz	BRÛLEURS	
	Semi-rapide	Rapide
Butane Propane	ouverture maximale	
Gaz naturel	6 mm	9 mm

	Excès d'air		Réglage correct		Manque d'air
--	-------------	--	-----------------	--	--------------

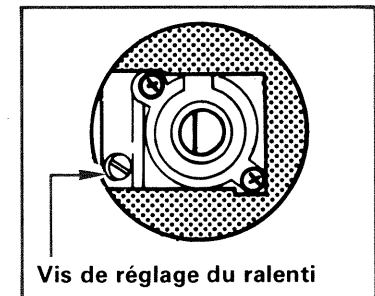
Une flamme molle, à pointe blanche résulte d'un manque d'air (augmenter l'ouverture d'air)

Une flamme dont la base ne colle pas à la fente du brûleur résulte d'un excès d'air (diminuer l'ouverture d'air).

Si nécessaire refaire le réglage et ne pas omettre de bloquer la vis de serrage de la bague après réglage.

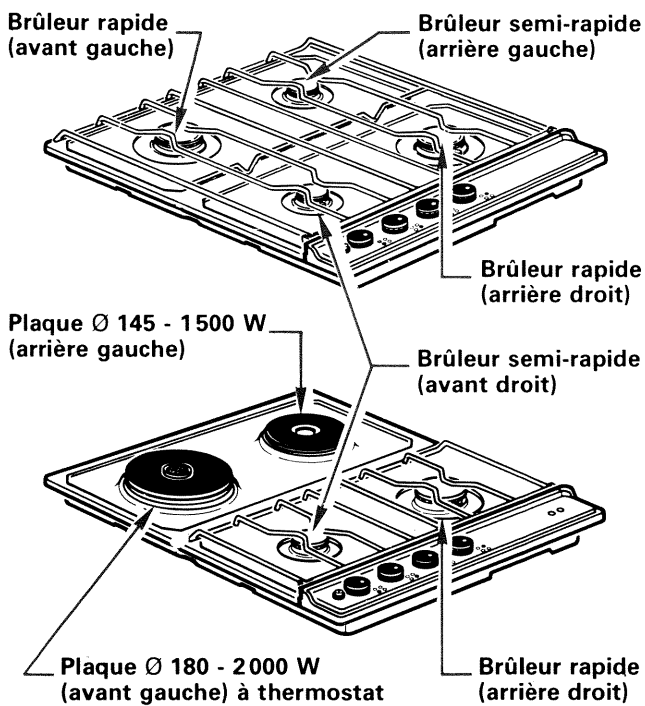
Réglage du ralenti des brûleurs

- Enlever les manettes de commande en les tirant
- Retirer les collerettes du tableau qui sont simplement engagées.
- Le brûleur étant allumé sur le débit minimal (petite flamme ϕ), son ralenti est bien réglé lorsque ses flammes réduites, mesurant environ 3 mm, ne s'éteignent pas.
- Dans le cas contraire rallumer le brûleur sur le débit maximal et visser à fond la vis de réglage du ralenti, puis la desserrer de 2 tours.
- Ramener la manette du brûleur sur le débit minimal et visser jusqu'à obtention de flammes correctes.



Le réglage du ralenti d'un brûleur est correct lorsqu'il n'y a pas d'extinction après avoir manœuvré rapidement et plusieurs fois la manette de celui-ci de la position débit maxi à la position débit mini.

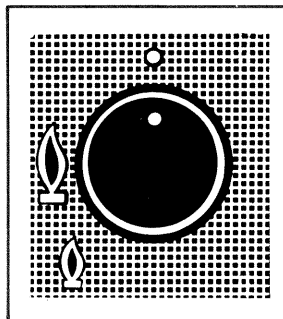
DISPOSITION DES FOYERS DE CUISSON



BRÛLEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche.

- – fermé
- 🔥 – ouvert au maximum
- 🔥 – ralenti



Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer. Les flammes ne doivent pas déborder le récipient.

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRÛLEURS

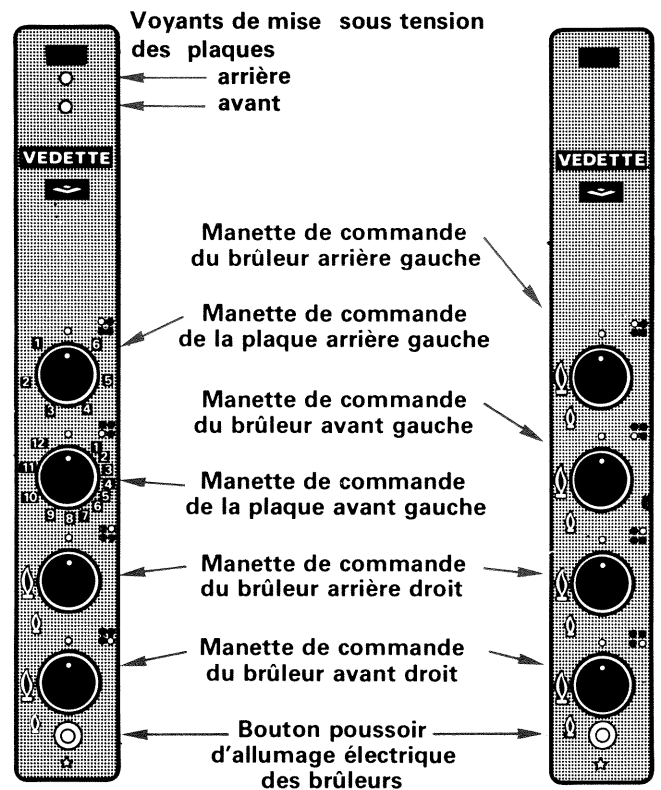
- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz.
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche et la placer sur le débit maximal.
- Appuyer et relâcher plusieurs fois de suite, si nécessaire, le bouton d'allumage des brûleurs.
- Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux. Veiller à les garder propres (voir paragraphe entretien de l'allumage des brûleurs).
- En cas de panne, l'allumage des brûleurs peut se faire à l'aide d'une allumette.

Recommandation importante :

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

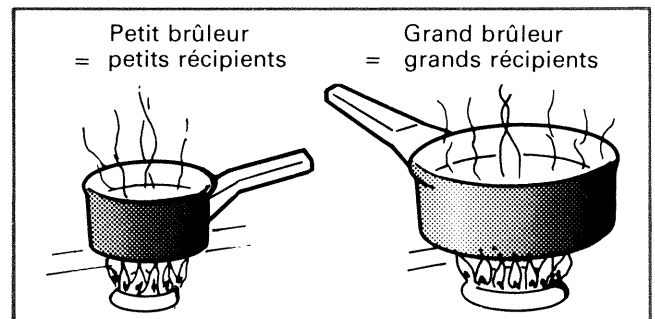
TABLES MIXTES

TABLES GAZ

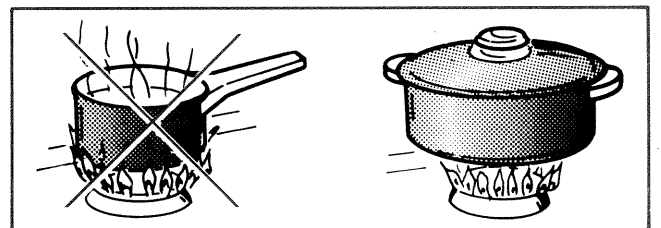


Conseils d'utilisation

● Choix des récipients



● Hauteur des flammes



Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer le meilleur parti des différences de puissance qui en résultent.

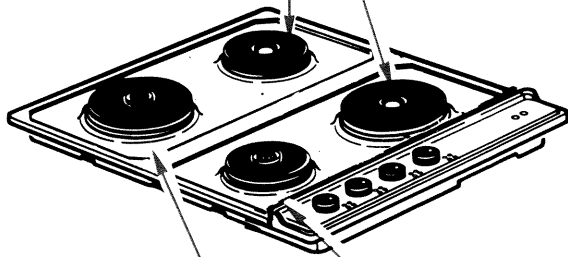
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes et généralement tous les aliments qui doivent se colorer ou cuire rapidement.
- Utiliser le petit brûleur pour les mijotages et les sauces. L'eau bout à 100 degrés ; et même à gros bouillons elle ne dépassera pas 100 °C ; les aliments plongés dedans ne cuiront pas plus vite, par contre ils subiront une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur. Les aliments cuiront bien mieux sur un feu doux qui maintiendra une légère ébullition.

TABLES MIXTES ET ÉLECTRIQUES

DISPOSITION DES FOYERS DE CUISSON

Plaque Ø 145 - 1000 W
(arrière gauche)

Plaque Ø 180 - 1500 W
(arrière droite)

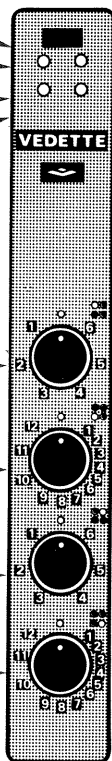


Plaque Ø 180 - 2000 W
(avant gauche) à thermostat

Plaque Ø 145 - 1500 W
(avant droite) à thermostat.

Voyants de mise
sous tension des plaques

arrière droit
arrière gauche
avant gauche
avant droit



Manette de commande
de la plaque arrière gauche

Manette de commande
de la plaque avant gauche

Manette de commande
de la plaque arrière droite

Manette de commande
de la plaque avant droite

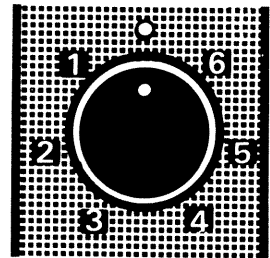
PLAQUES ÉLECTRIQUES

Suivant les modèles, deux sortes de plaques équipent votre table de cuisson.

● Plaques simples (sans thermostat)

Les différentes allures de chauffe de ces plaques sont obtenues par l'intermédiaire de commutateurs à 7 positions

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRÊT
- Le chiffre 1 à l'allure la plus faible
- Le chiffre 6 à l'allure la plus élevée.



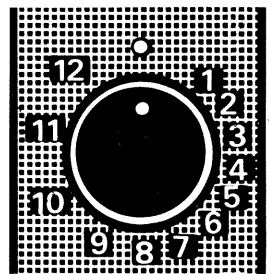
Les manettes qui commandent ces plaques peuvent être manœuvrées indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

● Plaques automatiques (avec thermostat)

Ces plaques assurent automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée aux manettes de commande lors des cuissons.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRÊT
- Le chiffre 1 à la température la plus faible
- Le nombre 12 à la température la plus élevée.

La régulation de la température est assurée par un thermostat, dont l'élément sensible, appelé « palpeur » est situé au centre des plaques. Pendant la cuisson, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.



Le thermostat coupe l'alimentation de la plaque utilisée lorsque la température choisie est atteinte. Il assure également le maintien constant de la température.

Nota : Les manettes qui commandent ces plaques doivent être manœuvrées dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.

Pour l'utilisation pratique des plaques, se reporter au tableau d'utilisation des plaques.

Important : Veiller à ne pas mettre de sel en contact avec les palpeurs, il en résulterait de vilaines taches d'oxydation. Éviter de placer un récipient humide ou un couvercle embué sur les plaques.

Remarque :

Les voyants de mise sous tension de chacune des plaques témoignent du fonctionnement de celles-ci.

CONSEILS D'UTILISATION

Choix des récipients

Pour cuisiner à l'électricité, réviser votre batterie de cuisine. Les ustensiles : casseroles, cocotte, etc. doivent satisfaire à deux conditions essentielles ; ils seront épais pour que la chaleur soit bien répartie, et auront un fond parfaitement plat (on dit aussi un fond dressé) et un diamètre suffisant pour recouvrir la plaque, car le fond doit coïncider exactement avec toute la surface de la plaque pour que l'ustensile absorbe la totalité de la chaleur émise.

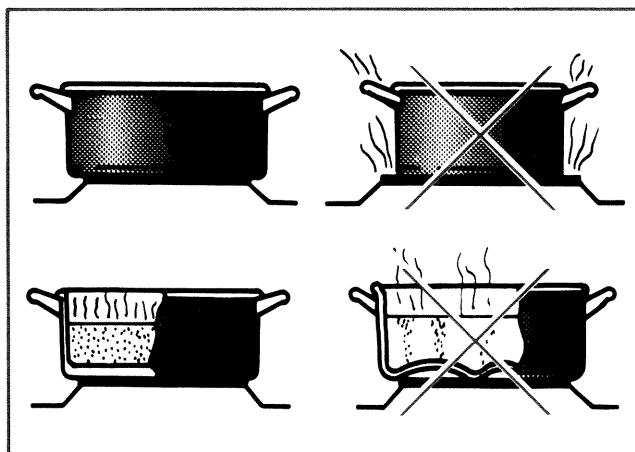
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

Les plaques automatiques à thermostat vous seront très utiles pour les cuissons délicates nécessitant une température constante.

Voici d'ailleurs comment procéder suivant les cuissons :

- Pour les sautés, maintenir une température élevée si l'aliment doit cuire très vite. Passer à une température plus douce si la cuisson doit être plus longue ou si l'aliment est fragile.
- Pour les fritures, maintenir la température maximale pendant toute la cuisson.
- Pour les mijotages et les cuissons à l'eau, choisir une allure très douce et arrêter le chauffage de la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, la plaque gardera suffisamment longtemps sa chaleur.

Attention : une cocotte bien couverte permet de cuire à une température encore plus douce, la cuisson est donc plus économique.



Conseils pratiques

- Avant la mise en service, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vides, à l'allure maximale pour durcir le revêtement anti-oxydation.
- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.
- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableau d'utilisation) et ramener ensuite la manette sur la position désirée.
- Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.
- Ne rien interposer entre les plaques, et le fond des ustensiles posés sur celles-ci.
- Après durcissement du revêtement des plaques, éviter de les utiliser à vide (risque de déformations).
- Arrêter le chauffage de la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, vous réaliserez ainsi des économies d'énergie en conservant la chaleur de la plaque.

Les différentes allures de chauffe des plaques correspondent approximativement aux utilisations données en exemple dans le tableau ci-dessous :

PLAQUE SIMPLE 7 positions											
1	2	3	4	5	6						
PLAQUE AUTOMATIQUE 13 positions											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Tenir au chaud		Doux		Lent		Moyen		Fort		Vif	
Réchauffer et tenir au chaud les mets préparés								Cuire et rôtir escalopes, steaks, omelettes, fritures			
Yogourt		Dégeler et faibles cuissons : légumes secs, fruits, poissons, denrées surgelées									
Fondre beurre, chocolat, gélatine				Cuisson de pommes vapeur, légumes frais, pâtes, potages							
		Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait						Mijotage plus important, goulache, roulades, tripes			

TABLES ELECTRIQUES

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, conforme aux normes en vigueur. Avant le branchement s'assurer que les fils de l'installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement la table de cuisson.

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

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

Le raccordement au réseau de la table peut se faire en 220 volts ou en 380 volts + Neutre; utiliser un cordon d'alimentation et une prise de courant admis à la norme NF.

Cordon normalisé à utiliser :

- H07-RN 2,5 mm² pour triphasé
- H07-RN 4 mm² pour monophasé.

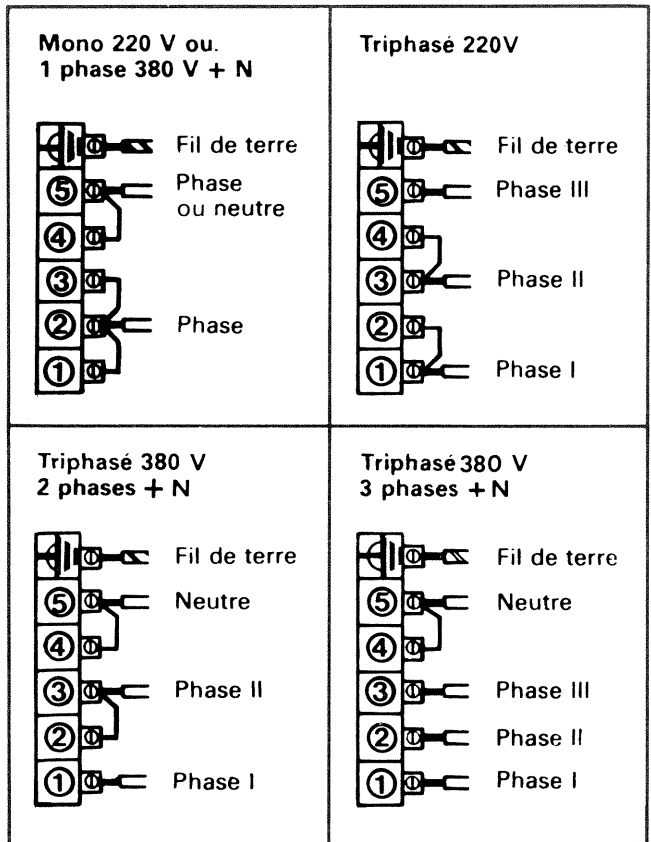
Important : Le fil de terre jaune-vert doit être relié à la borne \perp

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident et ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou d'une prise de terre défectueuse.

Nota : Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique des tables électriques par un fusible de 32 ampères minimum.

Raccordement aux bornes de l'appareil

- Enlever le capot (fixé sous le caisson par 2 vis) masquant la plaque à bornes.
- Passer le cordon d'alimentation dans le serre-câble, puis dans le passe-fil du capot.
- Dénuder l'extrémité de chaque fil et les fixer sur les bornes en se conformant au tableau ci-dessous. Le fil de terre doit être relié à la borne \perp
- Remettre le capot et serrer le serre-câble.



PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1000 W 7 POSITIONS	A R R E T	100	145	250	500	750	1000
Ø 145-1500 W 7 POSITIONS		135	165	250	500	750	1500
Ø 180-1500 W 7 POSITIONS		135	220	300	850	1150	1500
Ø 145-1500 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					
Ø 180-2000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					

ENTRETIEN

Grille support de casseroles

Les tables de cuisson gaz comportent une grille en acier inoxydable qui, au chauffage, change de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

Brûleurs

S'assurer périodiquement que l'intérieur des brûleurs ne renferme pas de matières étrangères. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs.

Vérifier que les brûleurs sont correctement assemblés, ils ne doivent pas pouvoir être déplacés latéralement à la partie supérieure et doivent être enfoncés à fond dans leur support.

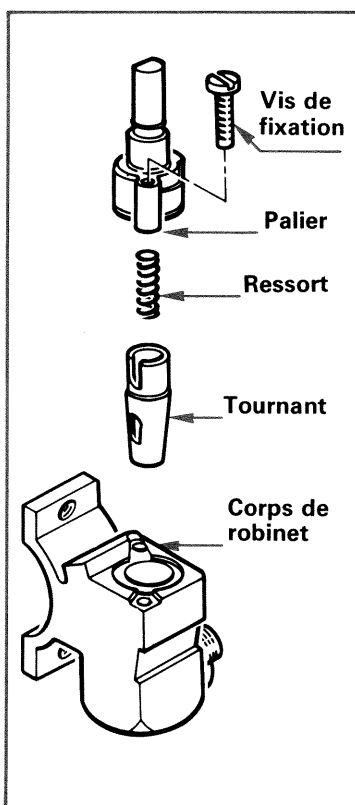
Robinets de commande des brûleurs gaz

Si le robinet devient dur à l'utilisation, NE PAS FORCER. Demander l'intervention de l'installateur ou du Service Après-Vente (voir paragraphe suivant).

Graissage des robinets

Lorsqu'une manette devient dure à tourner, le graissage du tournant du robinet devient nécessaire.

- Fermer l'alimentation gaz et couper l'alimentation électrique de la table.
- Démontez le tableau de commande fixé par 2 vis situées au dessous de celui-ci.
- Dévissez les 2 vis de fixation du palier de robinet.
- Sortir la tige solidaire du palier, son ressort de rappel, puis le « tournant ».
- Avec un chiffon imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet. (Ne jamais utiliser d'outil en acier tel que couteau, tournevis, etc.).
- Graisser légèrement le tournant seul avec la graisse spéciale Molykote 1102 B.
- Introduire le tournant dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres.
- Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédant de graisse. Veiller en particulier à ce que l'orifice de passage du gaz ne soit pas obstrué.
- Réintroduire le tournant, le ressort et la tige solidaire du palier et revisser le palier.
- Remonter le tableau de commande.



Une précaution indispensable

Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, fermer le robinet d'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille dans le cas du gaz Butane ou Propane.

Plaques électriques

Les plaques en fonte étant protégées par un revêtement antirouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien.

Eventuellement, les brosser avec une brosse dure, non métallique. Eviter l'emploi de tout produit abrasif.

En cas d'absence prolongée, les graisser légèrement. Le palpeur de la plaque à thermostat doit être traité avec précaution, sans utilisation de produit décapant, essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

Email (ne jamais utiliser d'abrasif)

Eviter de laisser séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Passer de temps en temps une éponge humide légèrement savonneuse sur les parois émaillées. Enlever les taches de graisse avec de l'eau très chaude additionnée d'un produit détergent du commerce indiqué pour l'entretien de l'émail.

Acier inoxydable poli

Employer, à l'exclusion d'abrasif, les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

Tableau de commande

Pour conserver au bandeau son aspect neuf, il faut éviter de le frotter avec des produits abrasifs ou avec un chiffon sec et sale. Une éponge humide légèrement savonneuse puis un chiffon sec et propre conviennent parfaitement. Pour en faciliter le nettoyage, vous pouvez enlever les manettes en les tirant vers le haut. En cas de résistance s'aider d'un chiffon que l'on passe sous la manette.

Remarque : Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau, tournevis.

Bougies d'allumage

Si un brûleur ne s'allume pas, il peut se produire les cas suivants :

- La bougie correspondante est décalée, tourner légèrement la tête du brûleur.
- la bougie est encrassée ou humide, la nettoyer avec une brosse et la sécher.

Pour tout autre cas, demander l'intervention de notre Service Après-Vente.

Recommandation importante :

Ne jamais utiliser :

- les produits abrasifs quels qu'ils soient
 - les éponges métalliques
 - les objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, etc.
- Vous seriez certains d'abîmer irrémédiablement votre table de cuisson.

Remarque :

Les manettes de commande s'enlèvent par simple traction. En cas de résistance s'aider d'un chiffon que l'on passe derrière. Ne jamais essayer d'extraire la manette à l'aide d'une pince ou d'un levier.



CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar
Pouvoir calorifique MJ/m³	133,1	101,2	39,9	34,3
Pouvoir calorifique MJ/kg	49,4	50,4		
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25
BRULEUR SEMI-RAPIDE				
Diamètre injecteur mm	0,63	0,63	0,93	0,93
Débit thermique kW	1,63	1,63	1,63	1,63
Débit horaire (g/h)	119	116		
15 °C-760 mm Hg (l/h)			156	177
BRULEUR RAPIDE				
Diamètre injecteur mm	0,87	0,87	1,32	1,32
Débit thermique kW	3,02	3,02	3,02	3,02
Débit horaire (g/h)	220	216		
15 °C-760 mm Hg (l/h)			290	330

surmelec

Société anonyme au capital de 58.500.000 F

74, rue du Surmelin
75980 PARIS CEDEX
RC Paris B 652 019 555

REFERENCE EDITION

45869