



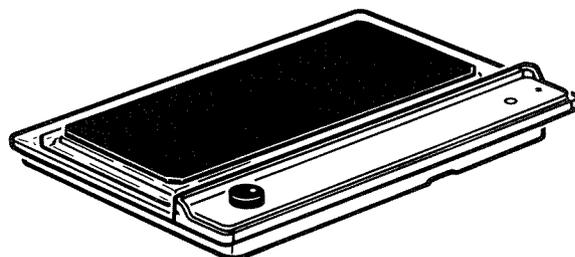
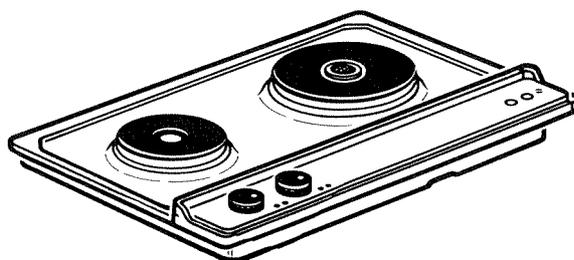
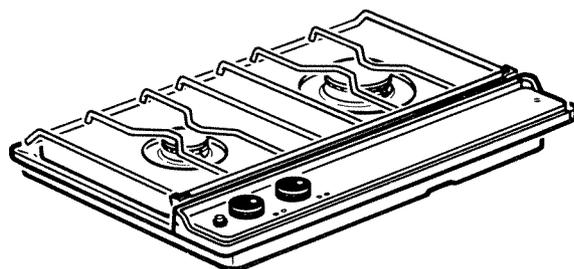
VEDETTE

**TABLES DE CUISSON
A ENCASTRER**

**GAZ
G 221**

**ELECTRIQUES
E 222**

**POISSONNIERES
ER 225**



**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'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.



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	
Raccordements	3
Réglages	4
Utilisation	5
Entretien	6
Tables électriques	
Raccordement	7
Utilisation	7-8
Entretien	9

PIECES D'ORIGINE

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

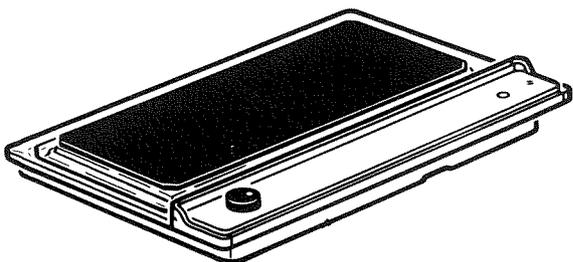
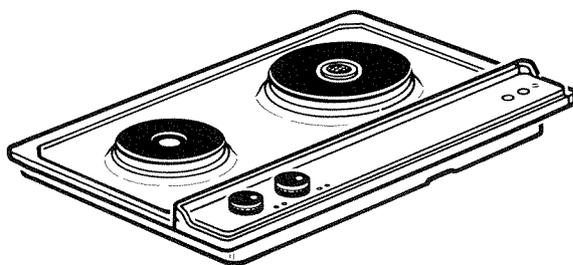
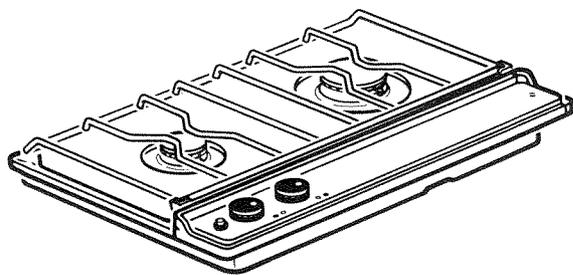
Pièces détachées certifiées d'origine

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.

PRESENTATION GENERALE

- **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)** : 500 x 320 ; épaisseur du caisson : 30.



EQUIPEMENT SPECIFIQUE

Table gaz

Foyers de cuisson :

- A l'avant : 1 brûleur semi-rapide, puissance 1,6 kW.
- A l'arrière : 1 brûleur rapide, puissance 3 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 dont le fonctionnement est assuré par un bouton poussoir situé sur le tableau de commande.

Masse brute : 5 kg.

Table électrique

Foyers de cuisson :

- A l'avant : 1 plaque rapide Ø 145, puissance 1500 W (chauffage commandé par un commutateur à 7 positions).
- A l'arrière : 1 plaque à thermostat Ø 180, puissance 2000 W (régulation par thermostat à 13 graduations).

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

Masse brute : 7 kg.

Table poissonnière

Foyer de cuisson :

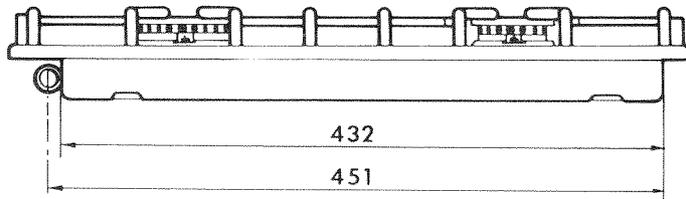
- Plaque fonte rectangulaire.
Puissance 2500 W (chauffage commandé par un commutateur à 7 positions).

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

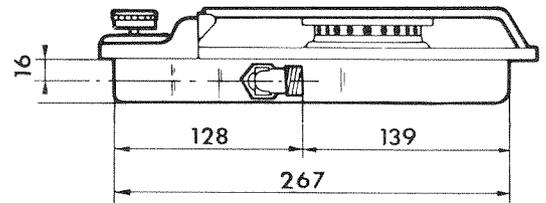
Masse brute : 7 kg.

ENCASTREMENT

Vue de profil



Vue arrière



PRELIMINAIRE

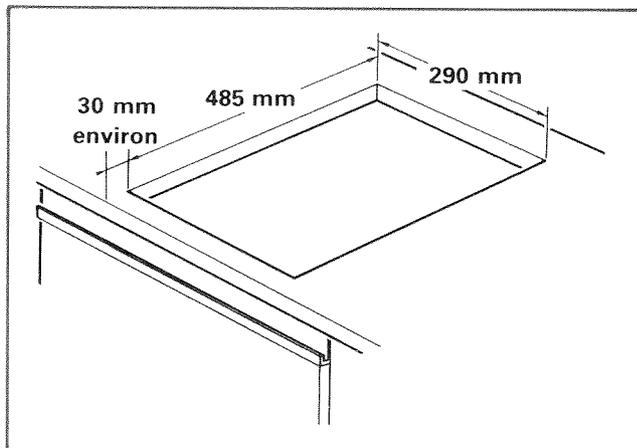
Votre table de cuisson doit être encastrée dans un meuble ou dans un support ayant une profondeur de 600 mm et une largeur minimale de 400 mm.

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 résistant 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 :

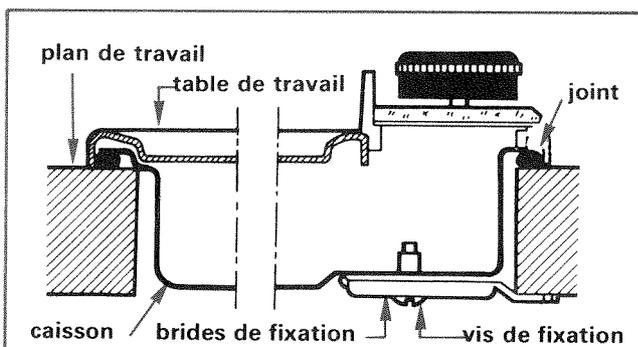
Avant le montage de la table, il y a lieu de procéder à la préparation des raccordements (gaz ou (et) électrique) ainsi qu'au réglage des brûleurs s'il y a lieu (table gaz).

Les dimensions de la découpe dans le plan d'encastrement doivent être les suivantes :



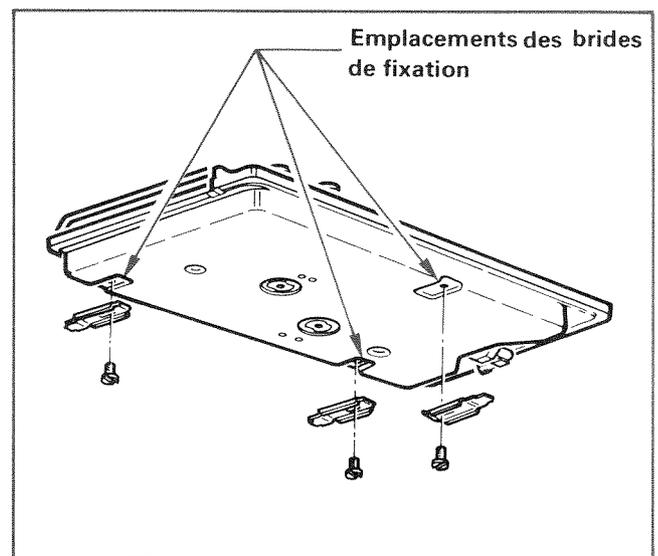
Joint d'étanchéité

- Placer le joint livré avec la table sous le rebord du caisson de cette dernière, le plus près possible de l'extérieur de la table.
- Centrer la table dans la découpe afin que les bords du caisson ne touchent pas le bord de la découpe.



Fixation de la table

- Appuyer fortement sur le pourtour de la table afin d'écraser le joint d'étanchéité.
- Fixer et immobiliser la table sur le plan d'encastrement à l'aide des 3 brides fournies avec l'appareil.



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.

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 cet appareil comme celle de tous les appareils à combustion, doit être conforme aux règlements en vigueur (indiqués en France dans le D.T.U. 61-1 du CSTB*) complété par les Arrêtés Ministériels du 22/10/69 et du 2/8/77.

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.

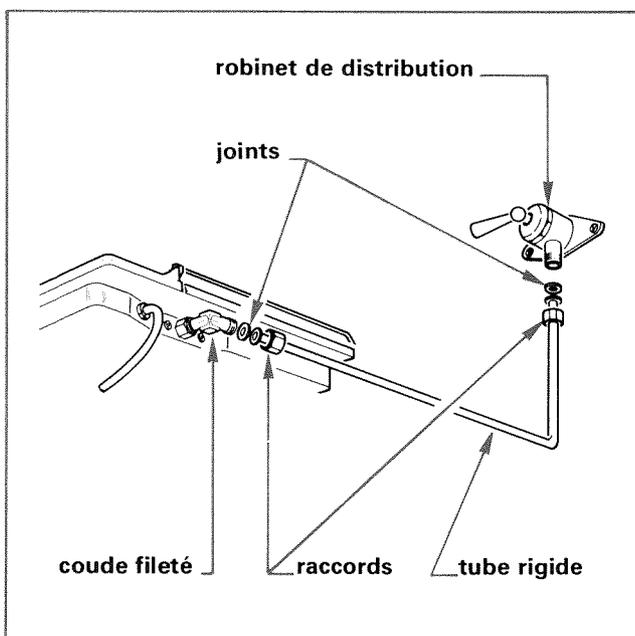
* CSTB : Centre Scientifique et Technique du Bâtiment - 4, avenue du Recteur Poincaré PARIS 16.⁰

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement à la canalisation gaz doit également être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (indiqués dans le D.T.U. 61-1 du C.S.T.B.)

● 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.

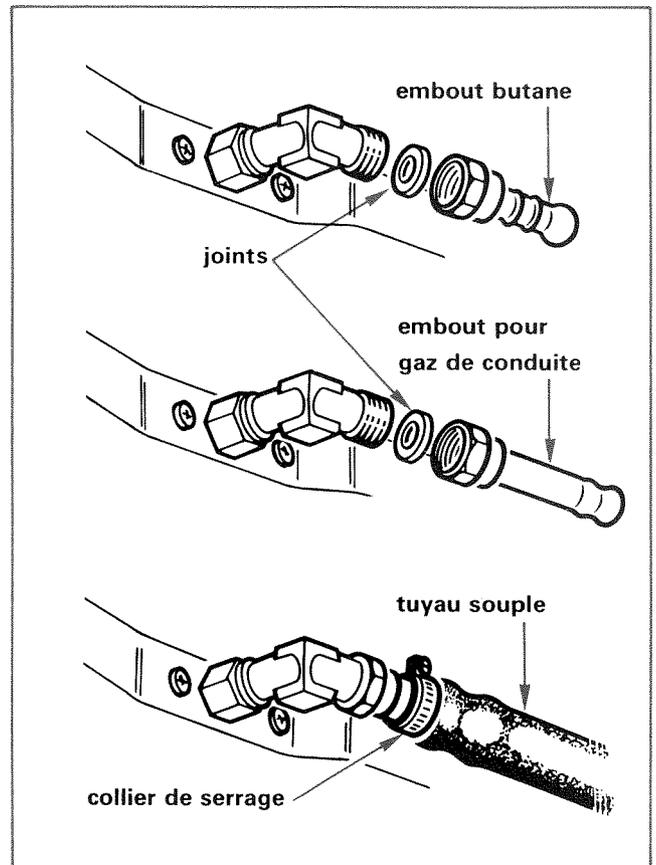


● Raccordement souple

Le raccordement par tuyau souple n'est autorisé qu'à condition que l'ensemble de l'installation soit accessible et doit pouvoir être visité sans l'aide d'aucun outil.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

- Les embouts permettant d'effectuer ce type de raccordement ne sont pas fournis avec l'appareil ; vous trouverez facilement celui qui vous est nécessaire chez votre revendeur en lui précisant le gaz utilisé (gaz de conduite ou Butane-Propane).
- Cet embout devra être vissé sur le coude fileté fixé sur la rampe avec interposition d'un joint d'étanchéité.



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 ELECTRIQUE

(Branchement du système d'allumage)

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

Important :

Le fil de terre (jaune-vert) doit être relié à la borne. \perp

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

TABLES GAZ

ADAPTATION AU GAZ DISTRIBUÉ

- Votre table de cuisson gaz est conçue pour fonctionner aux différents gaz actuellement distribués (Butane, Propane, gaz de Ville, 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 celui-ci.

Cette adaptation consiste à :

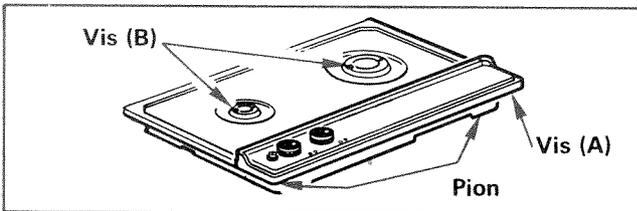
- Mettre en place l'injecteur approprié
- Régler la position de la bague d'air
- Régler le ralenti des brûleurs

Nota : Les injecteurs nécessaires à l'adaptation des différents gaz, 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.

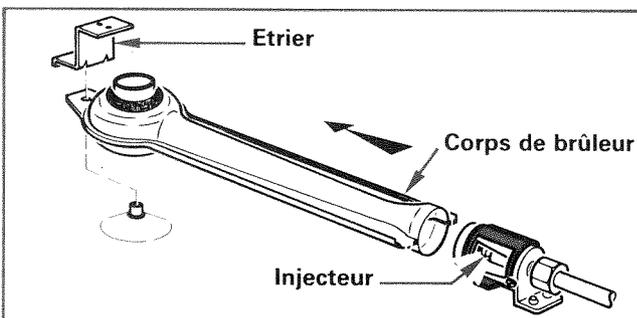
Important : Ne pas oublier de débrancher l'alimentation électrique de la table avant de démonter celle-ci.



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 de Ville	F	2,60	E	1,75
Gaz naturel	D	1,32	C	0,93

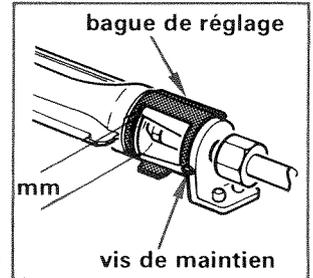
- Refaire les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage.

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

Réglage des bagues d'air

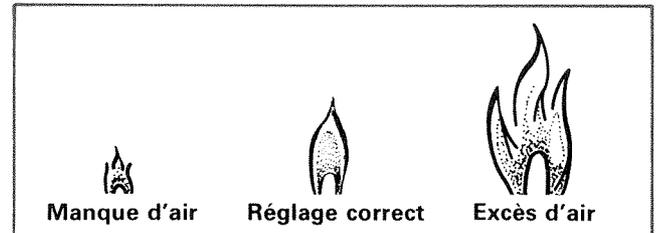
Pour accéder aux bagues d'air, il faut soulever la table de travail. Pour cela, procéder comme il est indiqué pour le remplacement des injecteurs.

- 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 la 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 de Ville	4 mm	5,5 mm
Gaz naturel	6 mm	9 mm



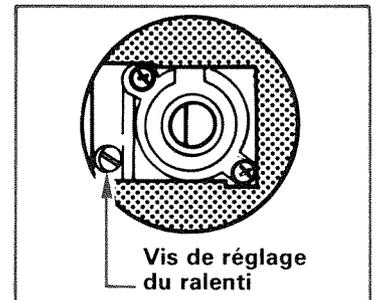
Une flamme molle, à pointe blanche résulte d'un manque d'air (augmenter l'ouverture d'air)

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 Q), 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 puis visser à fond la vis de réglage du ralenti, et 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.

UTILISATION

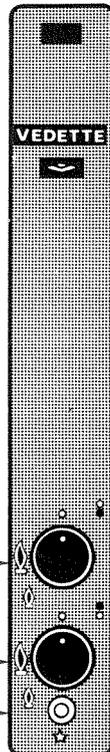
Tableau de commande

TABLE GAZ

Manette de commande
du brûleur arrière

Manette de commande
du brûleur avant

Bouton d'allumage
électrique



BRULEURS 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.

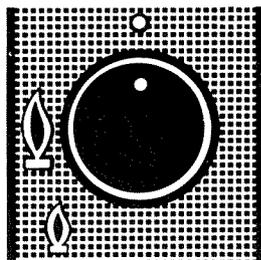
● fermé



ouvert au maximum



ralenti



Entre la position  et la position  se trouvent toutes les allures de chauffe intermédiaires.

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

Pour éteindre le brûleur tourner la manette vers la droite.

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS

- 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 sur le bouton commandant l'allumage des brûleurs puis le relâcher. C'est à ce moment que se produisent les étincelles et que le brûleur s'enflamme.
- 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.

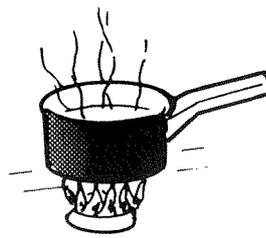
Recommandation importante :

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

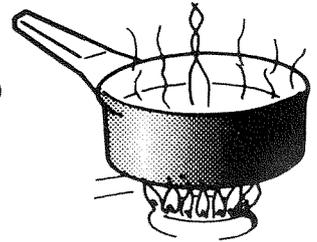
Conseils pratiques

● Choix des récipients

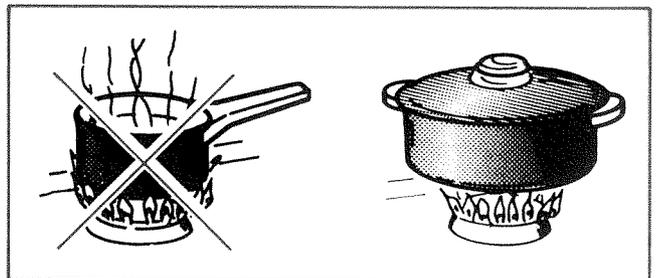
Petit brûleur
= petits récipients



Grand brûleur
= grands 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.

ATTENTION : vos récipients doivent être suffisamment larges pour que les flammes du brûleur s'étalent sur le fond du récipient sans le déborder. Sinon la grille surchauffe, rougit et dans certains cas pourrait se déformer, avec le risque de détériorer le manche du récipient posé au-dessus du brûleur.

Utiliser de préférence des récipients à fond épais et parfaitement plat. Autrement, il risquerait de se produire des points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent.



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 soient correctement assemblés (ils ne doivent pas pouvoir être déplacés latéralement à la partie supérieure et doivent être enfoncés à fond dans leur support).

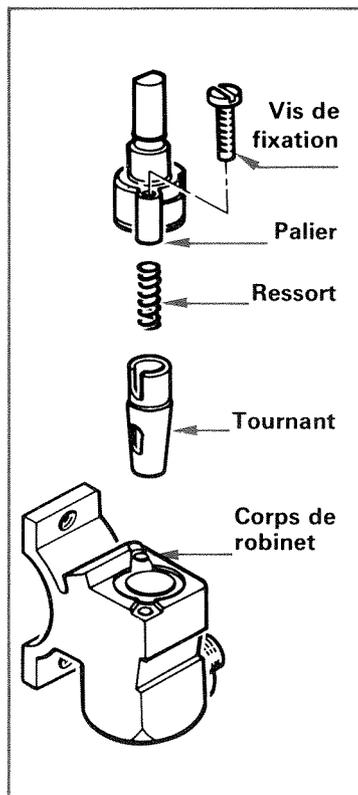
Robinet de commande des brûleurs gaz

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.
- Démonter le tableau de commande fixé par 2 vis situées au dessous de celui-ci.
- Dévisser 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.

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.

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.

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.

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.



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.

Important : L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

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.

Les plaques électriques de ces appareils fonctionnent sous une tension de 220 Volts.

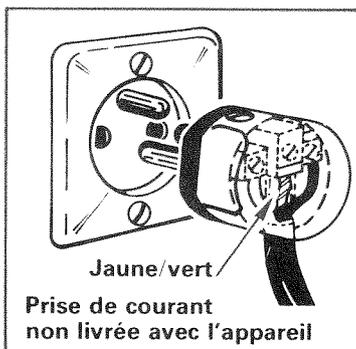
En courant monophasé, il sera nécessaire d'amener :

- soit 2 phases 220 V + Terre
- soit 1 phase 380 V + Neutre + Terre.

Les tables de cuisson sont livrées avec un câble. Il suffit d'adapter une prise mâle correspondant à la prise femelle de l'installation.

Brancher le fil de terre à la borne 

Brancher ensuite chaque fil à chacune des deux autres bornes de la prise. Puis enficher la prise mâle sur la prise femelle.



Nota : Nous vous conseillons de protéger l'alimentation électrique des tables par un fusible (20 ampères minimum pour la table à 2 plaques électriques - 16 ampères minimum pour la table poissonnière.)

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.

UTILISATION

Plaques électriques

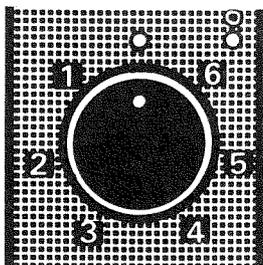
Deux sortes de plaques équipent votre table de cuisson :

● Plaque simple (sans thermostat)

Les différentes allures de chauffe de cette plaque sont obtenues par l'intermédiaire d'un commutateur à 7 positions.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRET ;
- Le chiffre 1 à l'allure la plus faible ;
- Le chiffre 6 à la pleine puissance.

La manette qui commande cette plaque peut être manœuvrée indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.

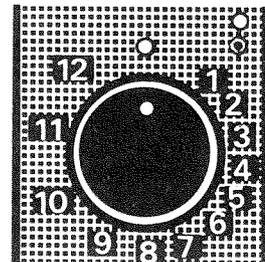


● Plaque automatique (avec thermostat)

Cette plaque assure automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée à sa manette de commande lors des cuissons.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRET ;
- 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 de la plaque ; 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.

La manette qui commande la plaque doit être manœuvrée dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.

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

Pour l'utilisation pratique des plaques se reporter au tableau d'utilisation ci-après.

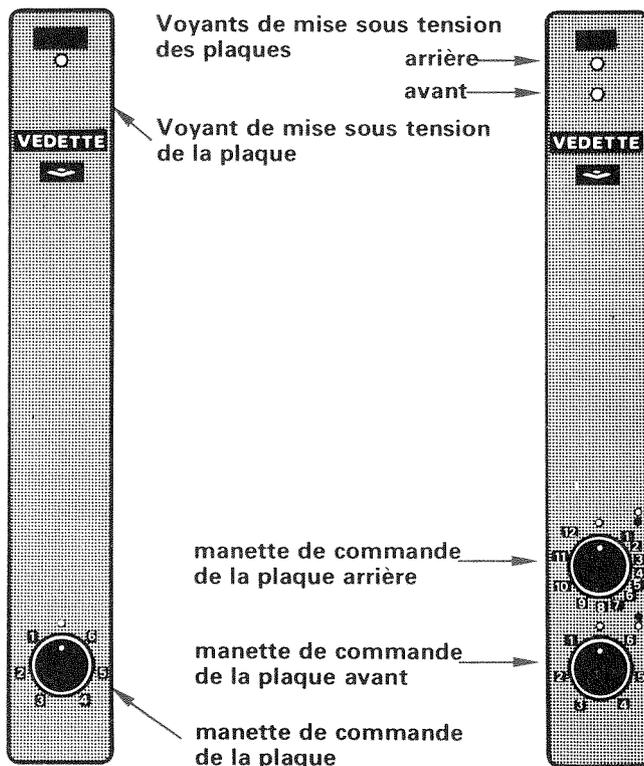
Remarque :

Le voyant de mise sous tension de chacune des plaques témoigne du fonctionnement de celles-ci.

Tableaux de commandes

TABLE POISSONNIERE

TABLE ELECTRIQUE



TABLES ELECTRIQUES

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.

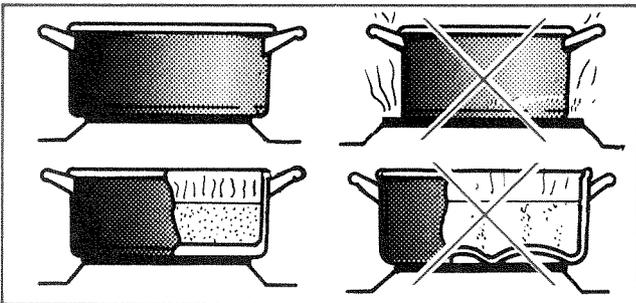
Le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

La plaque automatique à thermostat vous sera très utile 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.



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, pâtés, potages										
Mijotage béchamel, ragoût, riz au lait								Mijotage plus important, goulache, roulades, tripes				

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.

TABLE POISSONNIERE

Le chauffage de la plaque de la table poissonnière est obtenu à l'aide d'un commutateur à 7 positions dont 6 allures de chauffe qui permettent des puissances de chauffage étagées convenant à tous types de cuisson.

La table poissonnière a été spécialement conçue pour faciliter les cuissons dans des récipients de grandes dimensions. Ainsi vous pouvez utiliser facilement une cocotte de forme ovale pour rôtir entièrement une pièce de viande.

Cette table peut être également utilisée pour cuire des poissons dans un récipient genre turbotière. En dehors de ces spécialités, vous pouvez vous servir de cette table comme une table électrique normale.

Pour l'utilisation pratique de cette plaque, voir le tableau d'utilisation des plaques.

ENTRETIEN

Plaques électriques

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

Éventuellement, les brosser avec une brosse dure, non métallique. Éviter 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)

Éviter 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.



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'abimer irrémédiablement votre table de cuisson.



PUISSANCE DE CHAUFFAGE DES PLAQUES (en Watts)							
	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1 500 W 7 POSITIONS	A R R E T	135	165	250	500	750	1 500
Ø 180 - 2 000 W 13 POSITIONS		Régulation par thermostat					
RECTANGULAIRE 2 500 W 7 POSITIONS		215	465	700	1 400	2 100	2 500



CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel 18/20 mbar	Gaz de Groningue 25 mbar	Gaz de Ville ou Cokerie
Pouvoir calorifique MJ/m ³	133,1	101,2	39,9	34,3	16,7
Pouvoir calorifique MJ/kg	49,4	50,4			
Pression d'utilisation mbar	28	37	18	25	8
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Diamètre injecteur mm	0,63	0,63	0,93	0,93	1,75
Débit thermique kW	1,68	1,68	1,68	1,68	1,68
Débit horaire (g/h)	119	116			
15 °C-760 mm Hg (l/h)			156	177	370
BRULEUR ULTRA-RAPIDE					
Diamètre injecteur mm	0,87	0,87	1,32	1,32	2,60
Débit thermique kW	3,02	3,02	3,02	3,02	3,02
Débit horaire (g/h)	220	216			
15 °C-760 mm Hg (l/h)			290	330	690

surmelec

Société anonyme au Capital de F 58.500.000 F

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

87 x 0004

REFERENCE

45 519

EDITION

11/81

Toute reproduction de cette notice, même partielle est interdite et expose leurs auteurs à des poursuites judiciaires.