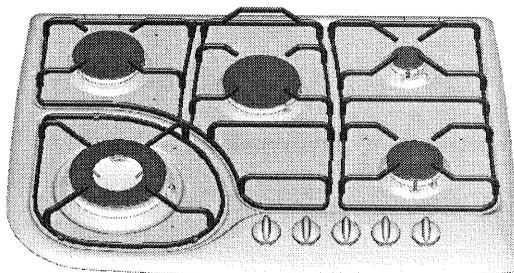


*Le guide d'utilisation de votre
table de cuisson*



Brandt

Sommaire

| | |
|--|-------|
| Votre table en toute sécurité | 4 |
| Comment se présente votre table ? | 5 |
| Installez facilement votre table | 6 |
| Conseils d'encastrement | 6-8 |
| Raccordement électrique | 9 |
| Raccordement gaz | 10-11 |
| Changement de gaz | 12-14 |
| Utilisez votre table en toute simplicité | 15 |
| Comment utiliser les brûleurs gaz ? | 15 |
| Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz? | 16 |
| Comment entretenir votre table ? | 17 |
| Petites pannes et anomalies | 18 |
| Guide de cuisson gaz | 19 |
| Service Après-Vente | 20 |

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

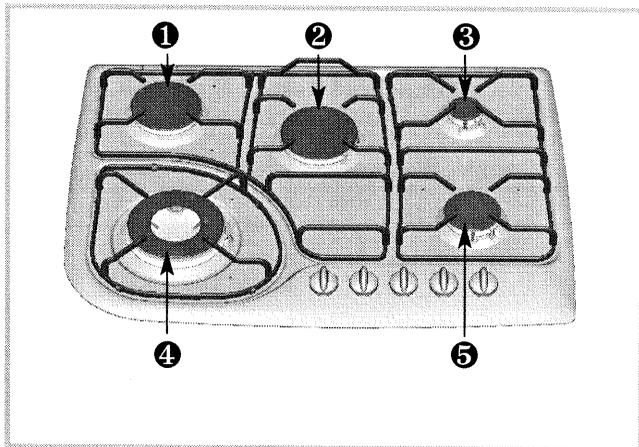
Utilisez votre table en toute sécurité

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

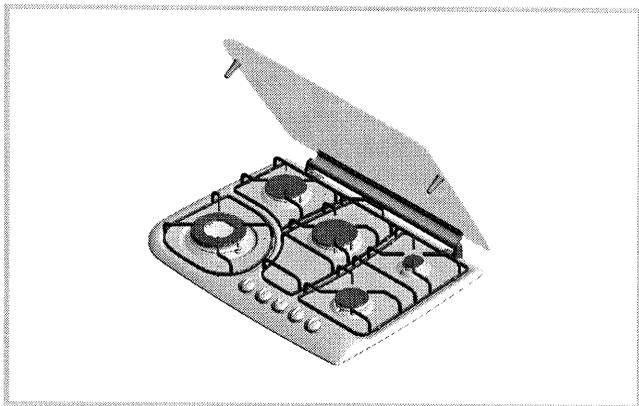


VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Comment se présente votre table ?



- ❶ Brûleur **rapide**
- ❷ Brûleur **grand-rapide**
- ❸ Brûleur **auxiliaire**
- ❹ Brûleur **double couronne**
- ❺ Brûleur **semi-rapide**



Si vous souhaitez protéger votre table de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez l'équiper d'un couvercle verre solide et élégant, disponible chez votre revendeur sous les références :

- couvercle blanc : CV70B
- couvercle noir : CV70N



Les couvercles en verre peuvent éclater lorsqu'ils sont chauffés. Veuillez éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

| | Largeur | Profondeur | Epaisseur |
|--|---------|------------|----------------|
| Découpe meuble standard | 56 cm | 49 cm | Suivant meuble |
| Découpe meuble recommandée | 56 cm | 48 cm | Suivant meuble |
| Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail | 70 cm | 52,2 cm | 5,1 cm |
| Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail | 55,4 cm | 47,4 cm | 3,5 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.

Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

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

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est

nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Ces tables sont de type X (selon norme EN 60335-2-6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



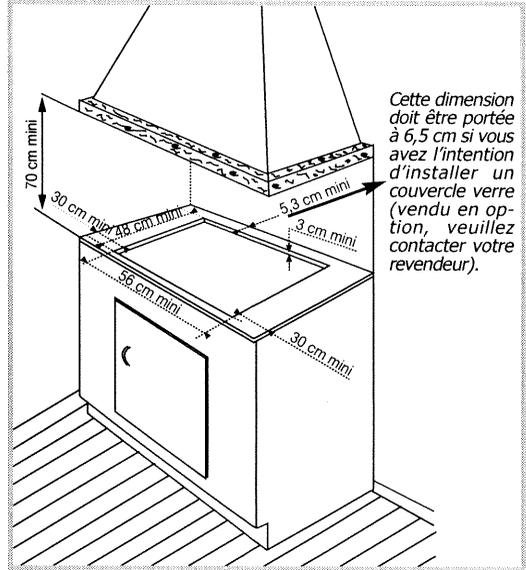
Conservez soigneusement près de votre appareil cette notice avec l'étiquette signalétique collée en dernière page.

Conseils d'encastrement (suite)

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

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

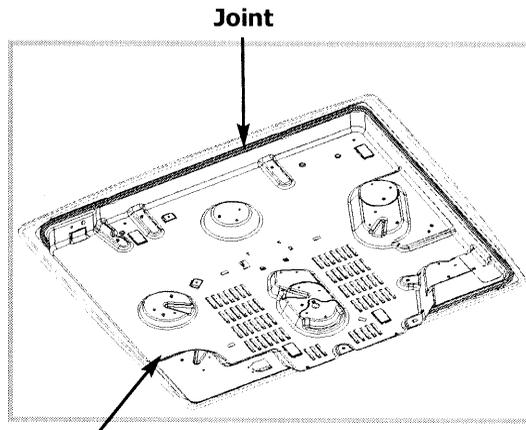
Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



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

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, **sur le pourtour extérieur du carter**.



Dessous de la table (carter)

Conseils d'encastrement (suite)

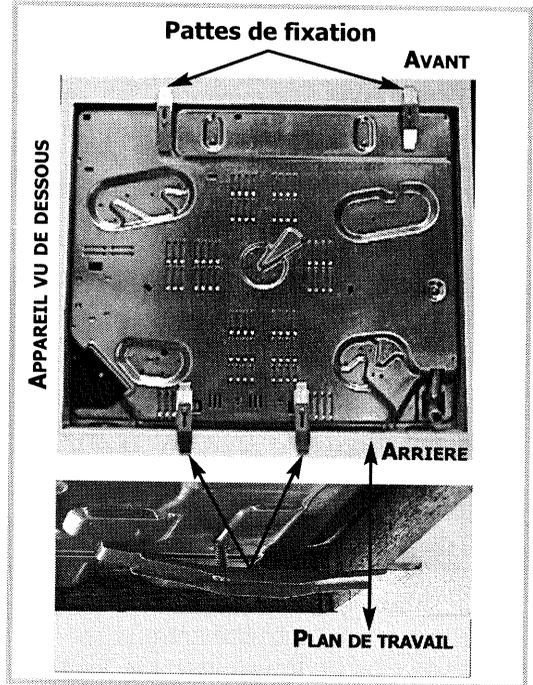
Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

4- Remplacez 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 carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

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



Raccordement électrique

La table de cuisson doit être raccordée sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

| SECTION DU CABLE À UTILISER | |
|--|---------------------------------------|
| Réseau | 230 V~ - 50 Hz |
| Câble H05V2V2F - T90 Réf. SAV : 77X9060 | 3 conducteurs dont 1 pour la terre |
| Section des conducteurs en mm ² | 1 |
| Fusible | 10 A |



Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

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

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

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).

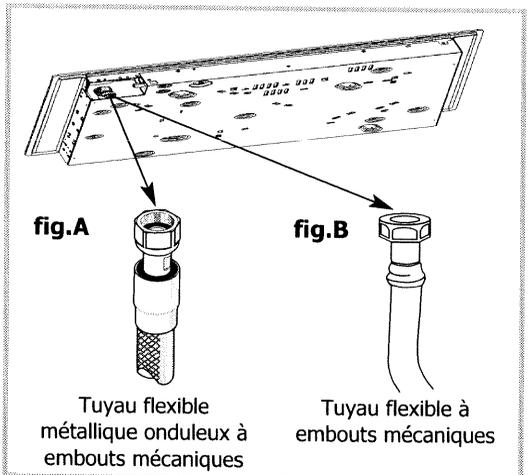
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

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

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).**

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



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.

Raccordement gaz (suite)

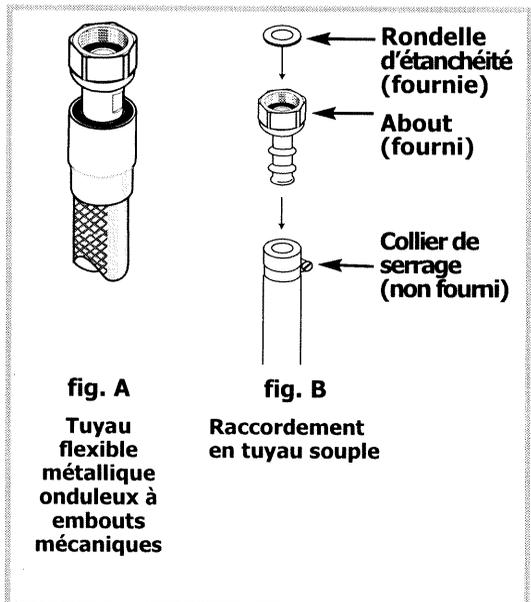
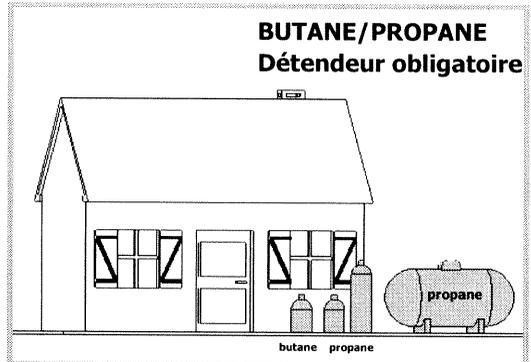
● Raccordements possibles

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 ou 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 daN.m (m.kgF).

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

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 cette notice.

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

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).

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- ➊ Adapter le raccordement gaz
- ➋ Changer les injecteurs
- ➌ Régler les ralentis des robinets

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

➋ CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

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

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

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

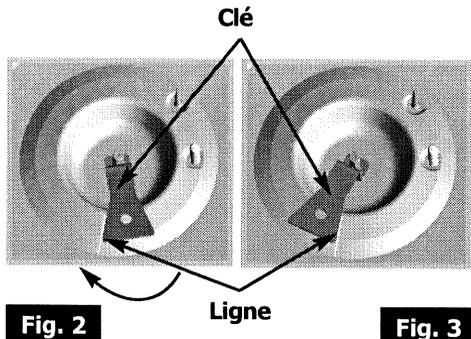
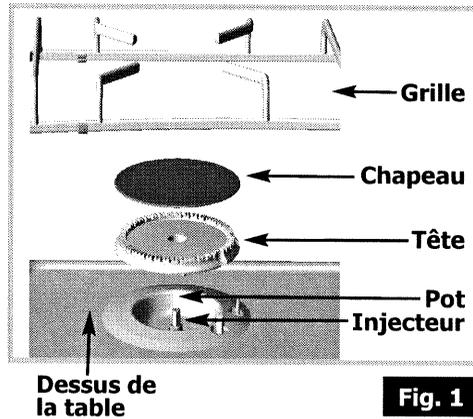
⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

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

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



Changement de gaz (suite)

③ RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS

situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE.

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

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

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

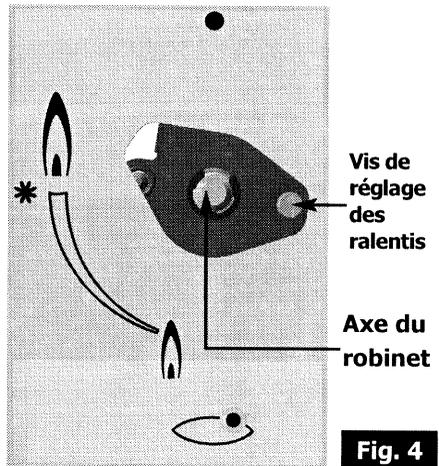
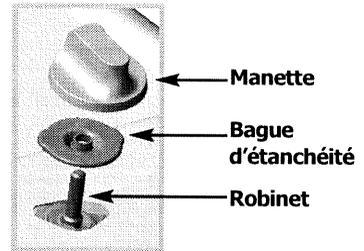
- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), (**fig. 4**) selon modèle, à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

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

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

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

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



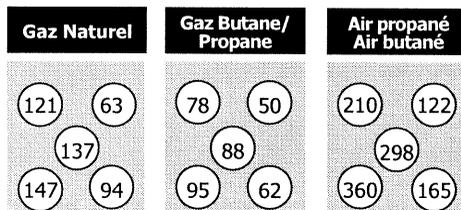
Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

| Appareil destiné à être installé en : | Butane | Propane | Gaz naturel | Gaz naturel | Air propané |
|---|-----------|---------|-------------|-------------|-------------|
| FRcat : III1C2E+3+ | G30 | G31 | G20 | G25 | G130 |
| Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar | 28-30mbar | 37mbar | 20 mbar | 25 mbar | 8 mbar |
| BRULEUR DOUBLE COURONNE Repère marqué sur l'injecteur | 95 | 95 | 147 | 147 | 360 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,65 | 3,65 | 4,00 | 4,00 | 3,70 |
| Débit calorifique réduit (kW) | 1,900 | | 1,500 | | 1,300 |
| Débit horaire (g/h) | 265 | 261 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 381 | 443 | 517 |
| BRULEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur | 78 | 78 | 121 | 121 | 210 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 2,30 | 2,30 |
| Débit calorifique réduit (kW) | 0,830 | | 0,700 | | 0,650 |
| Débit horaire (g/h) | 167 | 164 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 219 | 255 | 322 |
| BRULEUR GRAND RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur | 88 | 88 | 137 | 137 | 298 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 3,10 | 3,10 | 3,30 | 3,30 | 3,20 |
| Débit calorifique réduit (kW) | 0,830 | | 0,700 | | 0,780 |
| Débit horaire (g/h) | 225 | 221 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 314 | 365 | 448 |
| BRULEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur | 62 | 62 | 94 | 94 | 165 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Débit calorifique réduit (kW) | 0,430 | | 0,525 | | 0,400 |
| Débit horaire (g/h) | 109 | 107 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 143 | 166 | 210 |
| BRULEUR AUXILIAIRE Repère marqué sur l'injecteur | 50 | 50 | 63 | 63 | 122 |
| Débit calorifique nominal (kW) | 0,95 | 0,95 | 0,85 | 0,85 | 0,85 |
| Débit calorifique réduit (kW) | 0,300 | | 0,350 | | 0,350 |
| Débit horaire (g/h) | 69 | 68 | | | |
| Débit horaire (l/h) | | | 81 | 94 | 119 |
| Débit calorifique total (kW) | 11,50 | 11,50 | 11,95 | 11,95 | 11,55 |
| Débit maximum (g/h) | 835 | 821 | | | |
| Débit maximum (l/h) | | | 1138 | 1323 | 1616 |

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

● Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↺.

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

● Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur avant 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.

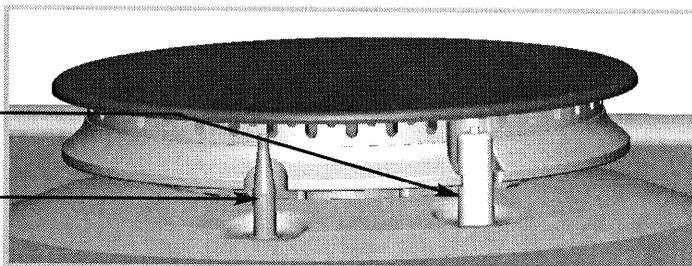


Maintenez appuyée la manette pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

● Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole ↻ et le symbole ↻*.

Bougie d'allumage

Sécurité gaz (selon modèle)



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

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

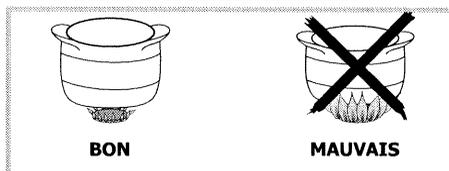
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

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

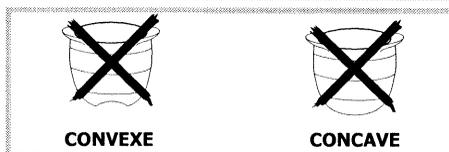
- Diamètres de récipients conseillés :

| Grand brûleur | Grand brûleur | Brûleur moyen | Petit brûleur | |
|-----------------|------------------------|-------------------|------------------------|------------|
| double couronne | grand rapide | rapide | semi-rapide | auxiliaire |
| 20 à 30 cm | 18 à 28 cm | 16 à 22 cm | 12 à 20 cm | 8 à 14 cm |
| | Fritures Ebullition | Aliments à saisir | Sauces, Réchauffage | Mijotage |

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

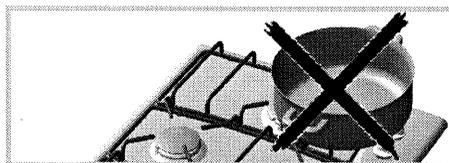


N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.

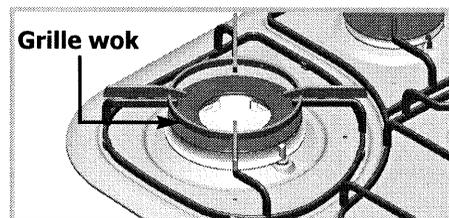


Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

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



Certaines tables 5 feux gaz sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" utilisable seulement sur le brûleur central "Double couronne". Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "Double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.



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 - 4 feux gaz

Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 kW.

11,95 kW x 2 = 23,9 m³/h de débit d'air minimum.

Comment entretenir votre table ?

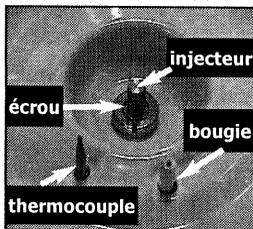
L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

COMMENT PROCEDER

PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER

Entretien des bougies et des injecteurs

- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.



- Petite brosse à poils durs.
- Epingle à nourrice.

Entretien des grilles et des brûleurs gaz

- 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.

- Crème à récurer douce.
- Eponge sanitaire.

Entretien de l'émail ou de l'inox

- Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.
- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...
- Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.

- Crème à récurer douce.
- Produit du commerce spécial inox.



- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.

- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.

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...

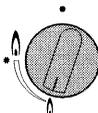
Allumage des brûleurs :

Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes

Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.

Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.

Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.



Les flammes ont un aspect irrégulier.

Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.

A quoi servent les deux caches plastiques à l'arrière de l'appareil ?

QUE FAUT-IL FAIRE ?

- 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.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

- 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.

- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.
- Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz").

Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz nature).

Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").

- 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.

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.

Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.

Ils sont prévus pour l'installation d'un couvercle en verre vendu en option (consultez votre Service Après-Vente).

Guide de cuisson gaz

| PREPARATIONS | TEMPS | GRAND RAPIDE | RAPIDE | SEMI-RAPIDE | DOUBLE COURONNE | AUXILIAIRE |
|-----------------|---|--------------|--------|-------------|-----------------|------------|
| SOUPES | Bouillons | X | | | X | |
| | Potages épais | | X | | | |
| POISSONS | Court Bouillon | X | | | X | |
| | Grillés | X | | | | |
| SAUCES | Hollandaise, béarnaise | | | X | | X |
| | Béchamel, aurore | | | X | | X |
| LÉGUMES | Endives, épinards | X | | | X | |
| | Petits pois cuisinés | X | X | | | |
| | Tomates provençales | X | X | | | |
| | Pommes de terre rissolées | X | X | | | |
| | Pâtes | X | X | | X | |
| VIANDES | Steack | X | | | X | |
| | Blanquette, Osso-bucco | X | | | X | |
| | Escalope à la poêle | X | | | | |
| | Tournedos (gril fonte) | X | | | X | |
| FRITURE | Frites | X | | | X | |
| | Beignets | X | | | X | |
| DESSERTS | Riz au lait | | | X | | |
| | Compotes de fruits | X | | X | | |
| | Crêpes | X | X | | | |
| | Chocolat | | | | | X |
| | Crème anglaise Café (petite cafetière) | 10 minutes | | | X | |

Service Après-Vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs

BRANDT c'est aussi le minitel...

36.15 BRANDT*

**(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,*

... 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.

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Vous pouvez aussi nous écrire :

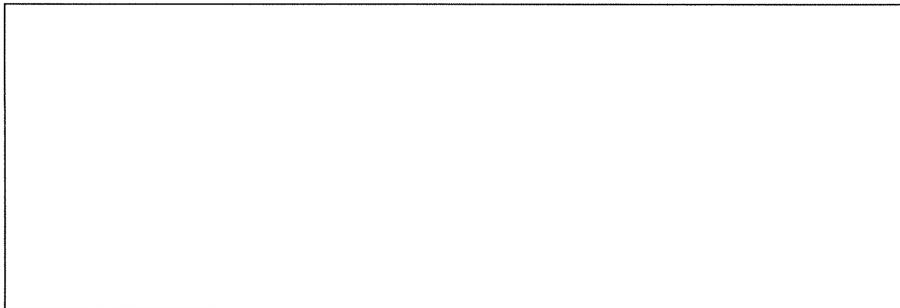
ou nous téléphoner au :

N° Indigo 0 825 06 16 01

Service Consommateurs BRANDT

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-dessous.



Réf. appareils : TE 270*

87 X 0229