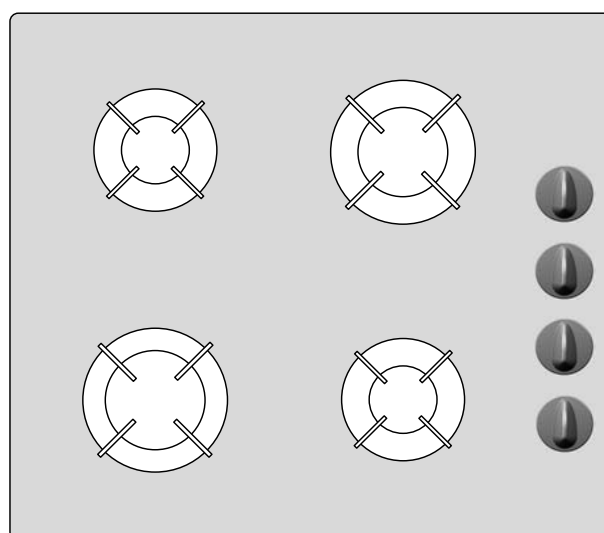


## *Le guide d'utilisation de votre table de cuisson*



***Sauter***

## Sommaire

<b>Votre table en toute sécurité</b>	4
<b>Comment se présente votre table ?</b>	5
<b>Installez facilement votre table</b>	5
Conseils d'encastrement	5-7
Raccordement électrique	8
Raccordement gaz	9-11
Changement de gaz	12-17
<b>Utilisez votre table en toute simplicité</b>	18
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	18
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	19
<b>Comment entretenir votre table ?</b>	20
<b>Petites pannes et anomalies</b>	21
<b>Guide de cuisson gaz</b>	22
<b>Quelques conseils</b>	23
<b>Service Après-Vente</b>	24

*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 (coordonnées à la fin de ce livret).*

*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.

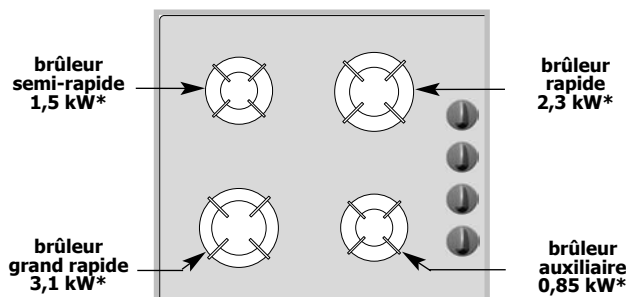
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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 ?



## Installez facilement votre table

### Conseils d'encastrement

Modèle	Largeur 60 cm	Profondeur 60 cm	Epaisseur 60 cm
Découpe meuble	56 cm	49 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47 cm	5,1 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 la plaque signalétique.

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 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

#### **Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz :**

Puissance totale :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 \text{ kW.}$$

$$7,75 \text{ kW} \times 2 = 15,5 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

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).

## 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 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.

Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

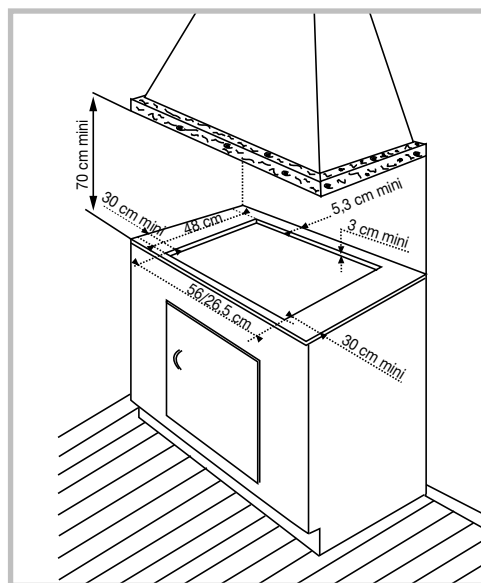
Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du caisson.

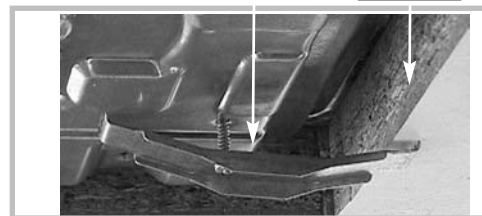
**Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

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



Patte de fixation

Plan de travail



Trous de fixation

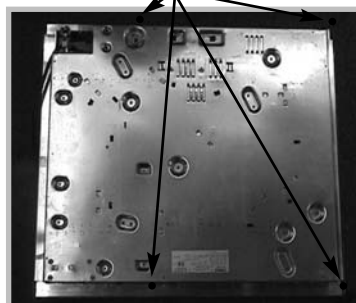


Table 4 feux

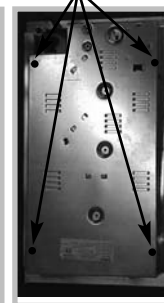


Table 2 feux

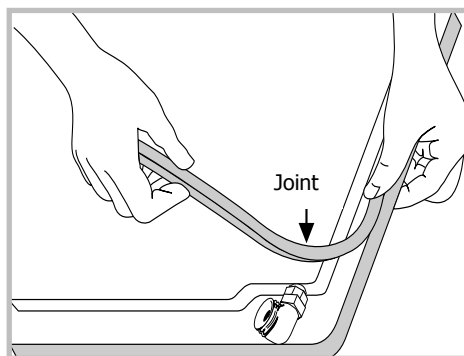
## Installez facilement votre table

### Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du cadre**.

Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

- 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 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.
- 4-** Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



**Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, et protéger votre meuble, il est indispensable de coller le joint mousse sur le pourtour extérieur du cadre.**

## Installez facilement votre table

### Raccordement électrique


#### ● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm<sup>2</sup>) à 3 conducteurs (2 phases + terre) 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 mm.

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

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	<b>220 -240 V~ - 50 Hz</b>
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	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.

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.



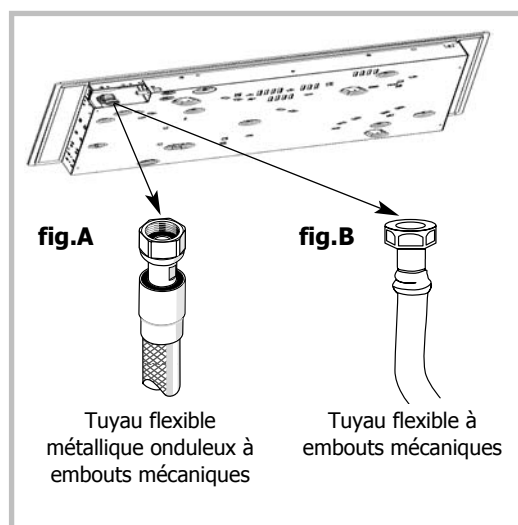
## Installez facilement votre table

### 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.



Le tuyau de raccordement doit rester visitable 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.

## Installez facilement votre table

### Raccordement gaz (suite)

#### ● Raccordements possibles

#### **GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ).**

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

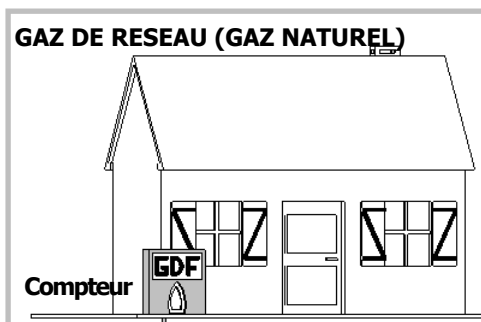
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (fig. A de la page précédente).

Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type "Gazinox") disponible auprès de votre Service Après-Vente,

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (fig. B de la page précédente).

Ces tuyaux doivent avoir une **longueur maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.



## Installez facilement votre table

### Raccordement gaz (suite)

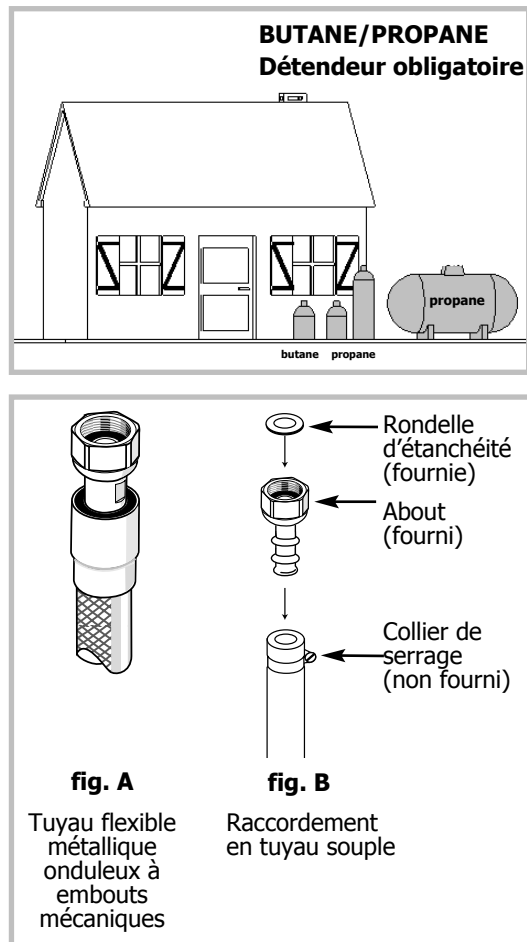
#### ● Raccordements possibles

#### **GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).**

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (**fig. A**).

**Dans le cas d'une installation existante** où le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about (**fig. B**), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

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 ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la 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).

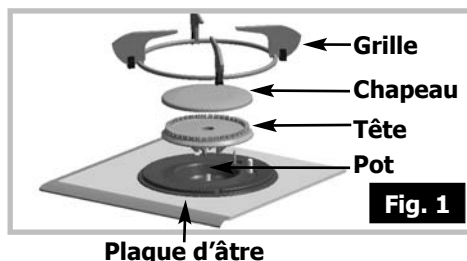
## Installez facilement votre table

### Changement de gaz (suite)

- 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**".

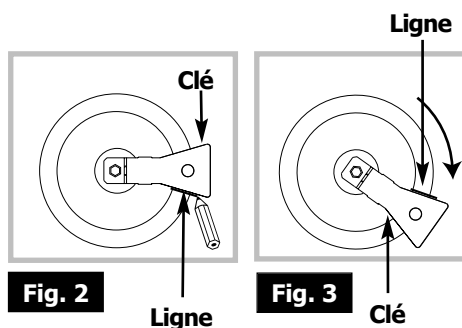
❷ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- 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.**



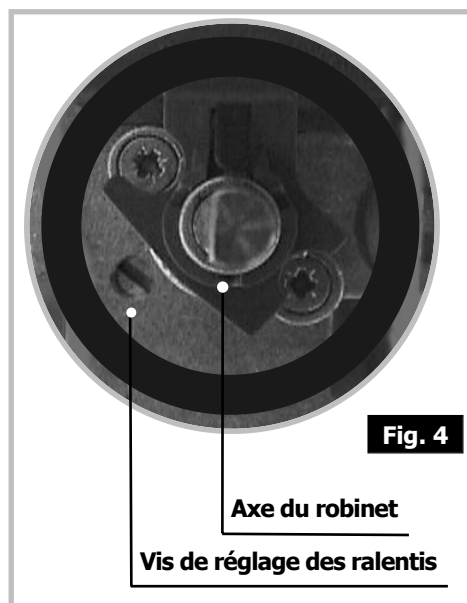
## Installez facilement votre table

### Changement de gaz (suite)

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

➤ **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 du petit tournevis fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents 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 têtes de tous les brûleurs, les chapeaux 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.

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 notice ; pour cela :

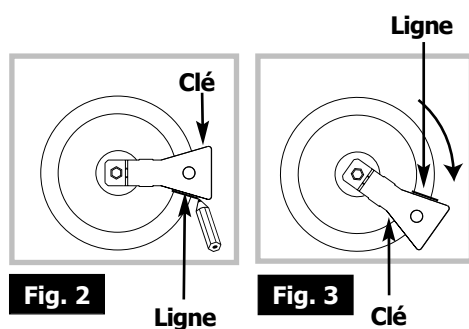
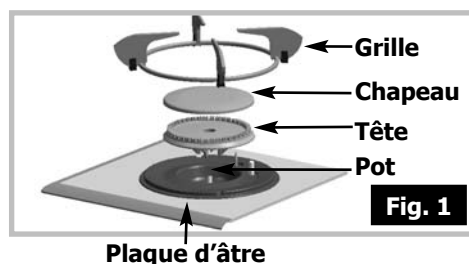
⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ 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 têtes de tous les brûleurs, les chapeaux et les grilles.



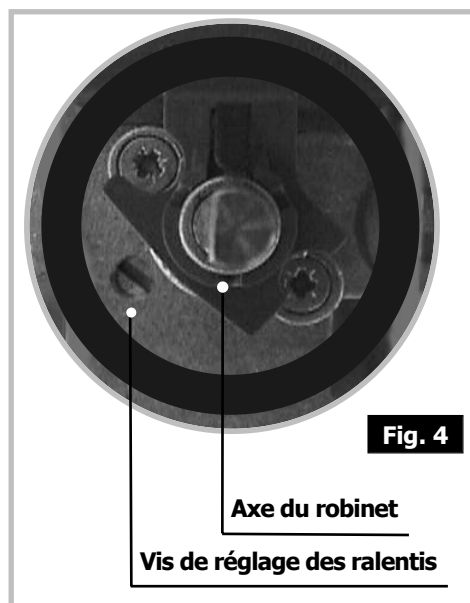
## Installez facilement votre table

### 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 du tournevis fourni dans la pochette, 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*

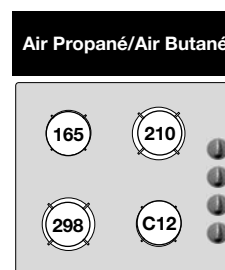
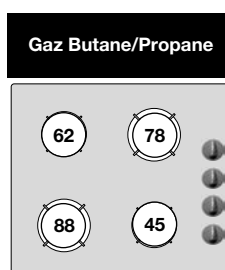
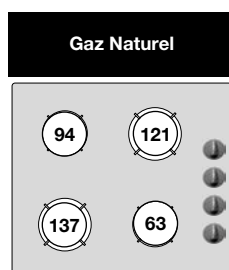
## Changement de gaz (suite)

### ● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FR .....Cat : III1C2E+3+		Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propané
		G30	G31	G20	G25	Air butané G130 8 mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar		28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
<b>Brûleur rapide</b>		<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>210</b>
Repère marqué sur l'injecteur						
Débit calorifique nominal	(kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,25
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire	(g/h)	164	161			
Débit horaire	(l/h)			219	255	315
<b>Brûleur grand rapide</b>		<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>298</b>
Repère marqué sur l'injecteur						
Débit calorifique nominal	(kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,85
Débit calorifique réduit	(kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire	(g/h)	225	221			
Débit horaire	(l/h)			295	343	399
<b>Brûleur semi-rapide</b>		<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Repère marqué sur l'injecteur						
Débit calorifique nominal	(kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,40
Débit calorifique réduit	(kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire	(g/h)	105	104			
Débit horaire	(l/h)			143	166	196
<b>Brûleur auxiliaire</b>		<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Repère marqué sur l'injecteur						
Débit calorifique nominal	(kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,00
Débit calorifique réduit	(kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire	(g/h)	55	54			
Débit horaire	(l/h)			81	94	140
<b>Total 4 feux gaz</b>						
Débit calorifique total	(kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,5
Débit maximum	(g/h)	549	540			
Débit maximum	(l/h)			738	858	1050

### REPÉRAGE DES INJECTEURS


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





## Utilisez votre table en toute simplicité

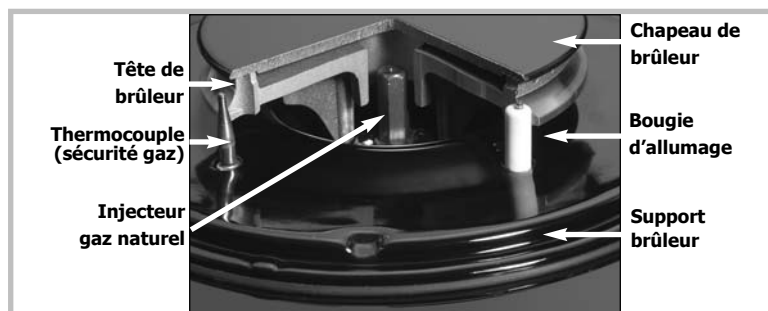
### Comment utiliser les brûleurs gaz ?

#### Allumage de la table avec sécurité gaz

- La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique (thermocouple), située directement au voisinage de la flamme.
- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : pour le brûleur arrière droit .

- 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.
- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.
- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position maximum .

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



- 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.

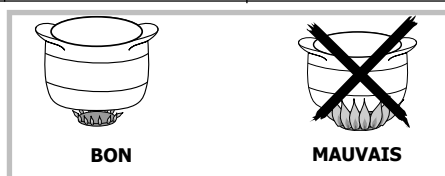
*Utilisez votre table en toute simplicité*

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

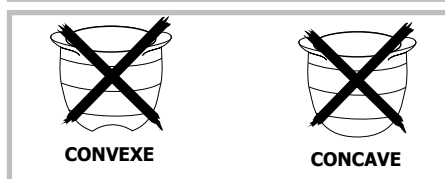
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Brûleur moyen rapide	Petit brûleur	
18 à 28 cm	16 à 26 cm	semi-rapide	auxiliaire
14 à 22 cm	12 à 16 cm		
Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

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



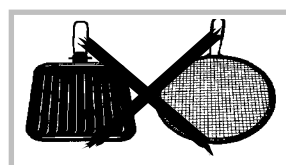
**N'utilisez pas** de récipient à fond concave ou convexe.



**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 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

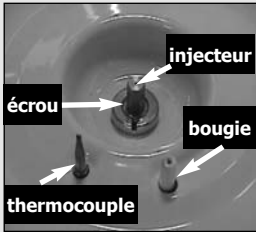
Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 2,3 + 3,1 + 0,85 = 7,75 kW.

7,75 kW x 2 = 15,5 m<sup>3</sup>/h de débit minimum.

## 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
<b>Entretien des bougies et des injecteurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique).</li> <li>- 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.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petite brosse à poils durs.</li> </ul>
<b>Entretien des grilles et des brûleurs gaz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crème à récurer douce.</li> <li>- Eponge sanitaire.</li> </ul>
<b>Entretien du dessus verre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eponge sanitaire.</li> <li>- Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clen).</li> </ul>




- 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.



**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><b>Allumage des brûleurs :</b></p> <p><b>Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.</b></p> <p><b>Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</b></p> <p><b>Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.</li> <li>- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>- vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> <li>- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</li> <li>- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> </ul> <p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p>
<p><b>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.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</li> <li>- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</li> <li>- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> <li>- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<p><b>Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "<b>Caractéristiques gaz</b>").</li> </ul> <p>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</p> <p>Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "<b>Changement de gaz</b>").</p>
<p><b>Les flammes ont un aspect irrégulier.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...</li> <li>- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.</li> </ul>
<p><b>Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.</b></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

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

## Quelques conseils

*Vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.*

<b>Allumage avec sécurité gaz</b>	<p>Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.</p> <p>En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.</p>
<b>Utilisation des récipients</b>	<p>Sur les foyers gaz ou électriques, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.</p> <p>Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou légèrement supérieure au diamètre du foyer électrique.</p>
<b>Entretien général</b>	<p>Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et garantir une flamme stable et régulière.</p> <p>N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.</p> <p>Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.</p>
<b>Astuces</b>	<p>Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.</p> <p>Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.</p> <p>N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.</p>

*Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.*

## 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. appareils : PVGB2\*

**9963-2731 - 02/04**