



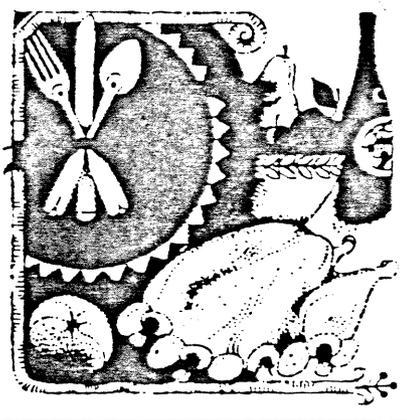
# TABLES DE GUISSON

ENCASTRABLES

- P4G II
- P4G III
- P4D II
- P4D III
- P4E II

LIVRET D'UTILISATION

# *Brandt*





*Madame, Monsieur,*

*Vous venez d'acquérir une table de cuisson  
BRANDT.*

*Pour être à même de l'utiliser dans les  
meilleures conditions et pour en obtenir  
ce que vous êtes en droit d'en attendre,  
nous vous conseillons de lire très  
attentivement cette brochure,  
les instructions et les conseils qu'elle  
contient vous aideront efficacement  
à découvrir les qualités de votre appareil.*

Seuls les Concessionnaires  
et Distributeurs Brandt

- connaissent parfaitement  
le matériel Brandt
- appliquent intégralement  
nos méthodes de réglage,  
d'entretien et de réparation
- possèdent et utilisent  
exclusivement les pièces  
d'origine.

## SOMMAIRE

Raccordement	2
Installation	3
Utilisation	4-5
Réglages brûleurs	6
Entretien	7
Fiche technique	8-9
Recettes	11-36

*Les caractéristiques et descriptions de cette notice sont données à titre d'indication  
et non d'engagement, le constructeur, soucieux de l'amélioration des produits, se  
réservant le droit d'effectuer, sans préavis, tout changement sur ce matériel.*

# RACCORDEMENT

## ACCORDEMENT GAZ

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

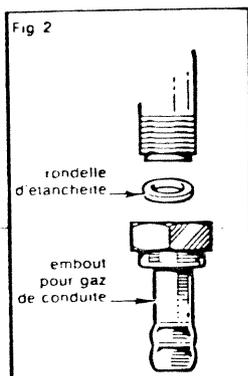
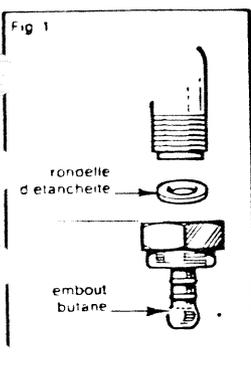
### ACCORDEMENT RIGIDE

Effectuer le raccordement en tube fer, cuivre ou plomb à partir de la sortie fileté de la rampe.

Prévoir dans le raccordement un raccord démontable accessible.

### RACCORDEMENT SOUPLE (éventuel)

L'embout porte-caoutchouc doit être le suivant (voir croquis ci-dessous).



## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les tables de cuisson (mixtes et électriques) sont livrées pour fonctionner en 220 V monophasé. La puissance totale pour la table mixte est de 3000 W et de 6000 W pour la table électrique. S'assurer que la tension du réseau est de 220 V et que la puissance disponible au compteur est suffisante, (15 A pour la table mixte et 30 A pour la table électrique). Prévoir entre l'installation murale et l'appareil un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance entre les contacts égale ou supérieure à 3 mm.

Pour les appareils à gaz avec allumage électrique, il faut effectuer également le branchement électrique. Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant normale avec prise de terre après avoir branché le générateur d'allumage suivant la tension du réseau (110 ou 220 V).

### IMPORTANT :

L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident matériel ou corporel dû à une mise à la terre défectueuse ou inexistante.

# INSTALLATION

## ENCASTREMENT

Tout support peut convenir : maçonnerie, métal, meuble revêtu de matériaux plastique d'une qualité résistant à la chaleur.

### TABLES ELECTRIQUES ET GAZ

Les tables doivent être encastrées dans un meuble de « module 600 » ayant une largeur et une profondeur de 600 mm minimum.

Decoupe du plan d'encastrement (en mm) (voir figure 1).

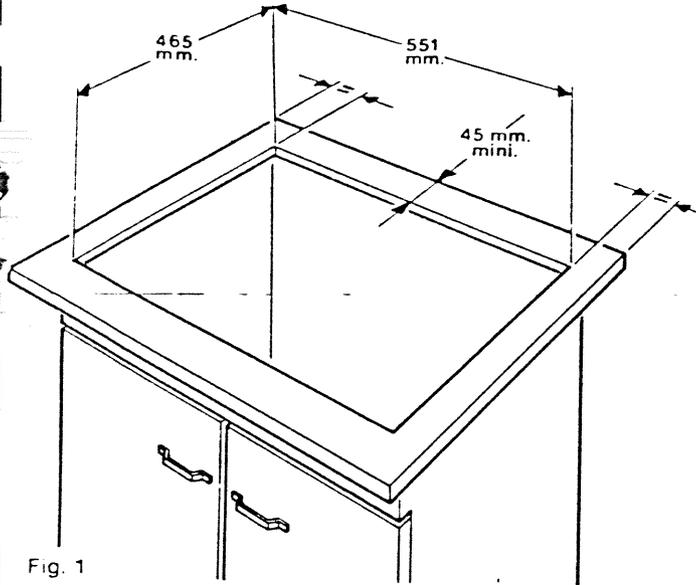


Fig. 1

### FIXATION DE LA TABLE

Après la pose du joint encastrer la table dans la découpe et la fixer à l'aide des deux brides et des vis livrées avec l'appareil (voir figure 3).

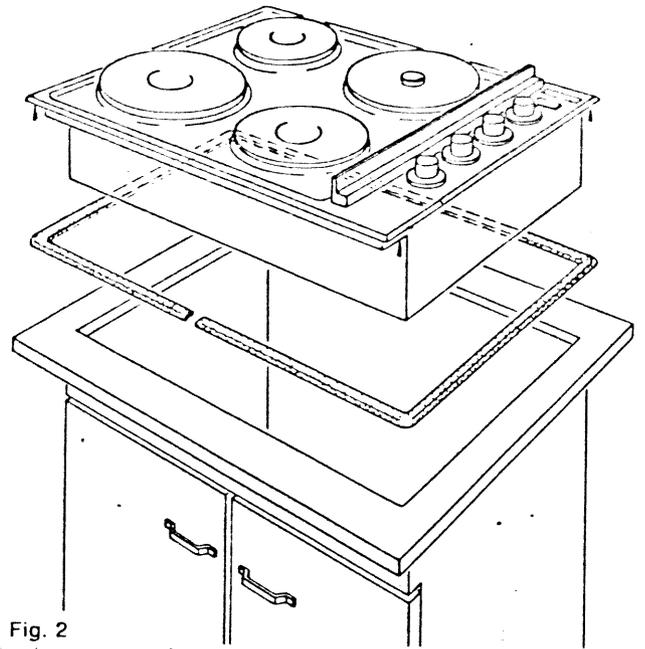


Fig. 2

### POSE DU JOINT D'ETANCHEITE

Un joint en pâte spéciale est livré avec chaque appareil. Ce joint doit être logé soigneusement à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson, afin d'éviter toute infiltration dans le meuble (voir figure 2).

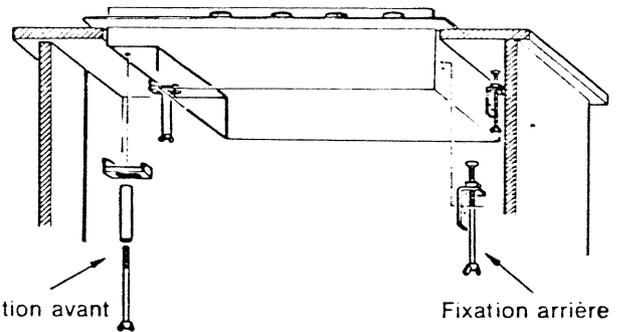


Fig. 3

Fixation avant

Fixation arrière

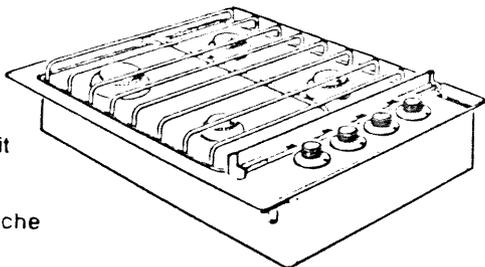
# UTILISATION

## TABLE DE TRAVAIL

### DISPOSITION DES BRÛLEURS GAZ

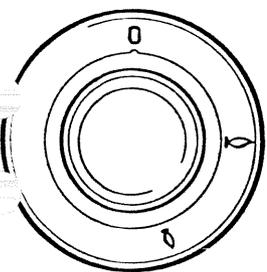
La disposition des brûleurs est schématisée par des symboles figurant sur le profil de protection des manettes.

-  Brûleur arrière droit
-  Brûleur arrière gauche
-  Brûleur avant gauche
-  Brûleur avant droit



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en enfonçant puis en tournant la manette vers la gauche.

Signification des symboles gravés sur la collerette des manettes.



-  : fermé
-  : ouvert au maximum
-  : ralenti

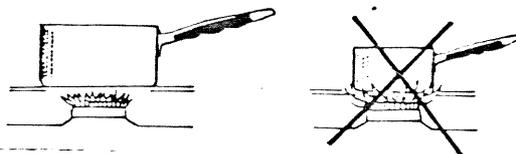
Entre la position  et la position  se trouvent toutes les allures intermédiaires.

Si votre cuisinière est à allumage électrique.

- Appuyer sur le bouton-poussoir d'allumage pour faire apparaître les étincelles.
- Enfoncer puis tourner la manette vers la gauche pour amener le symbole  (puissance maximum) en face du repère ● situé sur le profil de protection des manettes.
- Relâcher le bouton dès que le brûleur est allumé.

Conseils pratiques.

- Si vous possédez une table sans allumage électrique et que vous utilisez un allume-gaz, il est préférable de poser le récipient sur la grille avant l'allumage.
- Après l'allumage, régler la longueur des flammes suivant le récipient et la cuisson à effectuer; les flammes ne doivent pas déborder le récipient.
- Utiliser le brûleur qui correspond le mieux aux dimensions du récipient.
- Utiliser de préférence des ustensiles à fond dressé.

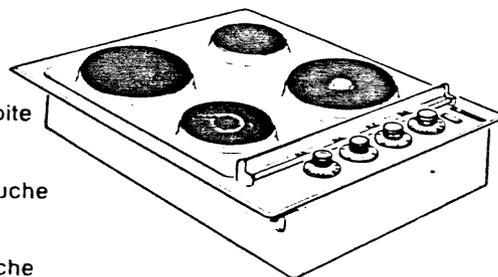


### DISPOSITION DES PLAQUES ELECTRIQUES

La disposition des plaques est schématisée par des symboles figurant sur le profil de protection des manettes.

Deux sortes de plaques équipent votre table de cuisson :

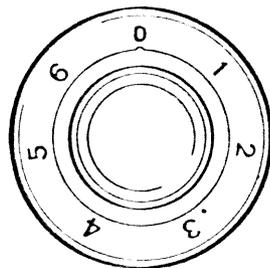
-  Plaque arrière droite
-  Plaque arrière gauche
-  Plaque avant gauche
-  Plaque avant droite



• **Plaques simples (sans thermostat)**  
Les différentes allures de chauffe de ces plaques sont obtenues par l'intermédiaire de commutateurs 7 positions.

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

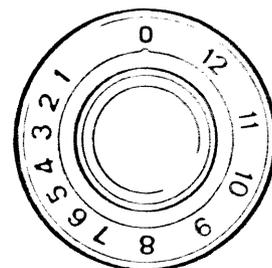
Les manettes qui commandent ces plaques peuvent être manœuvrées indifféremment dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre ou inversement.



Les manettes qui commandent ces plaques doivent être manœuvrées dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre de la position 0 vers la position 12 et en sens inverse pour revenir vers la position 0.

*Remarque.*

La mise sous tension de votre plaque est visualisée par un voyant lumineux.



• **Plaques automatiques (à thermostat)**

Ces plaques assurent automatiquement la régulation de la température en fonction de la position donnée aux manettes lors des cuissons.

- Le chiffre 0 correspond à la position ARRET.
- Le chiffre 1 correspond à la température la plus faible.
- Le nombre 12 à la température la plus élevée.

La régulation des températures est assurée par un thermostat dont l'élément sensible, appelé « palpeur », est situé au centre des plaques; pendant les cuissons, ce palpeur, monté sur ressort, doit être constamment en contact avec le fond du récipient utilisé.

• **Conseils pratiques.**

- Utiliser des ustensiles à fond dressé et d'un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques.
- Lancer la cuisson sur une position correspondant à FORT ou VIF (voir tableaux ci-dessous) et ramener ensuite la manette sur la position désirée.
- Avant chaque cuisson, s'assurer de la parfaite propreté des plaques et des ustensiles.
- Ne rien interposer entre les plaques et le fond des ustensiles posés sur celles-ci.

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

Plaques simples	0	1	2	3	4	5	6		
Plaques automatiques	0	1 - 2	3 - 4	5 - 6	7 - 8	9 - 10	11 - 12		
A R R E T	Tenue au chaud		Doux		Lent		Moyen	Fort	Vif
	Mise en attente plat prêt à servir		Béchamel Ragoût Légumes secs Sirop de sucre		Pâtes P. de terre à l'eau Potages		Escalope Foie Croquettes Légumes frais	Entrecôtes Omelettes Steaks Fritures	

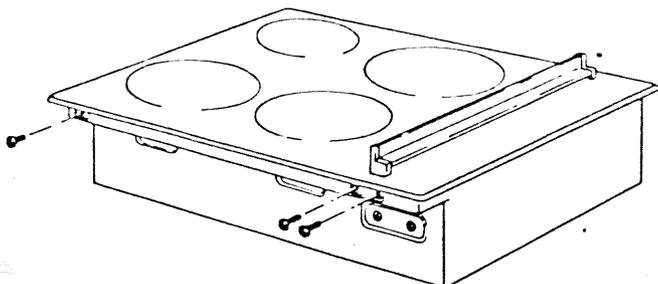
### Allures de chauffe (en watts) des plaques électriques

7 POSITIONS	6	5	4	3	2	1	
Fonte ø 145, 1500 w	1500	750	500	250	165	135	
Fonte ø 145, 1000 w	1000	750	500	250	165	100	
Fonte ø 180, 1500 w	1500	1150	850	300	220	135	
13 POSITIONS	Plaque fonte ø 180, 2000 w					RÉGULATION PAR THERMOSTAT	

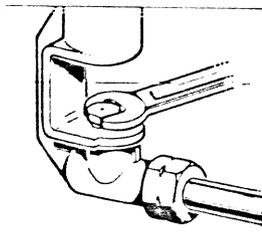
# REGLAGE DES BRULEURS

## ACCESSIBILITE AUX ORGANES

- Débrancher le tuyau d'arrivée du gaz et la prise de courant s'il y a lieu.
- Dévisser les brides de fixation
- Sortir la table de son plan d'encastrement.
- L'ouverture de la table s'effectue en dévissant la vis de gauche et les 2 vis de droite situées sur les parois latérales.
- Enlever les manettes par simple traction et soulever le dessus de la table.



## CHANGEMENT DES INJECTEURS

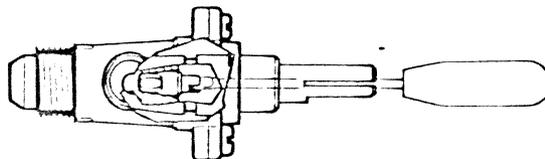


Les brûleurs des tables gaz et mixte sont adaptables aux divers gaz par changement des injecteurs correspondant au gaz d'utilisation. Le changement des injecteurs s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm après avoir déposé la table.

## REGLAGE DU RALENTI

Allumer chaque brûleur en position maximum, ensuite tourner la manette sur le repère du débit réduit et enlever la manette de son logement.

- Introduire un tournevis plat ( $\varnothing$  3 mm) dans le trou de l'axe du robinet, agir sur la vis de réglage et trouver le minimum convenable en tournant à droite ou à gauche.
- Remettre la manette à sa place et contrôler le réglage en faisant tourner rapidement la manette de la position de débit maximum à celle du débit réduit ; la flamme ne doit pas s'éteindre.



## GRAISSAGE DES ROBINETS

- Fermer l'alimentation du gaz et débrancher la prise de courant (s'il y a lieu).
- Déposer la table comme indiqué ci-dessus.
- Dévisser les 2 vis de fixation du palier de robinet ; sortir la tige solidaire du palier, son ressort de rappel puis le tournant.
- Avec un chiffon imbibé d'essence, nettoyer le tournant et son logement dans le robinet.
- Graisser le tournant avec une graisse résistant aux hydrocarbures puis le réintroduire dans son logement et lui faire exécuter quelques manœuvres.
- Sortir de nouveau le tournant et enlever l'excédent de graisse, veiller en particulier à ce que les orifices de passage du gaz ne soient pas obstrués.
- Remettre en place les éléments dans l'ordre inverse du démontage.



## CARACTÉRISTIQUES DES BRULEURS GAZ

BRÛLEURS	DÉBITS mth/h	Gaz de Ville 8 mbar Air Prop. 6500 mth/h		Gaz nat. 18 mbr. Gaz Groningue 28 mbr. Air Prop. 13500 mth/h		BUTANE 28 mbr. PROPANE 37 mbr.	
		Ø inj. 1/100 mm	Débit L/h 15 °C	Ø inj. 1/100 mm	Débit L/h 15 °C	Ø inj. 1/100 mm	Débit g/h 15 °C
SEMI RAPIDE AR-G	1250	165	330	95	138	62	105
SEMI RAPIDE AR-D	1250	165	330	95	138	62	105
RAPIDE AV-G	2600	230	686	135	288	87	220
AUXILIAIRE AV-D	900	140	237	77	100	53	75

# ENTRETIEN

## TABLE

Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse ; pour des taches persistantes, utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien de l'émail.

## PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques fonte étant protégées par une peinture anti-rouille, elles ne demandent pratiquement aucun entretien. Eventuellement, les brosser avec une brosse dure non métallique, éviter l'emploi de tout produit abrasif. Avant une absence prolongée, les graisser légèrement. Le PALPEUR doit être traité avec précaution, sans utiliser de produit décapant ; essuyer immédiatement tout liquide renversé dans son entourage.

## BRULEURS

Les essuyer soigneusement avant la mise en service. Vérifier que les chapeaux et les intercalaires \* sont bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci sont enfoncés à fond sur l'extrémité des buses ; par la suite : les nettoyer avec un produit du commerce, spécial pour métaux ; pour les intercalaires, utiliser une petite brosse à poils durs.

\* Les intercalaires sont spécifiques à la P 4 D 41 et à la P 4 G 41.

### Bougies d'allumage

Si les bougies sont encrassées, l'allumage est défectueux ; il est donc nécessaire de les nettoyer régulièrement.

## GRILLE SUPPORT DE CASSEROLES

Au chauffage, les barreaux proche des brûleurs changent de couleur, cet inconvénient peut être atténué au nettoyage par l'utilisation d'un tampon finement abrasif.

## PIECES D'ORIGINE

Les mêmes hommes qui ont fait les pièces de votre appareil fabriquent les pièces détachées certifiées d'origine ; ils y apportent les mêmes soins et leur font subir les mêmes contrôles.

Ces pièces détachées sont garanties par le Constructeur.

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

## PIECES DETACHEES CERTIFIEES D'ORIGINE

soient utilisées.

# FICHE TECHNIQUE

## PRESENTATION

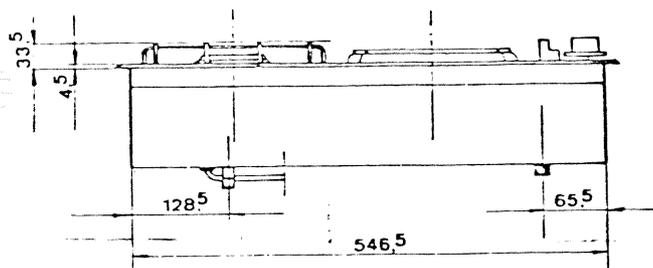
- Table de travail : tôle d'acier inoxydable.
- Caisson : tôle zinguée.
- Joint d'étanchéité invisible lorsque la table est en place.

## DIMENSIONS DE LA TABLE (en mm)

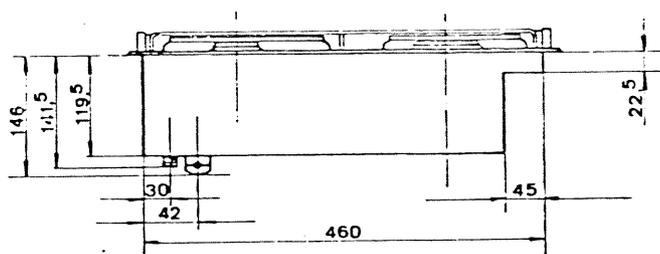
Largeur : 580 - Profondeur 500

## COTE D'ENCOMBREMENT

Vue de face



Vue de profil



## COMMANDES

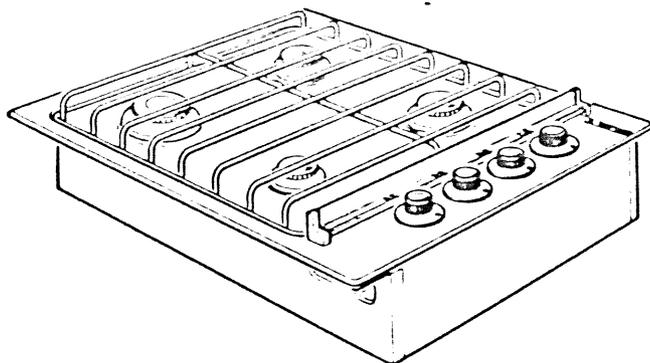
Les manettes de commande sont à la droite des foyers de cuisson.

## EQUIPEMENT SPECIFIQUE

### TABLES GAZ

### 4 FOYERS GAZ

### P4 G 41 - P4 G 11



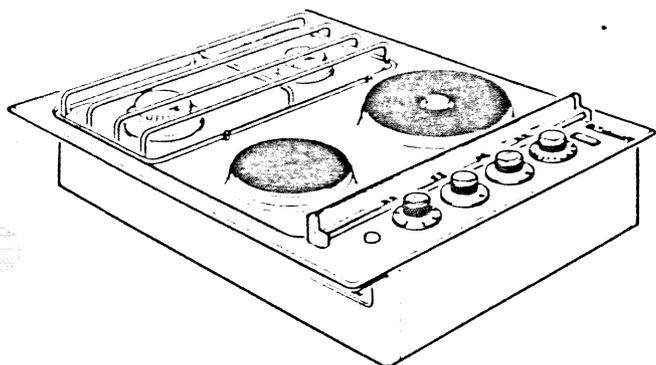
- \* Chapeaux de brûleurs émaillés.
  - Chapeaux de brûleurs en laiton chromé.
  - \* Allumage électrique des brûleurs.
  - 1 brûleur rapide, avant gauche, puissance 2600 mth/h.
  - 2 brûleurs semi-rapides, arrière droit et arrière gauche, puissance 1250 mth/h.
  - 1 brûleur auxiliaire, avant droit, puissance 900 mth/h.
- \* Ces pièces sont spécifiques à la P4 G 41.

EQUIPEMENT SPECIFIQUE

TABLES MIXTES

FOYERS ELECTRIQUES - 2 FOYERS GAZ

P4 D 41 - P4 D 11



- Voyant de mise sous tension des plaques électriques.
- \* Chapeaux de brûleurs émaillés.
- Chapeaux de brûleurs en laiton chromé.
- \* Allumage électrique des brûleurs.
- 1 brûleur rapide, avant gauche, puissance 2.600 mth/h.
- 1 brûleur semi-rapide, arrière gauche, puissance 1.250 mth/h.
- 1 plaque électrique avec thermostat, Ø 180 mm, arrière droite, puissance 2.000 W.
- 1 plaque électrique avant droite Ø 145 mm, sans thermostat, puissance 1.000 W.

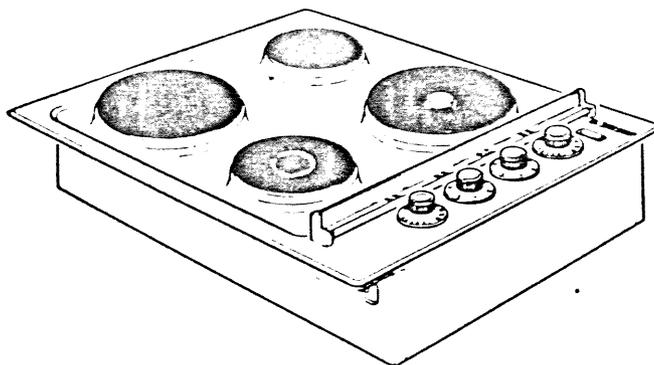
\* Ces pièces sont spécifiques à la P4 D 41.

EQUIPEMENT SPECIFIQUE

TABLE ELECTRIQUE

4 FOYERS ELECTRIQUES

P4 E 11



- Voyant de mise sous tension des plaques.
- 1 plaque électrique avec thermostat Ø 180 mm, arrière droite, puissance 2.000 W.
- 1 plaque électrique sans thermostat, Ø 145 mm, avant droite, puissance 1.500 W.
- 1 plaque électrique sans thermostat, Ø 180 mm, avant gauche, puissance 1.500 W.
- 1 plaque électrique sans thermostat, Ø 145 mm, arrière gauche, puissance 1.000 W.