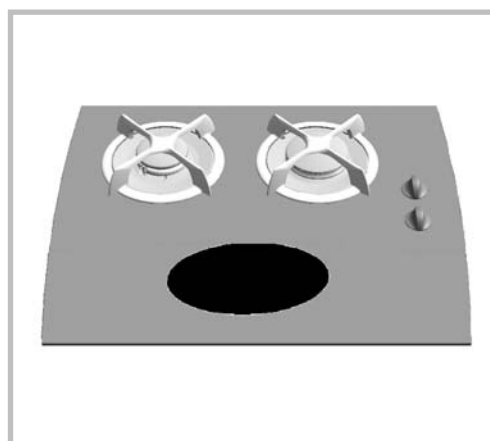
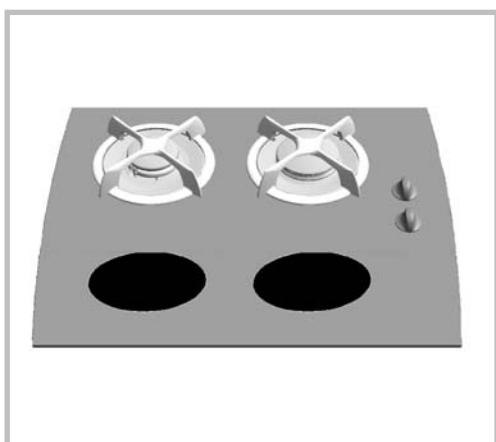


Le guide d'utilisation de votre table de cuisson



Sauter

Sommaire

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Comment se présente le clavier de commande ?	5
Installez facilement votre table	6
Conseils d'encastrement	6-10
Raccordement électrique	11
Raccordement gaz	12-13
Changement de gaz	14-17
Utilisez votre table en toute simplicité	18
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	18
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	19
Comment utiliser les foyers induction ?	20
Comment utiliser la minuterie ?	21
Choix de la casseroles - sécurité induction	22-23
Comment entretenir votre table ?	24
Petites pannes et anomalies	25
Guide de cuisson gaz	26
Guide de cuisson des foyers induction	27
Service Après-Vente	28
Relations consommateurs	28

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 nouvelle table SAUTER et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

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

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

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.

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, SAUTER contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque SAUTER.

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.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

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...).

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 : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération 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.

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

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.

Le tuyau de raccordement doit rester visible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa 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.

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 2 feux gaz et 2 foyers induction ?

<p>Brûleur semi-rapide (1,50 kW*)</p>	<p>Brûleur grand rapide (3,10 kW*)</p>		GAZ
<p>Foyer induction (diamètre 180 mm 2800 W)</p>	<p>Foyer induction (diamètre 180 mm 2800 W)</p>		INDUCTION

Comment se présente votre table 2 brûleurs gaz et 1 foyer induction ?

<p>Brûleur semi-rapide (1,50 kW*)</p>	<p>Brûleur grand rapide (3,10 kW*)</p>		GAZ
<p>Foyer induction (diamètre 230 mm 3100 W)</p>			INDUCTION

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble	56 cm	49 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	61 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47 cm	6,5 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 de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette, ou 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).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz :

Puissance totale :

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

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).



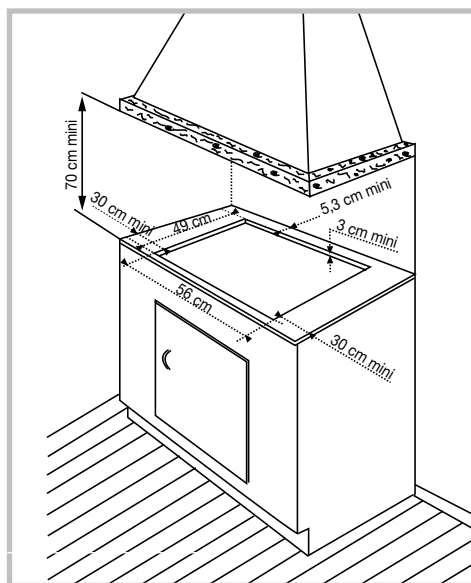
Débranchez l'appareil avant toute intervention.

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 100 et 150 mm 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.



• **Avant l'installation** de la table, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette :

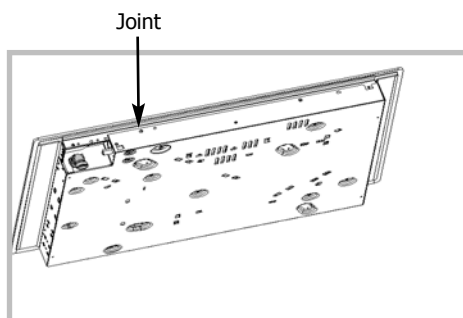
1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, les thermocouples et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur du cadre. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

• Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

- Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).
- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir «**Raccordement gaz**»).



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux coins du caisson. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

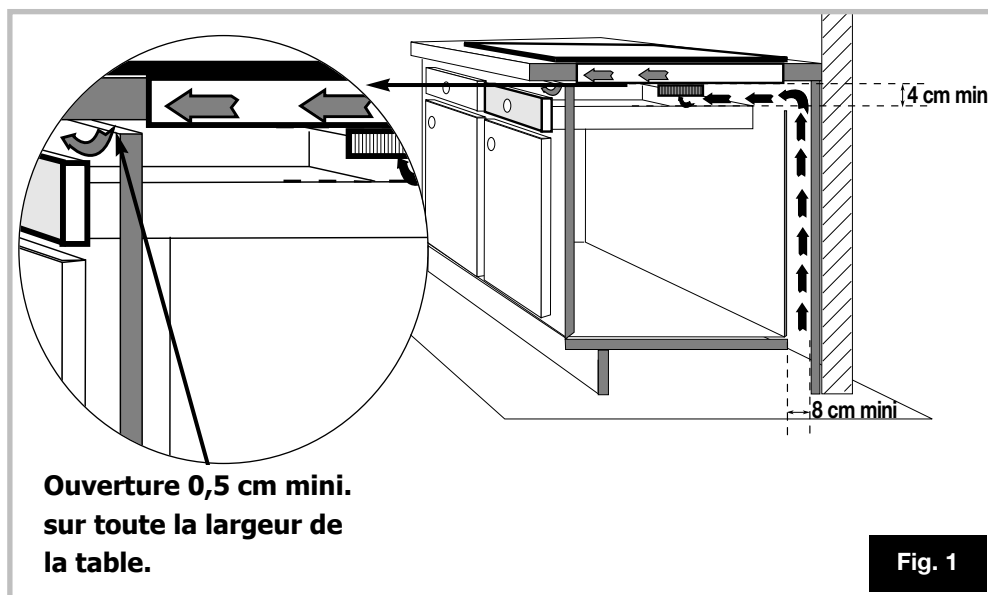
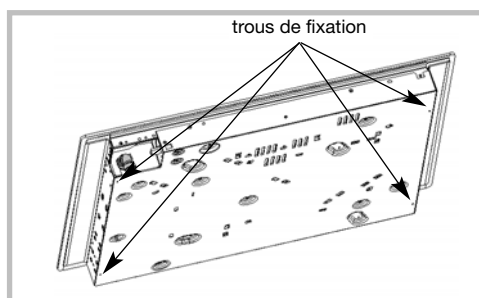
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer. Ne pas utiliser de visseuse.

● Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four.

AU-DESSUS D'UN MEUBLE VIDE OU TIROIR (Fig. 1).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.

Plan de travail



Installez facilement votre table

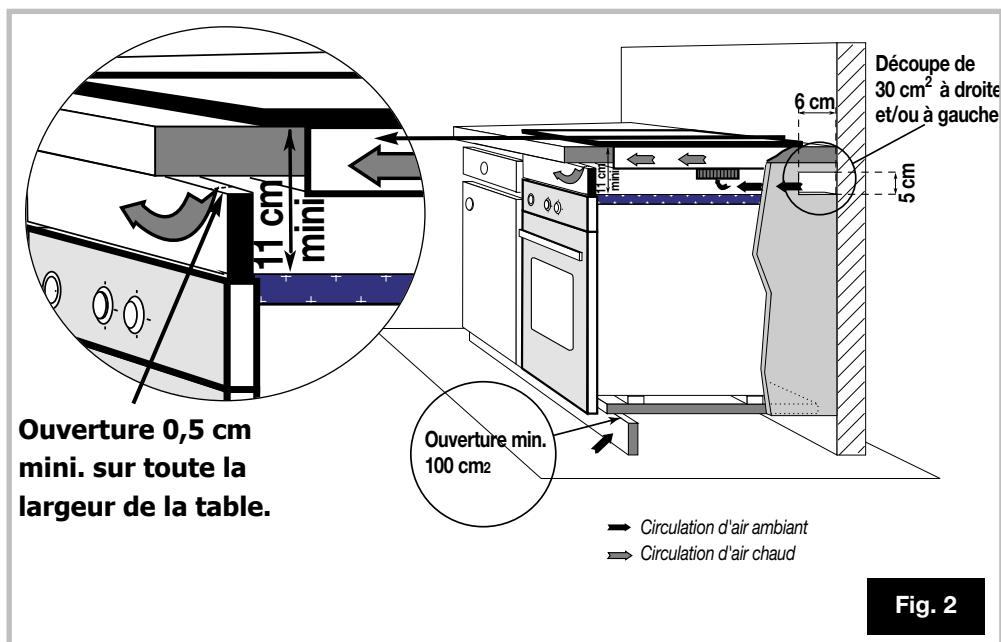
Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four (suite).

AU-DESSUS D'UN FOUR (FIG. 2)

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de **30 cm² minimum**. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction «pyrolyse», **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.



Installez facilement votre table

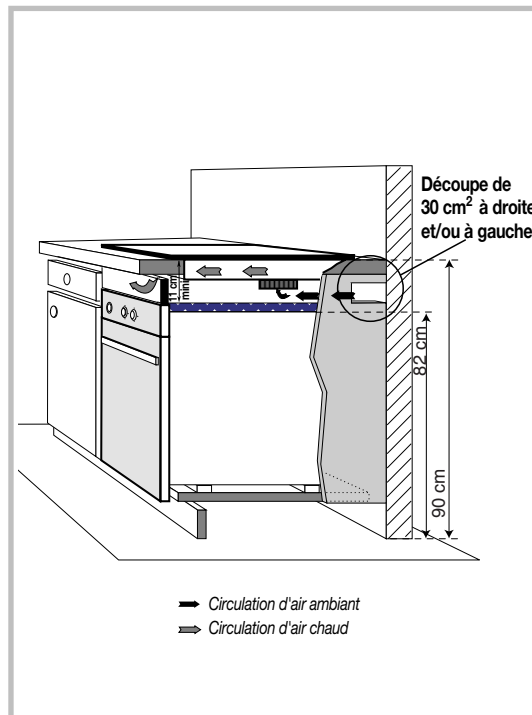
Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle.

L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

- La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.
- Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.
- Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (voir dessin ci-contre).



Installez facilement votre table

Raccordement électrique

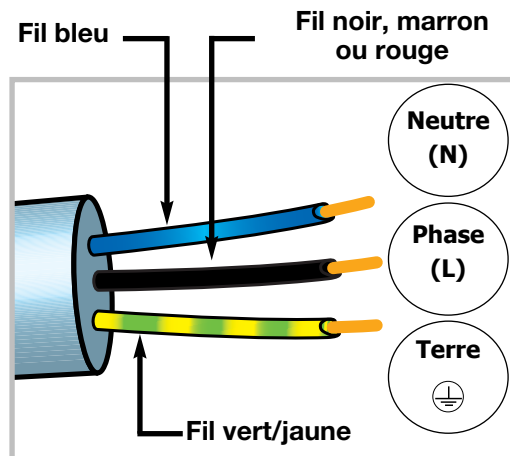
• Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.



SECTION DU CABLE À UTILISER

	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16A

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

• Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (voir schéma ci-contre).



 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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

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

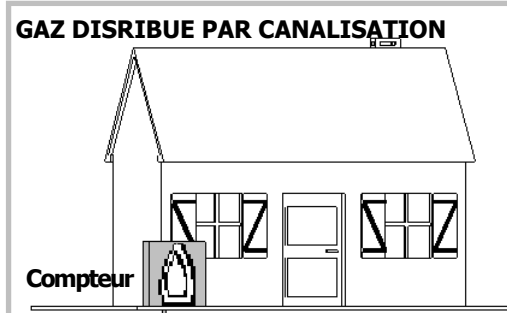
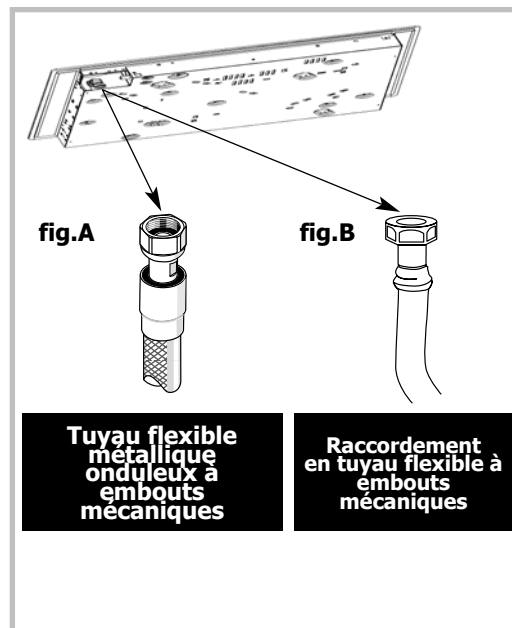
Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **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 (fourni dans la pochette).
- 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).

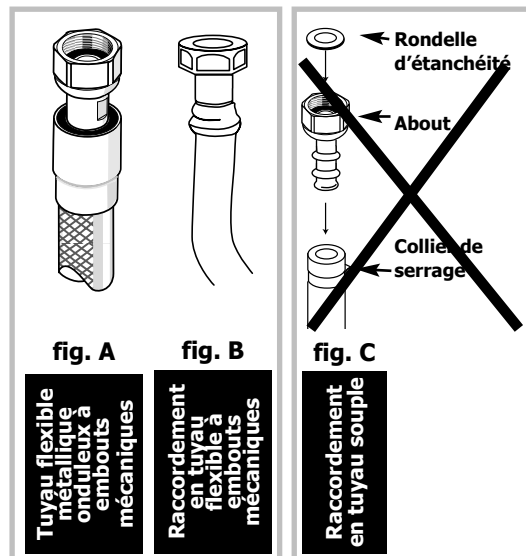
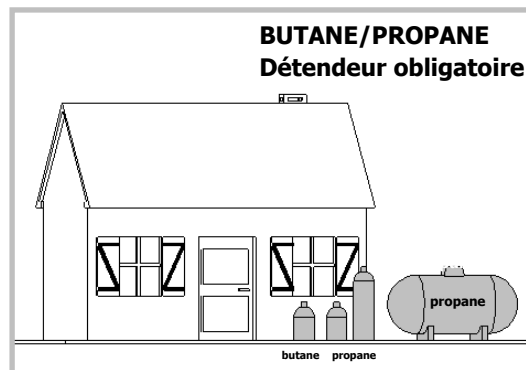
Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

- **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**).

⚠ - COMME INDIQUÉ FIG. C, IL EST INTERDIT DE RACCORDER UN TUYAU SOUPLE AVEC UN ABOUT.

Vissez avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.



⚠ 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



Tous les 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).

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● 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 la notice. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, 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.

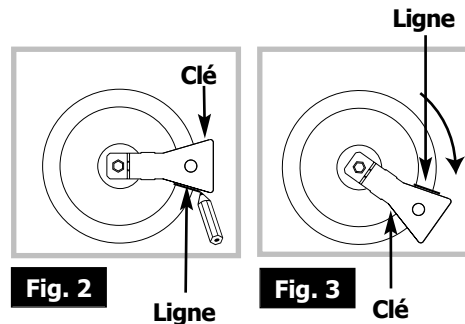
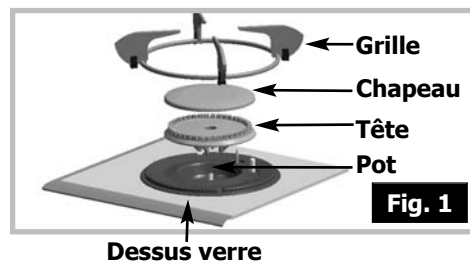
⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

⇨ 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.

En France, cette table est également adaptable à l'air propane/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)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (suite).

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig. 4**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les chapeaux, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.

- Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane.

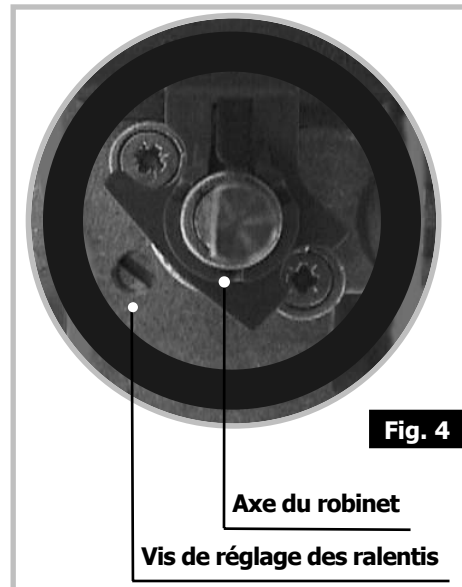
Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- 1 Adapter le raccordement gaz
- 2 Changer les injecteurs
- 3 Régler les ralentis des robinets

① **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**».

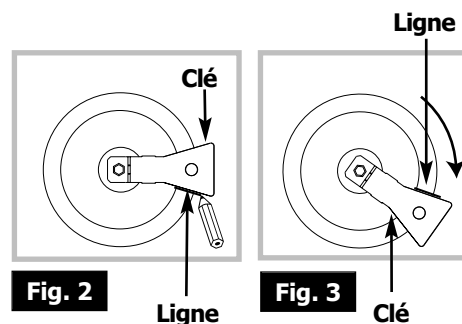
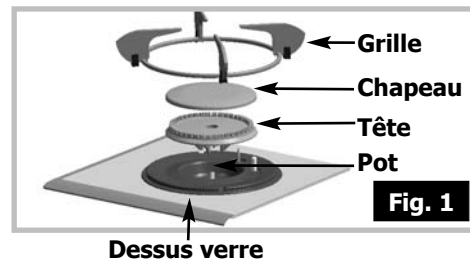
② **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- 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 notice ; 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 chapeaux, les têtes de tous les brûleurs et les grilles.



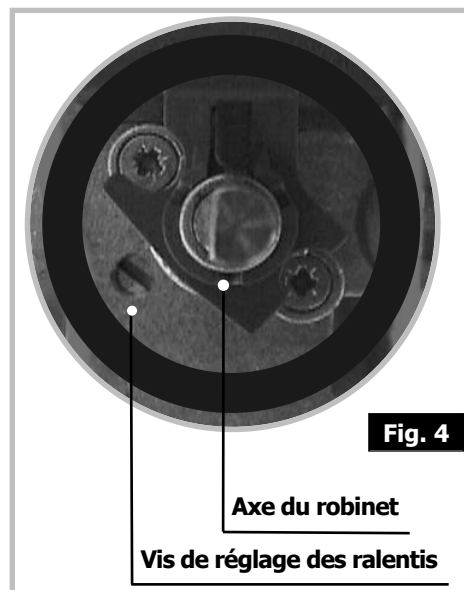
Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane (suite).

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez brûleur par brûleur.
 - Allumez le brûleur, en position maximum.
 - Enlevez la manette du robinet correspondant.
 - Dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (**fig. 4**), à l'aide d'un tournevis, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
 - Remontez la manette, 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 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.



Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+	Butane	Propane	Gaz	Gaz naturel	Air propané Air butané G130
	G30	G31	G20	G25	
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8mbar
Brûleur grand rapide Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	88 3,10	88 3,10	137 3,10	137 3,10	340 2,90
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221	295	343	406
Débit horaire (l/h)					
Brûleur semi-rapide Repère marqué sur l'injecteur					
Débit calorifique nominal (kW)	62 1,45	62 1,45	94 1,50	94 1,50	165 1,4
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104	143	166	196
Débit horaire (l/h)					
Total table					
Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit maximum (g/h)	330	325	438	509	616
Débit maximum (l/h)					

Tension de fonctionnement :	220-240 V~ - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée :	
- Modèle 2 foyers induction	2800 W (1)
- Modèle 1 foyer induction	3100 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

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

REPERAGE DES INJECTEURS

Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Butané/Air Propané	
94	137	62	88	165	340
○	○	○	○	○	○
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Butané/Air Propané	
94	137	62	88	165	340
○	○	○	○	○	○

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

- Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un **système de sécurité** qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.

- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.

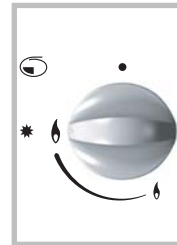
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

- **Choisissez** le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. ci-contre : brûleur arrière droit).



Pour allumer un brûleur :

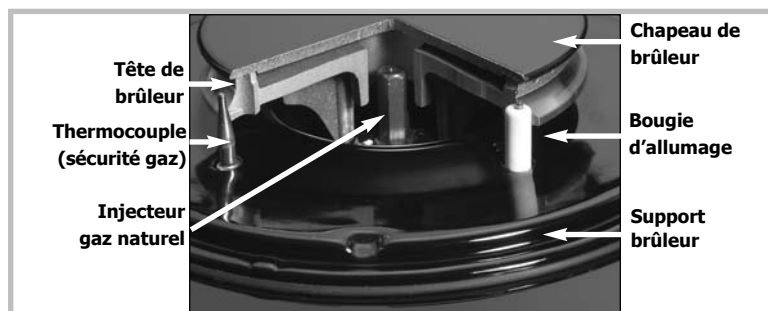
- **Appuyez** sur la manette et **tournez** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum. Une série d'étincelles permettant l'allumage de votre brûleur est générée tant que vous maintenez la manette enfoncée.



- **Ajustez** le débit souhaité entre la position maximum et minimum.



Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.



- 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.



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

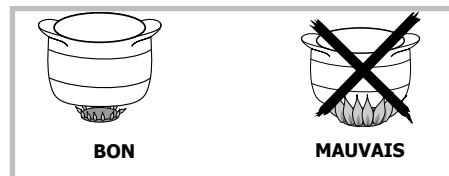
Utilisez votre table en toute simplicité

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

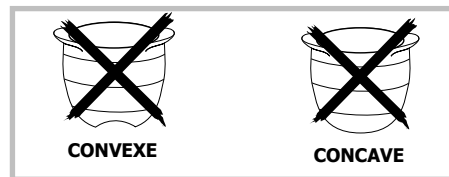
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm Fritures Ebullition	12 à 20 cm Sauces, Réchauffage

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



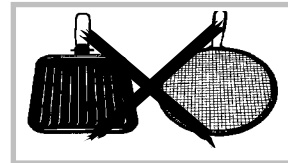
N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



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

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

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



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 - 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit minimum.

Utilisez votre table en toute simplicité


Comment utiliser les foyers induction ?

Pour se servir d'une touche de fonction...



Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.



● Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?



Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W ou 3100 W (modèle 1 foyer induction) repérée de 1 à 12.

● **Appuyez** sur la touche  de mise en marche.

● **Choisissez** entre :

- Un appui sur  sélectionne la position  (Ebullition).

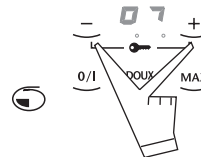
- Un appui sur  sélectionne la position  (**MIJOTAGE**) (modèle 1 foyer induction).

- Un appui sur  ou  fait varier la puissance suivant votre besoin.

La dernière commande est toujours prioritaire.

● Sécurité enfant :



VERROUILLAGE :




Les commandes peuvent être verrouillées :



- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position "verrouillage", pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

● **Appuyez** simultanément sur  et  pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur  (clé lumineuse) apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne le réaffichage du symbole verrouillage.

DÉVERROUILLAGE :

● **Appuyez** simultanément sur  et  pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur  (clé lumineuse) disparaît.




- Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.


Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser la minuterie ?

Seul le foyer avant gauche est équipé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- **Appuyez** sur la touche  de mise en marche du foyer.

- **Sélectionnez** une puissance de chauffe de 1 à 12 (Exemple **7**).



- **Appuyez** sur la touche  de la minuterie.


Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage **99**.

- **Maintenez** l'appui jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer de cuisson s'arrête et l'affichage de puissance disparaît, l'afficheur de minuterie clignote sur **0**. Vous entendez alors des «bips discontinus». Pour les arrêter :

- **Appuyez** sur n'importe quelle touche de commande.

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

- **Pour arrêter** la minuterie en cours de cuisson, appuyez sur la touche  jusqu'à "**0**" pour éteindre la minuterie.

La zone de chauffe continue à fonctionner sans minuterie.

Nota : l'affichage lumineux **99** permet de connaître la durée de cuisson restante.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolerie - sécurité induction

- Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent :** cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

- **Récipients en fonte :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

- **Récipients en inox adaptés à l'induction :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).

- **Récipients en aluminium à fond spécial :** vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Un sigle "CLASS INDUCTION"

 Induction, figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

- Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

- Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

- Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

- Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...7	8 heures
entre 8..11	2 heures
au-delà de 12	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **AS** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **AS** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolierie - sécurité induction (suite)

● Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant. N'utilisez jamais la position 11 ou 12. Vous risquez d'endommager vos récipients.

- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.

- **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

● Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

● Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)

multi récipients	multi services	Petits récipients
<p>Cette zone de cuisson de 28 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'adapte automatiquement au récipient. - Délivre la puissance optimale. - Restitue une excellente répartition de chaleur. - Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront cuits de manière uniforme 	<p>Ø 23 cm Ø 12 32 cm</p> <p>Ø 18 cm Ø12 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø18 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø10 18 cm</p> <p>Préparation douce (sauces, crèmes...): Préparation de petites quantités ou portions individuelles...</p>



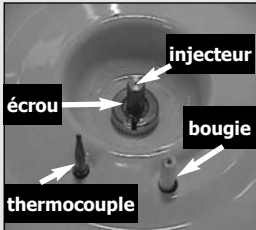
Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir paragraphe "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

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).</p> <p>- 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>	 <p>- Petite brosse à poils durs.</p>
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	<p>- Crème à récurer douce.</p> <p>- Eponge sanitaire.</p>
Entretien du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	<p>- Eponge sanitaire.</p> <p>- Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.</p>
Entretien des foyers induction	<p>- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez.</p> <p>- Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).</p>	<p>- Eponge sanitaire.</p> <p>- Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.</p>



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



- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

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"). <p>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>
<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>La table dégage une odeur lors des premières cuissons.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
<p>Votre table émet un léger clic clac.</p>	<p>C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.</p>
<p>Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.

Guide de cuisson gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	BRULEUR
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes 7-8 minutes	Grand rapide Grand rapide
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	Grand rapide Grand rapide
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes 20-25 minutes 4-8 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
VIANDES	Steack Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	3-8 minutes 90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
FRITURE	Frites Beignets	7-10 minutes	Grand rapide Grand rapide
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Crème anglaise	5 minutes 20-25 minutes 3-4 minutes 10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide Grand rapide Semi-rapide Semi-rapide

Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...)

Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.

Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.

Guide de cuisson des foyers induction

PREPARATIONS	FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER		TENIR AU CHAUD					
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES												
BOUILLONS POTAGES ÉPAIS												
POISSONS												
COURT-BOUILLON SURGELES												
SAUCES												
ÉPAISSE À BASE DE FARINE AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)												
LEGUMES												
ENDIVES, EPINARDS LÉGUMES SECS												
POMMES DE TERRE À L'EAU POMMES DE TERRE RISSOLÉES POMMES DE TERRE SAUTÉES												
DÉCONGÉLATION DE LEGUMES												
VIANDES												
VIANDES PEU ÉPAISSES STEAKS POELES GRILLADE (GRIL FONTE)												
FRITURE												
Frites surgelées Frites fraîches												
VARIANTES												
AUTO-CUISEUR Compotes CRÊPES CRÈME ANGLAISE CHOCOLAT FONDU CONFITURES LAIT ŒUFS SUR LE PLAT PÂTES PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE) RAGOUTS RIZ CRÉOLE RIZ AU LAIT												

Les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

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.

Réf. appareil : STI461BF* - STI463BF*

9963-1613 - 10/04