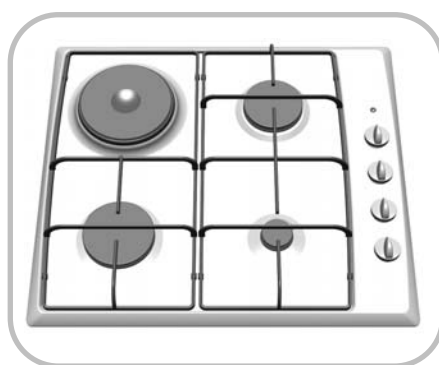


Le guide d'utilisation de votre table de cuisson



Brandt

Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Installez facilement votre table	5
Conseils d'encastrement	5-6
Raccordement électrique	7
Raccordement gaz	8-9
Changement de gaz	10-13
Utilisez votre table en toute simplicité	14
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	14
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	15
Comment utiliser la plaque électrique ?	16
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	16
Comment entretenir votre table ?	17
Petites pannes et anomalies	18
Guide de cuisson gaz	19
Guide de cuisson de la plaque électrique	19
Service Après-Vente	20

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table BRANDT et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

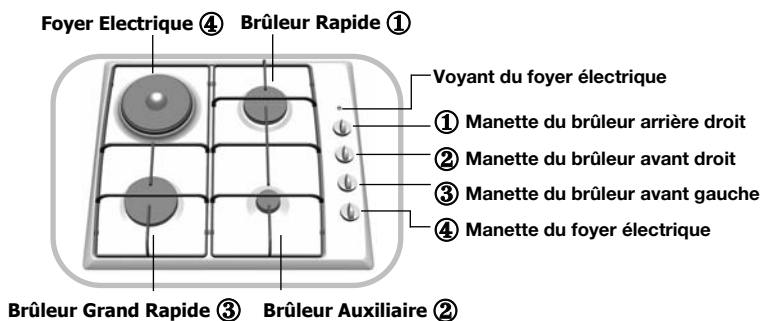
Utilisez votre table en toute sécurité

- Nous avons conçu votre table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Ces tables de cuisson, destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h est nécessaire.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.



VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Comment se présente votre table ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Modèle			
Découpe meuble	56 cm	49 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	58,5 cm	53 cm	5,8 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un

dispositif d'évacuation des produits de combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

- Ces tables sont conformes aux échauffements de meubles selon la norme EN60335-2-6 et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

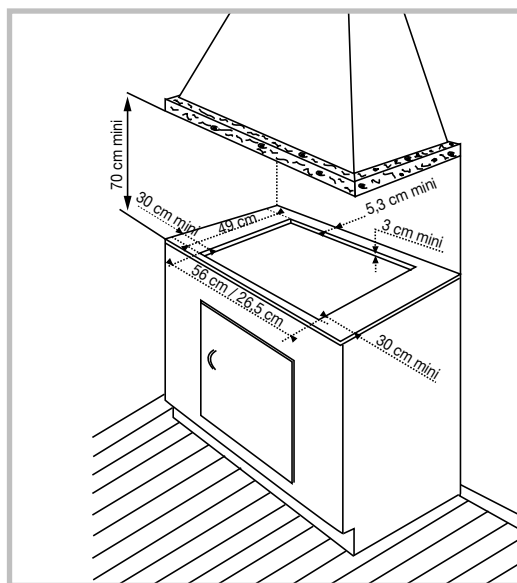
Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

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

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



Installez facilement votre table

Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 et doivent être branchées sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CABLE À UTILISER

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	220-240V~ - 50 Hz Gaz et mixte
Câble H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



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

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

Installez facilement votre table

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide. Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

● Raccordements possibles

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

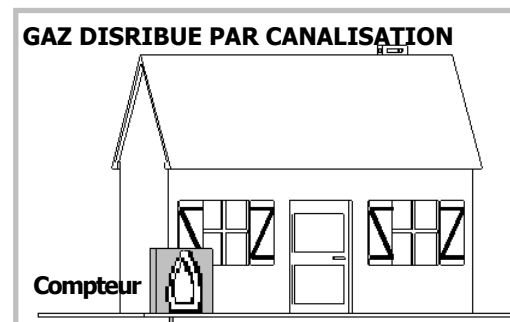
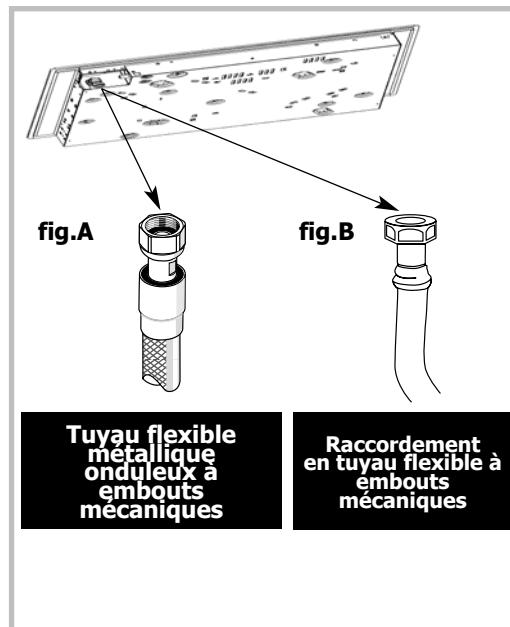
GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION GAZ NATUREL, AIR PROPANÉ OU AIR BUTANÉ

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- **Le raccordement avec un tuyau flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (**fig. A**).

- **Le raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (**fig. B**).



Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

Installez facilement votre table

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

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

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques visibles (appellation norme gaz G1/2).

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

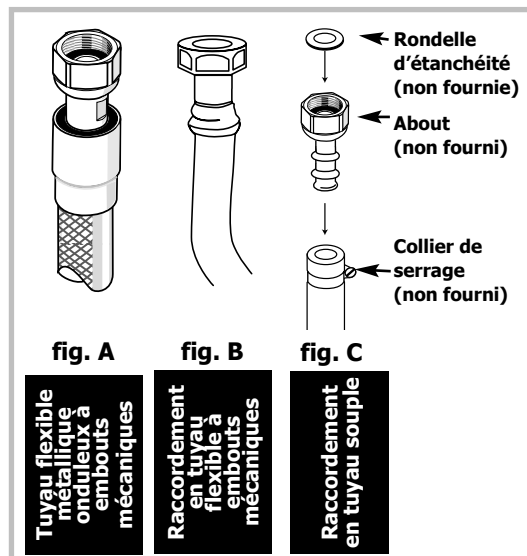
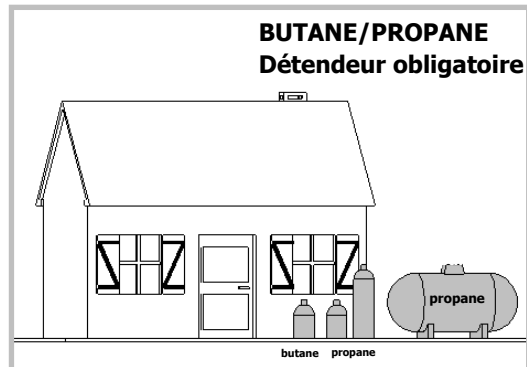
- **Le raccordement avec un tuyau flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (**fig. A**).

- **Le raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (**fig. B**).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un **about** sans oublier de mettre en place **une rondelle d'étanchéité** entre l'about et le coude de la table (**fig. C**).

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



⚠ Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

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

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



Installez facilement votre table

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant cette notice.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets

❶ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

❷ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

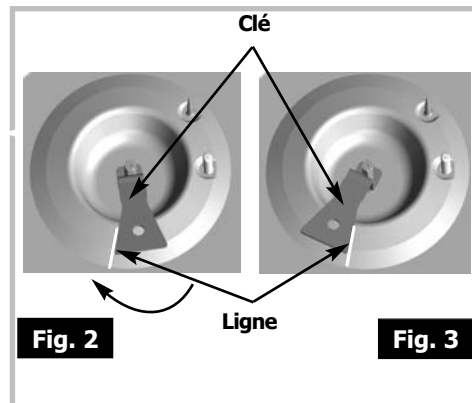
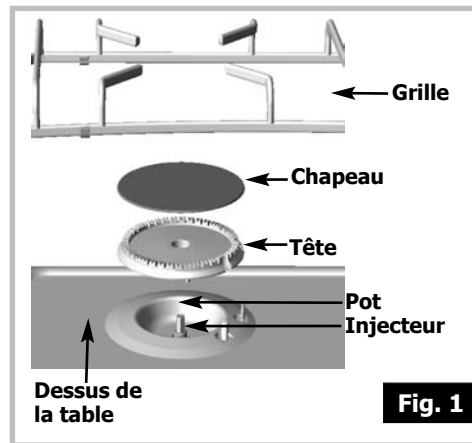
⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

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

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez la manette et la bague d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE.

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (**fig. 4**), **dans le sens des aiguilles d'une montre.**

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

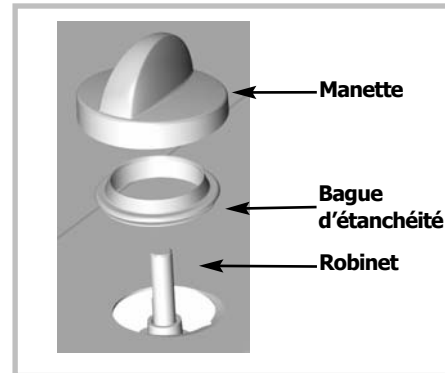
PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

- Dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune), (**fig. 4**), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

- Remontez la manette, allumez le brûleur, en position maximum et passez en position ralenti.

- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette. Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.



Modèle sans sécurité



Fig. 4

Vis de réglage des ralents

Axe du robinet

Modèle avec sécurité

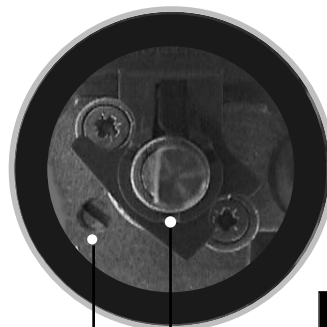


Fig. 4

Axe du robinet

Vis de réglage des ralents

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FR.....Cat : III1C2E+3+	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane Air butané
	G30 28-30mbar	G31 37mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar					
Brûleur rapide (arrière droit)					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,4
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,83	0,83	0,87	0,87	0,65
Débit horaire (g/h)	171	168			
Débit horaire (l/h)			224	260	336
Brûleur grand rapide (avant gauche)					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,1	3,1	3,2	3,2	3,1
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,83	0,83	0,87	0,87	0,78
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			305	354	434
Brûleur auxiliaire (avant droit)					
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63	C12
Débit calorifique nominal (kW)	0,75	0,75	0,85	0,85	1
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,3	0,3	0,35	0,35	0,35
Débit horaire (g/h)	55	54			
Débit horaire (l/h)			81	94	140
Table 3 feux gaz +1 plaque électrique 1500 W					
Débit calorifique total (kW)	6,2	6,2	6,4	6,4	6,5
Débit maximum (g/h)	451	443			
Débit maximum (l/h)			610	708	910

REPÉRAGE DES INJECTEURS

Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



Repère injecteur
(ici, repère 88)


Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane	Air Propané Air Butané

Utilisez votre table en toute simplicité



Comment utiliser les brûleurs gaz ?

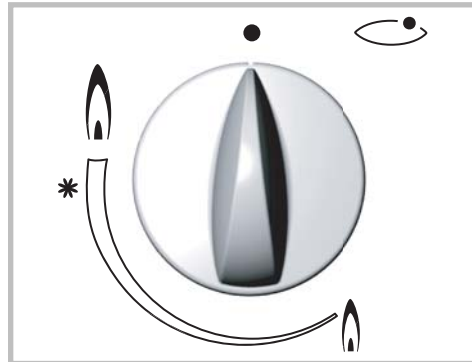
● Allumage de la table

- Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

- Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit .



- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

- Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position maximum .



Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Après l'allumage du brûleur, vous pouvez poser votre récipient sur la grille.

- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

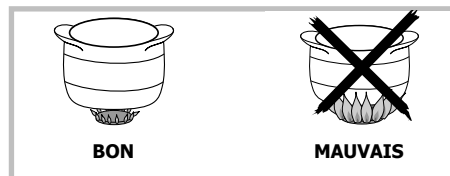
Utilisez votre table en toute simplicité

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?

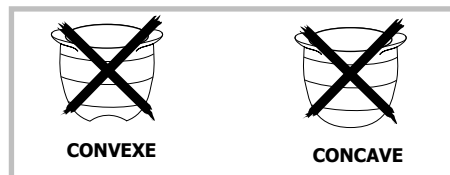
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur	Brûleur moyen	Petit brûleur
grand rapide 18 à 28 cm	rapide 16 à 26 cm	auxiliaire 12 à 16cm

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



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



Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 3 feux gaz + 1 foyer électrique

Puissance totale : 0,85 + 2,35 + 3,2 = 6,4 kW.

6,4 kW x 2 = 12,8 m³/h de débit minimum.

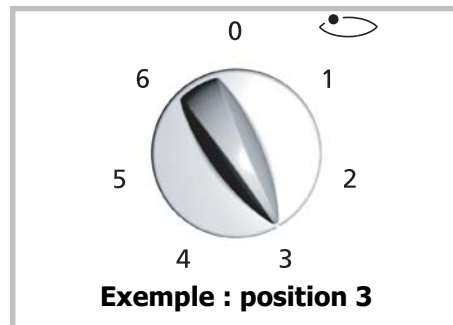
Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

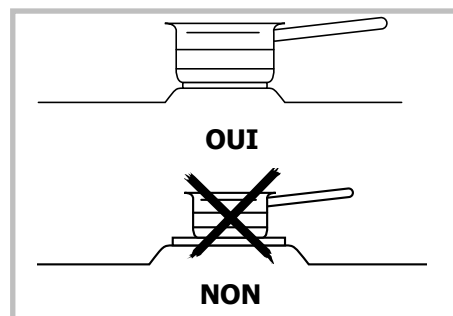
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

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

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (●) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



- Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Comment entretenir votre table ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.


	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien des bougies et des injecteurs	<p>- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Petite brosse à poils durs. - Epingle à nourrice.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	<p>- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien de la plaque électrique	<p>- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.</p> <p>- Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produit rénovateur du commerce.
Entretien de l'émail ou de l'inox	<ul style="list-style-type: none"> - Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. - Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... - Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crème à récurer douce. - Produit du commerce spécial inox.



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Petites pannes et anomalies

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Allumage des brûleurs :</p> <p>Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.</p> <p>Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</p> <p>Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. - Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. - Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. <p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. - Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. - Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
<p>Les flammes ont un aspect irrégulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
<p>Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.</p>	<p>Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes.</p> <p>Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.</p>

Guide de cuisson gaz

PREPARATIONS		TEMPS	BRULEURS		
			GRAND RAPIDE	RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X	
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X		
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X
LÉGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	X X X	
VIANDES	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X		
FRITURE	Frites Beignets		X X		
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X

Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIDOTAGE	TENIR AU CHAUD
		6	5	3-4	2	1
SOUPES	Bouillons Potages épais	6	5	3		
POISSONS	Court-bouillon Surgelés	6	5			
SAUCE	Epaisse Au beurre			3-4	2	
LÉGUMES	Endives, épinards Légumes secs Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées		5 5 5	3-4		
VIANDES	Steak Grillades	6 6				
FRITURE	Frites	6				
VARIANTES	Compotes Crêpes Crème anglaise Chocolat fondu Confitures Lait Pâtes Riz au lait Tenue au chaud	6	5 5	3-4	2 2	1 1

Service Après-Vente

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

***Vous pouvez nous écrire :* SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER**

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

*Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.

9962-9743 - 08/04

Réf. appareils : TE 343*