

Guide d'installation et d'utilisation



Tables encastrables

Vous venez d'acquérir une de nos tables de cuisson et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **cette notice**, constituée de 2 parties :

PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT SE PRESENTE VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 1

COMMENT UTILISER LES BRULEURS GAZ ? P. 2

- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*

COMMENT NETTOYER VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 3

- *L'entretien de l'émail ou de l'inox*

- *L'entretien des brûleurs gaz*

- *Précautions d'utilisation*

NOTES PERSONNELLES P. 16-17

SERVICE APRES-VENTE P. 18

PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 4-5

ENCASTREMENT P. 6

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 7

- *Table tout gaz*

RACCORDEMENT GAZ P. 8-10

- *Remarques préliminaires*

- *Raccordements possibles*

CHANGEMENT DE GAZ P. 10-15

- *Remarques préliminaires*

- *Passage du gaz naturel au gaz butane/propane*

- *Passage du gaz butane/propane au gaz naturel ou à l'air butané/propané*

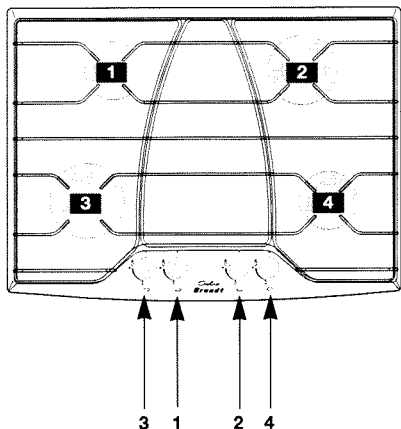
- *Tableau caractéristiques gaz*

Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré.

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser la table de cuisson.

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

Comment se présente votre table de cuisson ?





LES TABLES SONT PRÉ-RÉGLÉES EN GAZ NATUREL.

Recommandations

- 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 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 de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.
- 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.

Partie 1 : Pour l'utilisateur



Comment utiliser les brûleurs gaz ?

- 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 réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole  le point (●) correspond à la fermeture du robinet.



- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes.



- Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette pour déverrouiller et tournez dans le sens  jusqu'à la position maximum .

Maintenez appuyé pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à allumage.

- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

Nota : les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés

Petits brûleurs (SEMI-RAPIDE)	Brûleur moyen (RAPIDE)	Grands brûleurs (GRAND RAPIDE)
12 à 24 cm	16 à 28 cm	18 à 28 cm

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



BON



MAUVAIS

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

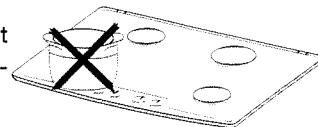


CONVEXE



CONCAVE

- N'utilisez pas de récipient de grand diamètre à proximité des manettes.



Comment nettoyer votre table de cuisson ?

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement ; cependant l'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son complet refroidissement.

L'entretien de l'émail ou de l'inox

- Pour nettoyer l'émail de la table ou des grilles, 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.

L'entretien des brûleurs gaz

- 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.
- Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse. Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

Précautions d'utilisation

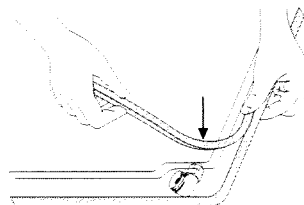
- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- Changez le tuyau de raccordement gaz avant sa date limite de validité.
- Veillez à la conformité de votre installation gaz (voir pages 9 et 10).

Partie 2 : pour l'installateur

Informations générales

- Cette table a été conçue pour être utilisée 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.
- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**
- 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 de 2 m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cette table est de type X, (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation. (Selon norme EN.30.1).

Installation de la table



- 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 de la plaque d'âtre. Ce joint assure l'étanchéité avec 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).

Partie 2 : pour l'installateur

Informations générales (suite)

Fixation de la table

MATERIEL

A - Patte de fixation avec trou soyé.

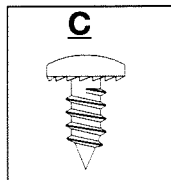
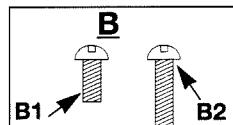
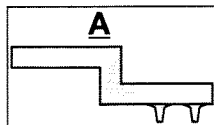
B - Vis à monter dans trou soyé.

B1 - Pour plan de travail épaisseur 4 cm.

B2 - Pour plan de travail épaisseur 3 cm.

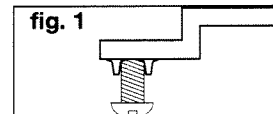
C - Vis à monter dans le fond de la table.

Vous trouverez ce matériel dans la pochette.

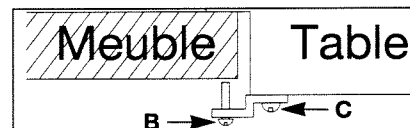


MONTAGE

- Engager légèrement les 4 vis **B1** ou **B2** dans les trous soyés des 4 pattes de fixation (**fig. 1**).



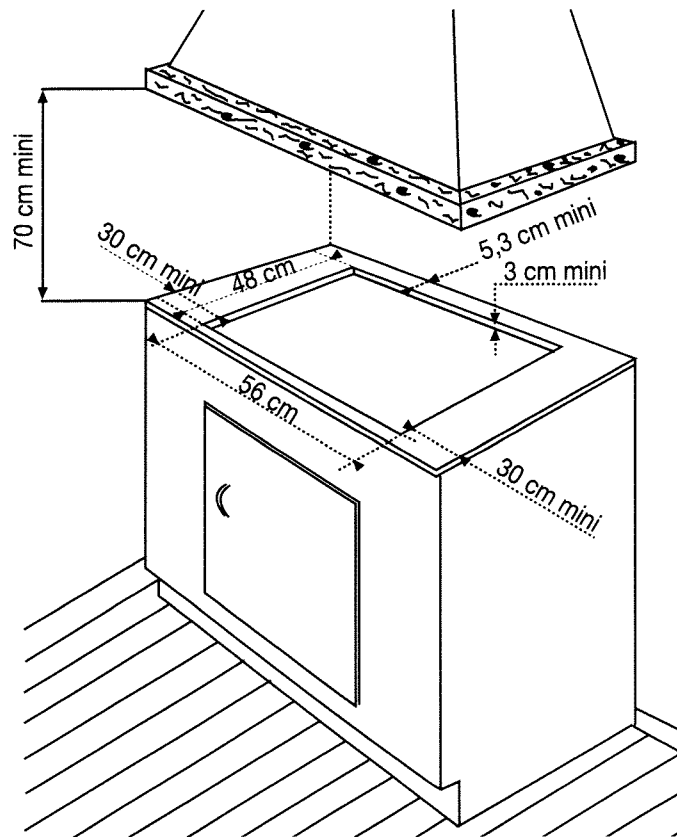
- Vérifier que la table est bien positionnée dans son logement.
- Fixer les pattes sur le fond de la table à l'aide des vis **C** en prenant soin de ne pas trop les serrer.
- Visser enfin les vis **B** positionnées dans les trous soyés jusqu'à appui de celles-ci sous le meuble.



Partie 2 : pour l'installateur

Encastrement

- 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.
- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse sur le pourtour extérieur du caisson.
- Vous pouvez immobiliser la table au moyen de 4 pattes livrées avec leurs vis dans la pochette, et se fixant aux quatre coins du caisson.



Partie 2 : pour l'installateur

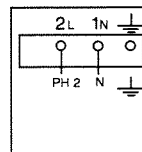
Raccordement électrique

- Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF T105 section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre), réf. SAV : 77X3767 (64701516), et doivent être branchées 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.

Attention : le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \perp de l'installation.

- Section du câble à utiliser :

	230 V \sim 50Hz
Câble H 05 VVF T105	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



- Couleur des conducteurs du câble :
Vert/jaune : \perp
Bleu : 1N
autres : 2L

Partie 2 : pour l'installateur

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 rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou 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.

Raccordements possibles

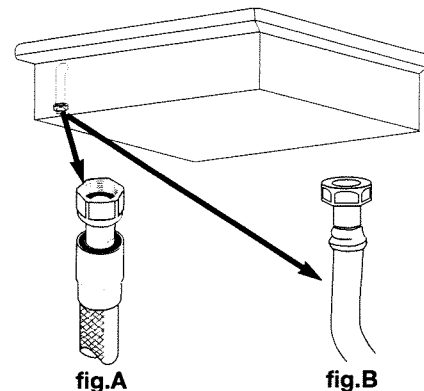


fig.A
Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

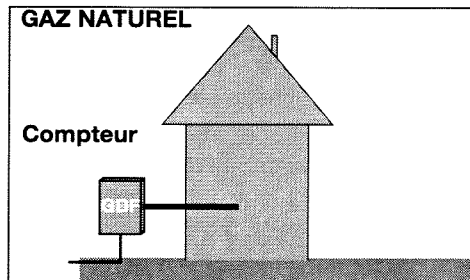
fig.B
Tuyau flexible à embouts mécaniques

Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement gaz (suite)

Raccordements possibles (suite)

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

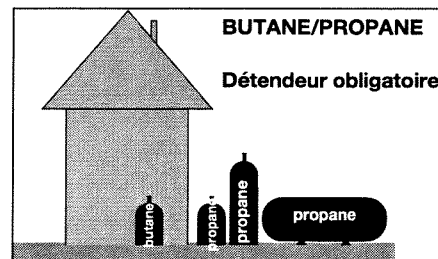


Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants:

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur appareil,
- ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (fig.A 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 page précédente).
Ces tuyaux doivent avoir une longueur maximale de 2 mètres et doivent être visitables sur toute la longueur.

Raccordement gaz (suite)

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



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

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** sur les abouts (fig. B page suivante), 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.

Partie 2 : pour l'installateur

Raccordement gaz (suite)

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



fig. A

Tuyau flexible
métallique ondu-
leux à embouts
mécaniques

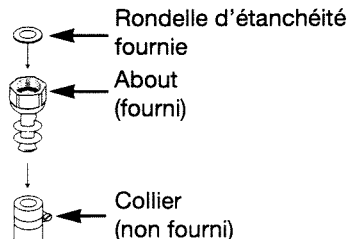


fig. B

Raccordement
en tuyau souple

Rappel : vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C.

Nota : vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).
En France, utilisez un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.

Changement de gaz

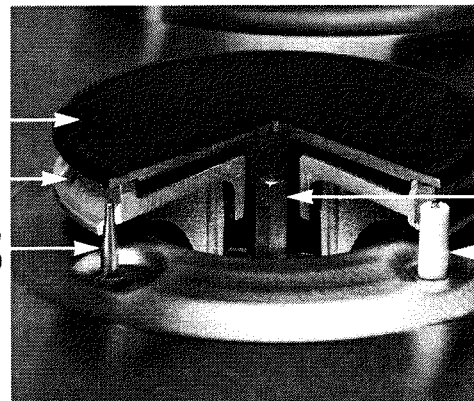
Remarques préliminaires

- 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 la notice. Reportez-vous au paragraphe «Raccordement gaz» correspondant.
- En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par notre Service Après-Vente.
- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

Chapeau de
brûleur

Tête de
brûleur

Thermocouple
(selon modèle)

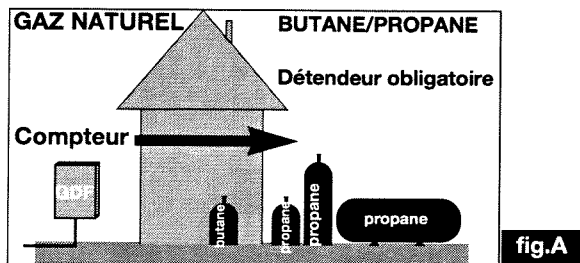


Injecteur
gaz naturel
Bougie
d'allumage

Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (fig. A)



Lors de cette opération, vous devrez successivement :

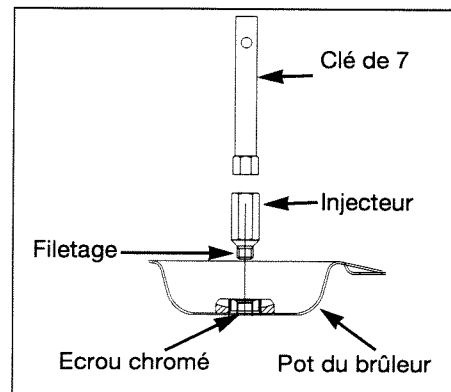
- ➊ **ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ**
- ➋ **CHANGER LES INJECTEURS**
- ➌ **RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS**

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.
- A l'aide d'une clé de 7 fournie dans la pochette, dévissez les injecteurs situés dans le fond de chaque pot

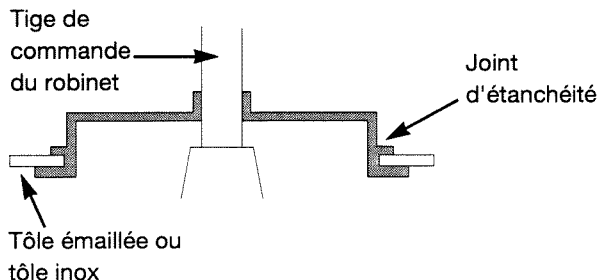
- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau «**Caractéristiques gaz**» ci-après, en les vissant manuellement puis à l'aide de la clé, **vissez d'un quart de tour maximum**.
- Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.
- Conservez les injecteurs pour gaz naturel en les remettant dans la pochette.



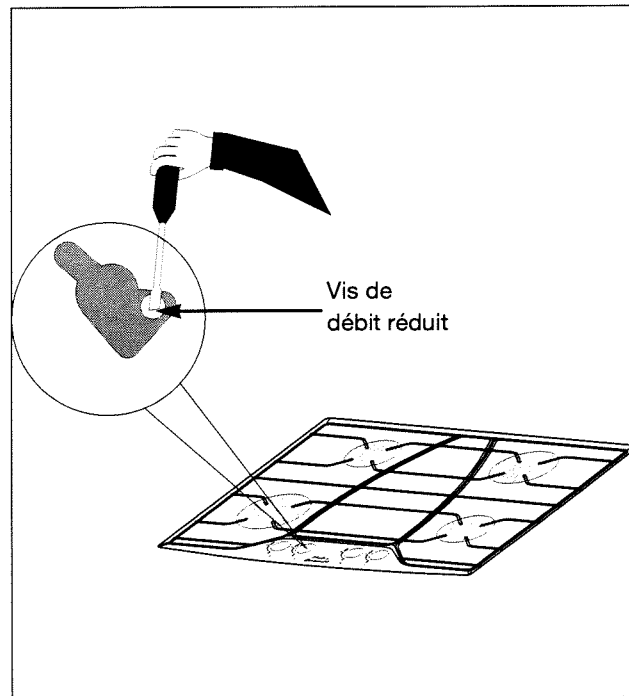
Changement de gaz (suite)

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

- enlevez les manettes en les tirant vers le haut puis le joint d'étanchéité.
- Agir robinet par robinet.
- A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (**fig.C**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



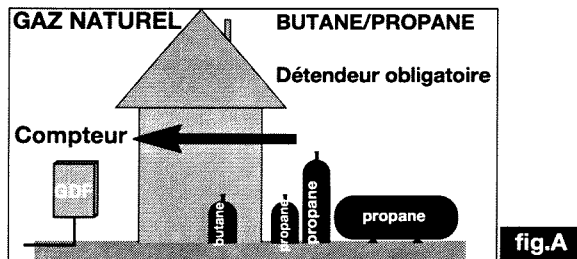
- Remontez les joints d'étanchéité, puis les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



Partie 2 : pour l'installateur

Changement de gaz (suite)

Passage du gaz butane/propane au gaz naturel ou à l'air butané/propané (fig A)



Lors de cette opération, vous devrez successivement :

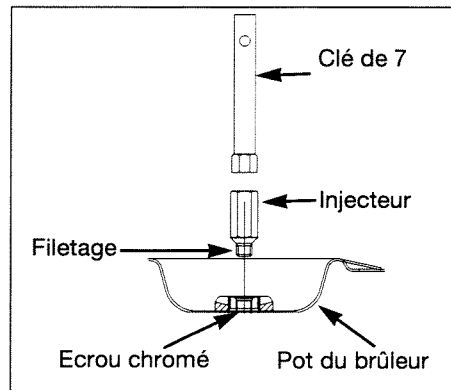
- ❶ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ❷ CHANGER LES INJECTEURS
- ❸ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

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

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

- retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
- A l'aide d'une clé de 7 fournie dans la pochette, dévissez les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig.B).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau «**Caractéristiques gaz**» ci-après, en les vissant manuellement puis à l'aide de la clé, **vissez d'un quart de tour maximum**.
- Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.
- Conservez les injecteurs pour butane/propane en les remettant dans la pochette.

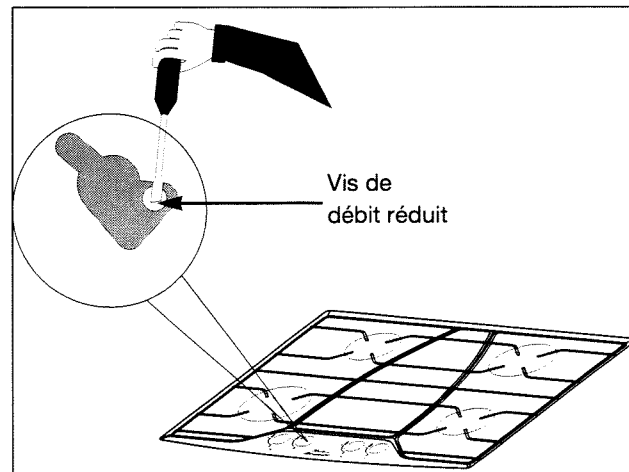
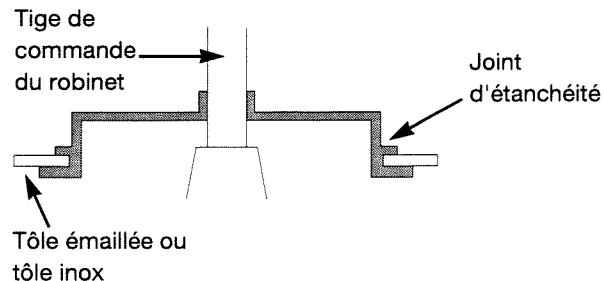


Changement de gaz (suite)

3 RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS 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 ralentis en laiton (jaune), (**fig. C**), à l'aide d'un petit 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.



Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air propané Air butané G130 8mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25mbar	
BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	118	118	210
Débit calorifique (kW)	2,20	2,20	2,35	2,35	2,30
Débit calorifique réduit (kW)	0,780		0,700		0,650
Débit horaire (g/h)	160	157			
Débit horaire (l/h)			224	260	322
BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	133	133	298
Débit calorifique (kW)	3	3	3,20	3,20	3,15
Débit calorifique réduit (kW)	0,780		0,700		0,780
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire (l/h)			305	354	441
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	96	165
Débit calorifique (kW)	1,40	1,40	1,45	1,45	1,45
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	102	100			
Débit horaire (l/h)			138	161	203
TABLE 4 FEUX GAZ					
Débit calorifique (kW)	8	8	8,45	8,45	8,35
Débit maximum/ (g/h)	582	571			
(l/h)			805	936	1 169

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ NATUREL

96

118

133

96

GAZ BUTANE/ PROPANE

62

78

85

62

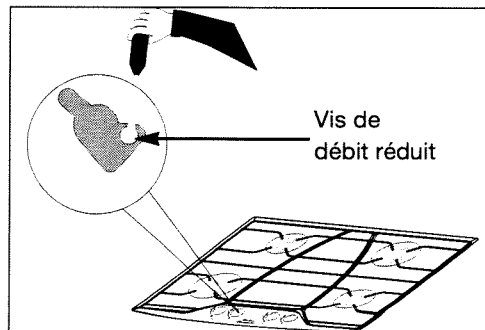
AIR PROPANÉ/ AIR BUTANÉ

165

210

298

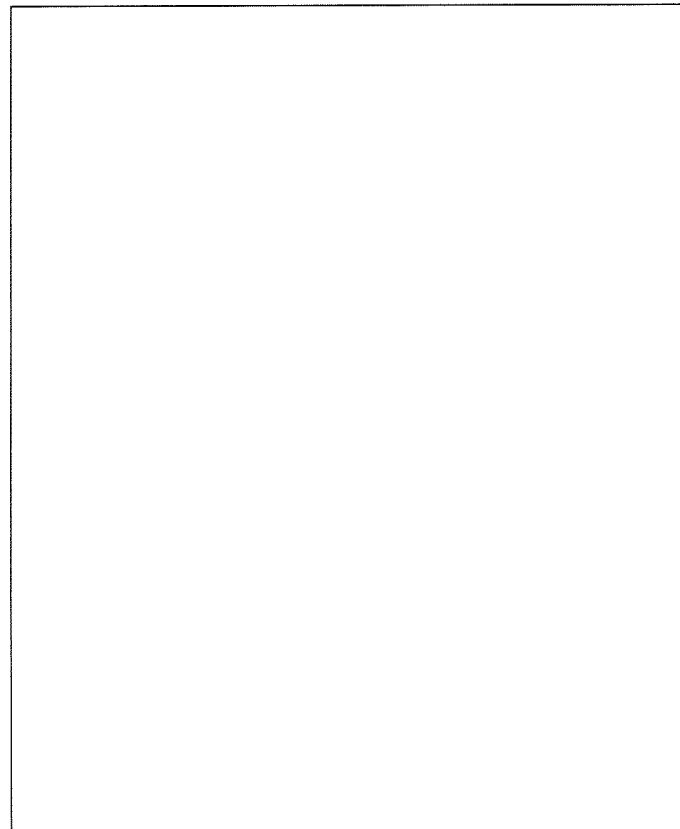
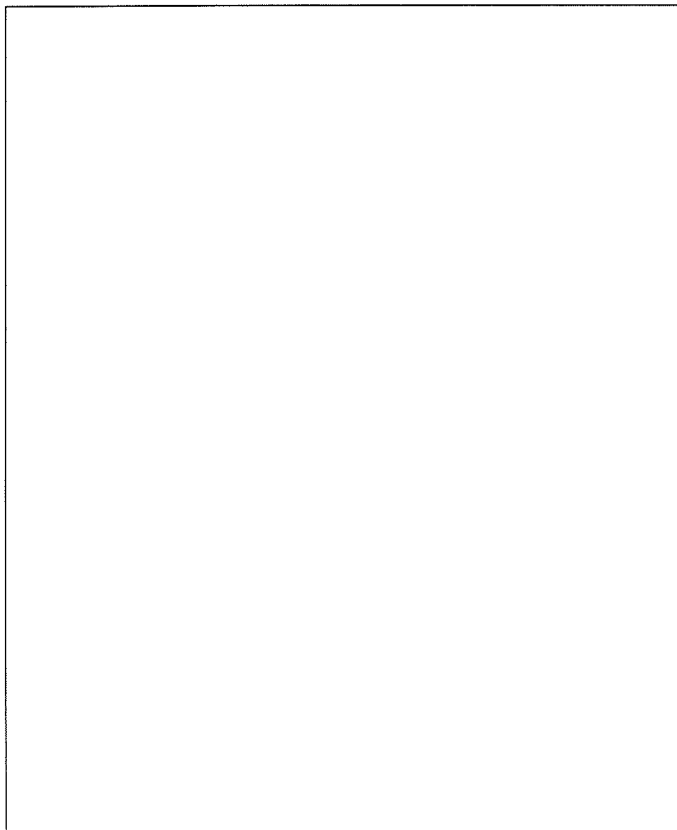
165



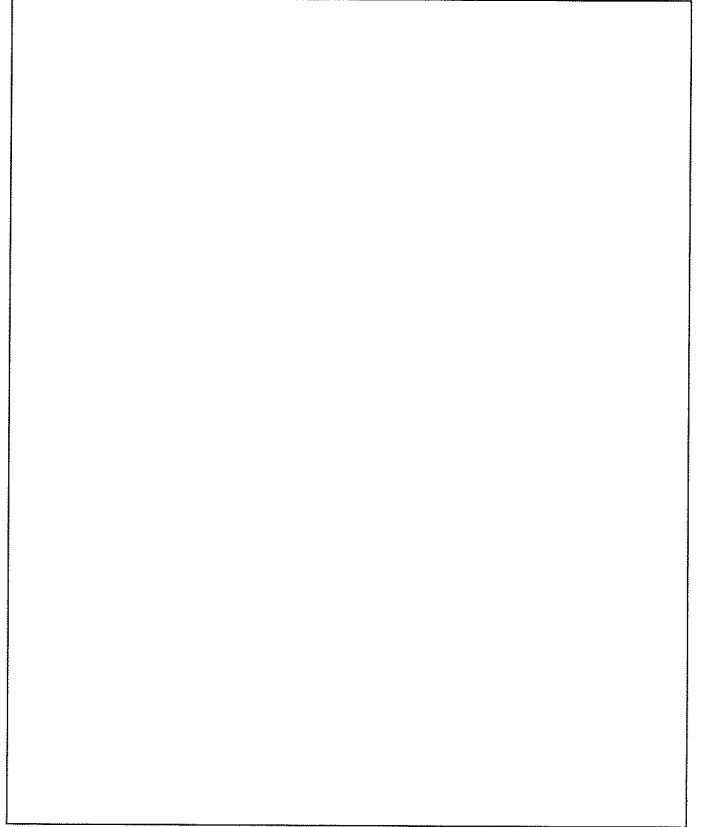
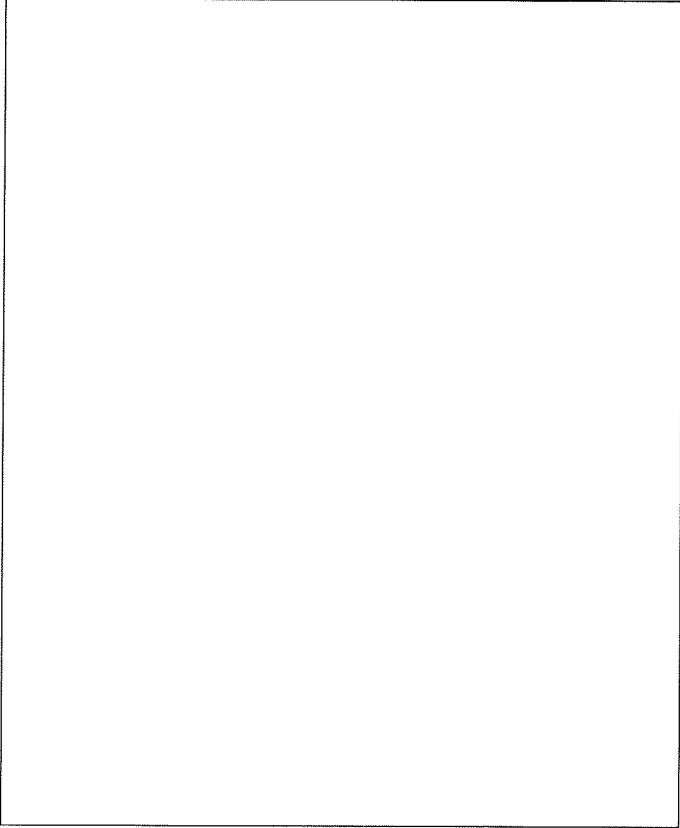
Vis de
débit réduit

**Ne m'oubliez pas !
Voir paragraphe
«Changement de gaz».**

Notes personnelles



Notes personnelles



Service Après-Vente

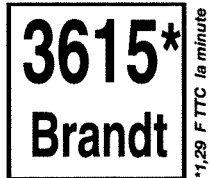
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur votre certificat de garantie et 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...

... 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 aussi nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX
ou nous téléphoner au : 01.34.30.45.00

87X0990 - 9953-9391 - 11/97