



# VEDETTE

## TABLES DE CUISSON

GAZ

G 4 S1  
G 4 BD1  
G 4 IF1  
G 4 BB1

MIXTES

M 4 S1  
M 4 BD1  
M 4 IF1  
M 4 BB1  
  
K 4 S1  
K 4 BD1  
K 4 IF1  
K 4 BB1

ÉLECTRIQUES

E 4 S1  
E 4 BD1  
E 4 BB1

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



# SOMMAIRE

Madame, Monsieur, \_\_\_\_\_

Vous venez d'acquérir une table

## **VEDETTE**

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour en obtenir

ce que vous êtes en droit d'en 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.

● UTILISATION .....	p. 2-3
● ENTRETIEN .....	p. 4
● INSTALLATION .....	p. 5-6-7-8

- **ATTENTION** : afin de bénéficier de notre garantie, n'oubliez pas de faire dater et signer par votre installateur votre certificat de garantie.
- Dans le cas de réclamation ou de

commande pour toute pièce de rechange, veuillez bien spécifier le type de l'appareil suivi de l'indice à 4 chiffres à relever sur la plaque signalétique collée sur le caisson de

l'appareil.  
Ces appareils sont conformes aux Directives 76/889 et 42/499 du Conseil des Communautés Européennes, relatives aux perturbations radioélectriques.

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS

La disposition des brûleurs est schématisée Fig. 1, 2 et 3.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité.

Signification des symboles :

● : fermé  
grande flamme : ouvert au maximum  
petite flamme : ralenti

Entre la position "petite flamme" et la position "grande flamme", on réalise une variation progressive des allures intermédiaires.

Votre table est à allumage électrique : appuyer sur le bouton de commande repère ★ après avoir ouvert le robinet en grand, puis relâcher. Une décharge électrique entraîne l'allumage. En cas d'insuccès, renouveler l'opération en réduisant le débit.

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux. Il est donc nécessaire de les entretenir en état de propreté.

### REMARQUES

En cas de panne de courant, il est toujours facile d'allumer avec une allumette.

Certains modèles sont munis d'un brûleur Zoom. Il s'agit d'un brûleur qui combine les avantages :

- d'un brûleur puissant : chauffage rapide des préparations.

Fig. 1 GAZ

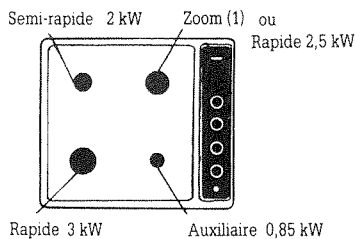


Fig. 2 MIXTE 2 + 2

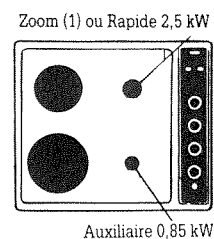
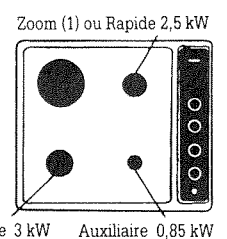


Fig. 3 MIXTE 3 + 1



(1) brûleur rapide maxi-mijoteur

- d'un mijoteur : débit réduit extrêmement faible permettant les préparations les plus délicates.

Son chapeau "champignon" assure une excellente répartition de la chaleur sur le fond de la casserole.

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

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

- sur le petit brûleur (auxiliaire), diamètre 18 cm
- sur le brûleur moyen (semi-rapide), diamètre 24 cm
- sur les grands brûleurs (rapide ou zoom), diamètre 28 cm

En débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

### NOTA

1. Ne pas mettre de récipient débordant de la grille au-dessus des manettes.
2. Il est recommandé de ne pas appuyer sur le bouton de commande de l'allumeur électrique lorsque tous les brûleurs ne sont pas en place.
3. Il est normal que les grilles-support de casserole en acier chromé ou inox se colorent après quelque instants de service.

### IMPORTANT

Lorsque la table de cuisson n'est pas en service, le robinet de commande générale du gaz distribué ou le robinet de la bouteille butane doit toujours être fermé. Avant d'allumer un brûleur, ouvrez ce robinet.

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

### MISE EN SERVICE

Avant toute utilisation, les plaques doivent être chauffées 3 minutes à vide, à l'allure maximale, pour durcir le revêtement anti-oxydation.

### UTILISATION

Plusieurs sortes de plaques équipent certains modèles (Fig. 4, 5 et 6).

- plaques fonte à 6 allures, rapides (point rouge au centre) ou ordinaires ;

- plaques fonte rapides (point rouge au centre) commandées par doseur d'énergie avec repères de 0 à 11.

### REMARQUES

1. Une lampe témoin s'allume dès qu'au moins une plaque est sous tension.
2. La position 0 correspond à l'arrêt de la plaque.

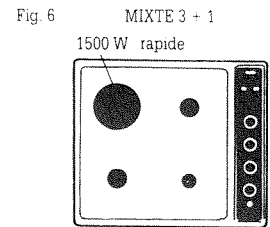
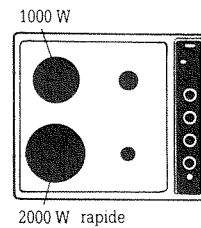
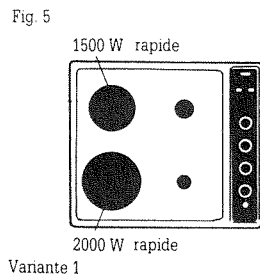
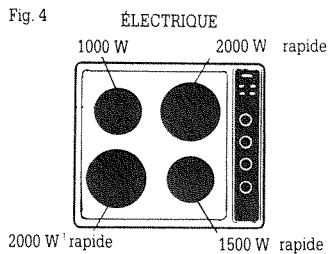
### PLAQUES FONTE A 6 ALLURES

Commencer la cuisson à l'allure la plus élevée pendant 2 à 3 minutes, selon la quantité à cuire, puis réduire l'allure.

A titre indicatif :

- les repères 1 et 2 correspondent aux mises en attente ou au réchauffage des plats cuisinés.
- les repères 3 et 4 correspondent aux mijotages ou à l'entretien de la cuisson.

# UTILISATION



- les repères 4 et 5 correspondent aux cuissons avec dorage.
  - les repères 5 et 6 correspondent aux cuissons à la poêle.
- Pour les fritures, utiliser le repère 6.

## PLAQUES FONTE COMMANDÉES PAR DOSEUR D'ÉNERGIE

A chaque position de la manette de commande correspond une allure déterminée :

- le repère 0 correspond à l'arrêt de la plaque
- le repère 1 correspond à l'allure la plus faible
- le repère 11 correspond à l'allure maximale.

Entre les repères 1 et 10, le réglage est continu. Les repères 0, 5, et 11 sont crantés.

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

## CONSEILS POUR CUISINER ÉCONOMIQUEMENT

Utiliser des récipients à fond plan et dressé qui adhéreront parfaitement à la surface du foyer (Fig. 7) :

- en acier inoxydable avec fond tri-métal épais ou sandwich
- en aluminium avec fond dressé épais
- en acier émaillé : tôle épaisse, fond radiant plan.

Adapter la taille du récipient au besoin réel : diamètre du fond du récipient égal ou supérieur à celui du foyer utilisé (Fig. 8).

Utiliser un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes par évaporation.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments : trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie. Ne pas utiliser plus d'eau que nécessaire.

Effectuer les fins de cuisson en coupant l'alimentation.

Fig. 7

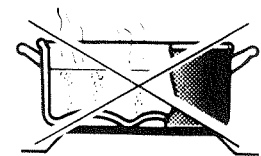
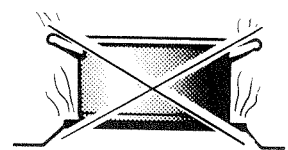
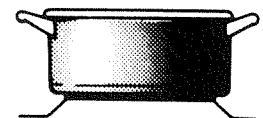


Fig. 8



0	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10-11
ARRÊT	TENUES AU CHAUD	MIJOTAGES	MOYEN	FORT	VIF
	Mises en attente Plats prêts à servir Mijotages doux	Béchamel Beignets Ragoûts Légumes secs Riz au lait Mijotages moyens Réchauffage	Pâtes Pommes de terre à l'eau Potages Confiture Ebullition à petits bouillons	Escalopes Croquettes Légumes frais Potages Fritures de surgelés Pommes de terre sautées	Côtes d'agneau Entrecôtes Omelette Steaks Ebullition du lait

# ENTRETIEN

## LES BRÛLEURS A GAZ

Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utiliser de l'eau savonneuse à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleurs, utiliser une petite brosse à poils durs. ESSUYER

**SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.**

Vérifier que les chapeaux sont bien en place sur les brûleurs. Lorsqu'un robinet devient dur, **NE PAS FORCER.**

Demander d'urgence l'intervention de l'installateur qui le remplacera.

## LES PLAQUES CHAUFFANTES

Après chaque usage, essuyer avec un chiffon gras.

Les plaques fonte sont protégées par

un revêtement noir antirouille, il faut éviter l'emploi de tout produit abrasif.

Elles doivent être maintenues bien

sèches ou légèrement graissées si la période de non utilisation est assez importante.

## IMPORTANT

1. L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant refroidissement complet. Cependant, ne jamais tenter cette opération appareil en fonctionnement ; bien mettre à zéro tous les commutateurs électriques.
2. Lors du nettoyage de la table, veiller

à ne pas faire tomber du produit d'entretien à l'emplacement des brûleurs, ce qui pourrait nuire à leur fonctionnement.

3. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le bandeau décor de la table

de cuisson, ce qui risquerait de l'endommager.

4. Ne pas mettre de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir éventuellement situé dans le meuble sous la table de cuisson.

## L'ÉMAIL

Pour nettoyer l'émail, utilisez un produit du commerce. Faites briller avec

un linge sec ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur

l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

## L'ACIER INOXYDABLE

Pour l'acier inoxydable, utilisez un produit du commerce, mais à l'exclusion des éponges métalliques ou des pro-

duits abrasifs.

On ôte les manettes de commande en les tirant vers le haut : en cas de résis-

tance, s'aider d'un chiffon passé dessous. Ne jamais essayer d'extraire une manette avec une pince ou un levier.

## PIÈCES DE RECHANGE

Votre table de cuisson est caractérisée par les indications portées sur la plaque

signalétique.

Pour toute demande de pièces de

rechange ou de réparation, rappelez ces indications à votre installateur.

# INSTALLATION

## AÉRATION DE LA PIÈCE

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 la table, comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.<sup>(1)</sup> et complétés par les arrêtés

ministériels des 22/10/69 et 2/08/77.

La section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc.) destinées à l'évacuation de l'air des cuisines, doit être d'au moins 150 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures doivent être situées à une hauteur d'au moins 2 mètres au-dessus du sol de la cuisine. 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.

(1) Centre Scientifique et Technique du Bâtiment : 4, avenue du Recteur Poincaré, Paris 16<sup>e</sup>.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

### 1. TABLES GAZ ET MIXTES

Les tables sont livrées avec cordon d'alimentation\* à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur réseau 220 V monophasé. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de terre ( $\frac{1}{\oplus}$ ) de l'appareil.

\* Type H 05 RRF section 1 mm<sup>2</sup> (table gaz et table mixte 3 + 1) ou 1,5 mm<sup>2</sup> (autres tables mixtes).

### 2. TABLES ÉLECTRIQUES

Pour effectuer le branchement :

- Déverrouiller la plaque d'âtre en enlevant le bandeau décor, comme expliqué ci-dessous : mettre la plaque d'âtre hors tension, démonter le bandeau décor

#### TABLES STANDARD

Enlever les manettes.

Dévisser l'écrou qui se trouve à l'avant du bandeau, soulever le bandeau décor pour le dégager, puis le pousser vers l'arrière afin de le déverrouiller et l'enlever.

#### TABLES LUXE

Enlever les manettes.

Afin de déverrouiller, tourner d'un quart de tour le verrou, à l'aide d'une clé plate ou d'une pince, soulever le bandeau décor à l'avant afin de le décoller à la partie supérieure, puis l'enlever.

- Dévisser les deux vis apparentes qui

se trouvent aux coins de la plaque d'âtre.

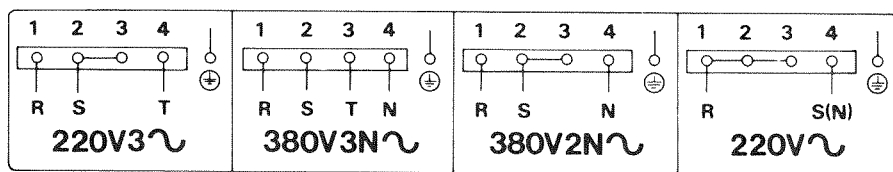
- Faire pivoter la plaque d'âtre sur le côté en prenant garde de ne pas tirer les fils électriques ; passer le câble dans le serre-câble et le passe-fil situés tous deux à l'arrière du caisson ;
- Effectuer le branchement suivant le schéma représenté Fig. 9, selon le type de réseau utilisé. Ne pas oublier, si nécessaire, les pontets situés dans le sachet avec les pattes de fixation du meuble ;
- Remonter la plaque d'âtre ;
- Retourner la table pour serrer le serre-câble en faisant attention de ne pas tirer sur le câble ;

- Utiliser un câble de type H 05 RRF et une prise de courant ou intercaler un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La section minimale du câble est indiquée ci-dessous.

### NOTA

Le câble d'alimentation devra toujours comprendre un fil de terre qui sera relié à la borne repérée  $\frac{1}{\oplus}$ . 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 de prise de terre défectueuse.

Fig. 9



### SECTION MINIMALE DU CÂBLE À UTILISER

	220 V ~			380 V 2 N ~	380 V 3 N ~	220 V 3 ~
	Gaz & mixte 3 + 1	Mixte 2 + 2	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Câble H 05 RRF	3 conducteurs dont 1 pour la terre	3 conducteurs dont 1 pour la terre	3 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre	5 conducteurs dont 1 pour la terre	4 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1**	1,5**	2,5*	1,5	1,5	2,5*

\* En tenant compte du coefficient de simultanéité de 0,75.

\*\* Câble fourni avec l'appareil.

# INSTALLATION

## ENCASTREMENT

### REMARQUES

#### PRÉLIMINAIRES

1. La table de cuisson peut être encastrée dans un dessus de meuble-support, de 30 mm d'épaisseur ou plus, en une matière résistant à la chaleur, ou revêtu d'une telle matière.
2. Il ne faut placer ni à droite, ni à gauche, à moins de 30 cm de la table de cuisson, un meuble plus haut que celle-ci.
3. La paroi verticale située à l'arrière de l'appareil doit être capable de résister à la chaleur si la distance à la table est inférieure à 6 cm.  
En outre, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de pièces incapables de résister à la chaleur à moins de 5 mm du fond du caisson. En particulier, ne pas placer d'atomiseurs dans un compartiment du meuble situé sous la table s'il n'y a pas une cloison l'isolant de celle-ci.

#### AVANT ENCASTREMENT :

1. Mettre en place, sur tout le pourtour du dessus des tables gaz et mixtes,

le joint silicone livré avec l'appareil (ce joint est destiné à protéger le meuble de toute surchauffe éventuelle) :

- retirer la grille-support et les chapeaux de brûleurs ;
- retourner la table avec précaution et la poser au-dessus de l'ouverture du meuble prévue pour son encastrément de façon à ne pas endommager les bougies d'allumage ;
- placer le joint silicone en commençant par l'arrière de la table.

2. Sur tous les modèles, coller le joint mousse (également livré avec l'appareil) à la périphérie du caisson, comme indiqué Fig. 10. Ce joint assure l'étanchéité entre le caisson et le plateau du meuble.

Placer la table de cuisson dans l'ouverture du meuble-support dont la découpe est indiquée sur la Fig. 11 et raccorder le câble d'alimentation à l'installation électrique.

La table peut être immobilisée au moyen des 4 pattes livrées avec l'appareil et se fixant aux 4 coins du caisson

(Fig. 10). Si ces pattes ne sont pas utilisées, il est nécessaire de boucher les trous de fixation en mettant les vis en place et en les vissant à fond.

Il est important que l'étanchéité entre caisson et plateau du meuble soit bien réalisée sur tout le pourtour.

Fig. 10

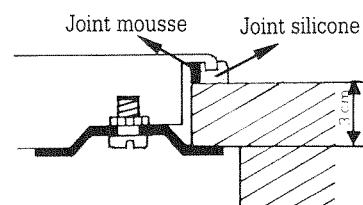
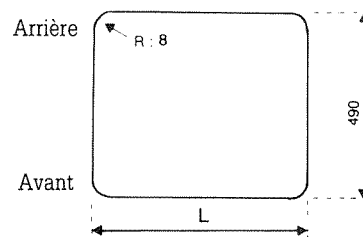


Fig. 11



## RACCORDEMENT GAZ

L'extrémité de la rampe est munie d'un écrou tournant G 3/8 à filetage cylindrique sur lequel est vissé un coude métallique avec interposition d'un joint permettant les raccordements suivants :

#### POUR LES GAZ DISTRIBUÉS PAR CANALISATION

Soit le raccordement rigide :

- G 1/2 en conservant le coude horizontalement ou en le tournant de 90° pour avoir la sortie verticale vers le bas.
- G 3/8 en retirant le coude, ce qui permet éventuellement de loger le tube d'alimentation dans l'épaisseur du plan de travail.

Soit le raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux, suivant NF D 36.121.

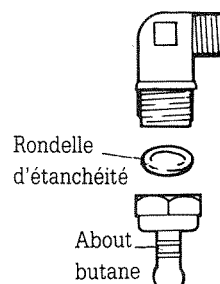
Soit le raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques, suivant NF D 36.103 ou D 36.107. Il convient de remplacer régulièrement ce tuyau avant la date limite d'utilisation.

#### POUR LE BUTANE-PROPANE, DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR

Le raccordement par tube souple, en orientant le coude vers le bas et en vissant sur celui-ci l'about et la rondelle d'étanchéité (situés dans la pochette,

avec les injecteurs d'adaptation). Voir Fig. 12.

Fig. 12





# INSTALLATION

## NOTA

Le raccordement doit être effectué conformément aux règlements en vigueur (voir page 5).

Conformément à l'article 11 de l'arrêté du 02.03.77 (J.O. du 24.08.77), le tuyau flexible ou le tube souple doit être visible sur toute sa longueur.

En tout cas, si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30° C, il est IMPÉRATIF de réaliser celui-ci en rigide.

## CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT ET RÉGLAGES

### ADAPATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

La table de cuisson est livrée réglée, soit pour le gaz naturel, soit pour le butane-propane. Tous les modèles gaz naturel comportent les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane-propane ainsi que l'about correspondant et la vis de débit réduit dans le cas du brûleur zoom maxi-mijoteur.

En France, la table est également adaptable à l'air propané ; le sachet de conversion correspondant est fourni sur demande.

En cas de changement de gaz :

1. Démontez le dessus de la table (ou plaque d'âtre) selon les indications suivantes :

- Mettre la table hors tension
- Démontez le bandeau décor.

#### TABLES STANDARD

Enlever les manettes.

Dévisser l'écrou étanche du bouton poussoir de l'allumage électrique, soulever le bandeau décor à l'avant pour le dégager de l'interrupteur,

puis le pousser vers l'arrière afin de le déverrouiller et l'enlever.

#### TABLES LUXE

Enlever les manettes.

Dévisser l'écrou étanche du bouton poussoir de l'allumage électrique, soulever le bandeau décor à l'avant pour le dégager de l'interrupteur, puis continuer à le soulever afin de le décoller complètement à la partie supérieure et ensuite l'enlever.

- Ôter la grille et les chapeaux de brûleurs.
- Dévisser les deux vis apparentes qui se trouvent aux coins de la plaque d'âtre (2 vis sur les tables mixtes, 4 vis sur les tables gaz). Dévisser les vis des brûleurs, en prenant garde au joint qui se trouve juste sous la tête des brûleurs.

2. Soulever la plaque d'âtre, en prenant garde aux bougies.

3. Effectuer ensuite le changement d'injecteurs (voir Fig. 13).

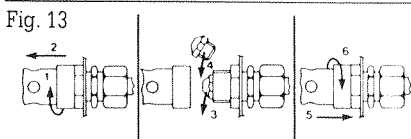
- Dévisser le venturi et le glisser dans la pipe pour avoir accès à l'injecteur ;

- Changer l'injecteur avec une clé plate de 9 ;
- REVISSER LE VENTURI ;
- Dans le cas de l'air propané ou de l'air butané, placer autour de l'orifice d'entrée d'air de chaque venturi une des bagues de réglage d'air (située dans le sachet de conversion avec vis et écrous de blocage).

4. Uniquement en air propané ou air butané, sans la plaque d'âtre, revisser les têtes de brûleurs, sans oublier de replacer le joint, remettre les chapeaux en place pour effectuer le réglage correct de la flamme puis redévisser les têtes de brûleurs.

5. Remettre en place la plaque d'âtre, puis revisser les têtes de brûleurs, sans oublier d'intercaler le joint, avant de procéder au réglage des ralents. Ce joint est à remplacer par un joint neuf dans le cas d'un appareil ayant déjà fonctionné.

Fig. 13



## RÉGLER LE RALENTI DES BRÛLEURS

Ce réglage s'effectue aux robinets.

Pour le brûleur Zoom maxi-mijoteur : Démontez le bandeau décor comme indiqué au paragraphe 1, remplacer la vis de débit réduit par celle située dans le sachet de conversion avec les injecteurs et la visser à fond.

Pour les autres brûleurs :

- Allumer le brûleur et le placer en position de ralenti ;
- Agir sur la vis (Fig. 15).

Avec le butane et le propane, cette vis sera serrée à fond ; pour les autres gaz, chercher la position donnant le débit réduit de gaz convenable.

*Ne jamais démonter le palier de robinet, en cas de grippage, déposer le robinet et le remplacer.*

Fig. 14

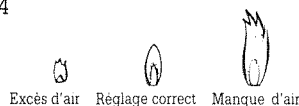
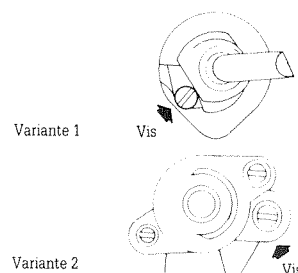


Fig. 15



# CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS

Caractéristiques des brûleurs 1 W = 0,860 mth/h ou Kcal/h		Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz Naturel G 20 18 mbar	Gaz Naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané
auxiliaire	Marquage injecteur .....	48	48	69	69	128 A
	Débit calorif. (PCS) kW .....	0,85	0,85	0,85	0,85	0,85
	Débit de gaz hor. (g/h) .....	62	61			
	15° C - 760 mm Hg/l/h .....			81	94	119
semi-rapide	Marquage injecteur .....	73	73	108	108	19
	Débit calorif. (PCS) kW .....	2	2	2	2	2
	Débit de gaz hor. (g/h) .....	145	143			
	15° C - 760 mm Hg/l/h .....			191	222	280
rapide 2,5 kW	Marquage injecteur .....	83	83	121 B	121 B	219
	Repère vis débit* .....	25A	25A	37A	37A	70A
	Débit calorif. (PCS) kW .....	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
	Débit de gaz hor. (g/h) .....	182	179			
	15° C - 760 mm Hg/l/h .....			238	277	349
rapide 3 kW	Marquage injecteur .....	88	88	131 C	131 C	246
	Débit calorif. (PCS) kW .....	3	3	3	3	3
	Débit de gaz hor. (g/h) .....	218	214			
	15° C - 760 mm Hg/l/h .....			286	333	419
Débit maximum	Tout gaz					
	(g/h) .....	607	597			
	(l/h) .....			796	926	1167
	Mixte 2 + 2					
	(g/h) .....	244	240			
	(l/h) .....			319	371	468
Mixte 3 + 1						
(g/h) .....	462	454				
(l/h) .....			605	704	887	

\* uniquement pour brûleurs à très grande souplesse ( Zoom ).



## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice ; pour ne pas l'égarer, vous pouvez la coller ci-dessous.

*Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données 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, toute modification ou amélioration.*