

Brandt

FR LE GUIDE D'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

Table de cuisson Cooking Hob



Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

In the unlikely event of there being a problem with your appliances please call the number below quoting the model number of your appliance – this can be found on the ratings plate. Our trained staff are available to advise or book a service call with one of our authorized service agents.

Service lines Mon - Sat 9am – 6pm Sun 10am – 4pm

Cooking 0115 976 6937

For any other information on our products please contact us at:

Brandt UK

Intec 4

Wade Road

Basingstoke

RG4 8NE

Tel: 01256 308000

www.Brandtuk.com

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

02

FR

25

EN

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

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

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

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT



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 liées à leur évolution.

Important :



Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

• GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIMES	TRIPLE CROWN	SUPER FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Soups Thick soups	8-10 minutes	X	X	X		
FISH	Short boiling Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
SAUCES	Hollandaise, bearnaise Bechamel, aurore	10 minutes				X X	X X
VEGETABLES	Endives, spinach Cooked peas Provencal tomatoes Golden brown potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X	X X X X	X X X		
MEATS	Steak Stew, Osso bucco Sauteed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X	X X X X			
FRYING	French fries Doughnuts		X X	X X			
DESSERTS	Rice pudding Fruit compotes Crepes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X	X X X	X X X X

- Consignes de sécurité _____ 04
- Respect de l'environnement _____ 05
- Description de votre appareil _____ 06

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- Choix de l'emplacement _____ 07
- Encastrement _____ 07
- Conseils d'encastrement _____ 08
- Raccordement électrique _____ 08
- Raccordement gaz _____ 09
- Changement de gaz _____ 11

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Description de votre dessus _____ 16
- Mise en marche des brûleurs gaz _____ 17
- Récipients pour les brûleurs gaz _____ 18
- Récipients pour la plaque électrique _____ 19
- Mise en marche de la plaque électrique _____ 19

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

- Entretien de votre appareil _____ 20

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

- En cours d'utilisation _____ 21

5 / TABLEAU DE CUISSON

- Guide de cuisson gaz _____ 22

6 / QUELQUES CONSEILS _____ 23

7 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

- Interventions _____ 24
- Relations consommateurs _____ 24

• **DURING OPERATION**

WHAT YOU SHOULD DO:	YOU OBSERVE THAT:
<ul style="list-style-type: none"> • Check the electrical connection of your appliance. • Check that the spark plugs are clean • Check that the burners are clean and properly assembled • If the hob is attached to the work top, check that the mounting brackets are not deformed. • Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lighting the burners: There are no sparks when you press the knobs.
<ul style="list-style-type: none"> • When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously. This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously. 	<ul style="list-style-type: none"> • In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. • Avoid strong air currents in the room. • Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (Read about markings on the injectors in the "Changing the Gas Supply" chapter). • Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with network gas (natural gas). • Check that the burner power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).
<ul style="list-style-type: none"> • Use small saucepans on the burners located closest to the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from knobs. Properly place the saucepan in the centre of the burner. It should not spill over onto the knobs. 	<ul style="list-style-type: none"> • During cooking, the knobs become hot.
<ul style="list-style-type: none"> • Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. • Check that the parts of the burner are correctly mounted. • Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging. • Avoid strong draughts in the room. • Light your burner before placing your saucepan on it. 	<ul style="list-style-type: none"> • If the hob has a gas safety device: during lighting, the flames light, then go out as soon as the knob is released.

• **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

— Cette table est conforme à la 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).

d'utiliser votre appareil.

— Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

— Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

— Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

— 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...).

— 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.

— La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.

— L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

— Avant l'installation, assurez-vous que les

Attention 

Les conditions de réglage sont

inscrites sur une étiquette située dans la poche, ainsi que sur l'emballage.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les

références de votre appareil, nous vous

conseillons de les noter en page "Service

Après-Vente et Relations Consommateurs"

(cette page vous explique également où les

trouver sur votre 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.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush. The gas injector is located in the centre of the burner in the shape of a dish. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Of the pan supports and gas burners	If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the electric plate	- The heating plate is protected by a black coating, so you should avoid using any abrasive products. After each use, wipe it down with a thick cloth. - If the plate rusts, remove it and restore the black coating using a commercially available high-temperature restorative product.	. Commercially available restorative product.

To keep your appliance in good working order, we recommend that you use Clearit household products.



Professional expertise for the general public

Clearit offers you professional products and adapted solutions for the daily upkeep of your household and kitchen appliances. You may find them in conventional retail outlets, along with a complete line of by-products and consumables.



Warning

Never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.



Tip

– It is better to clean the parts of the hob by hand rather than in the dishwasher.
– Do not use an abrasive sponge to clean your hob.
– Do not use steam cleaning.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• MOST SUITABLE COOKWARE TO BE USED WITH THE ELECTRIC PLATE (depending on model)

Use cookware with flat bottoms that are perfectly flush with the surface of the burner: — in stainless steel with a thick, tri-metal or "sandwich" bottom, — in aluminum with a thick (smooth) bottom, — in enamelled steel.

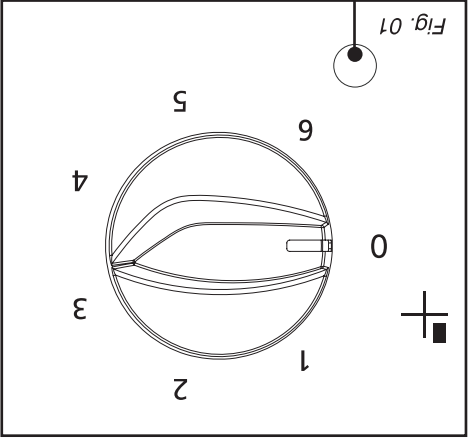
• SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATE (depending on the model)

Position the knob on the marking that corresponds to the desired type of cooking (Fig. 01) (see cooking guide at the end of this guide). The cooking zone's power indicator lights up. Upon first use, allow the plate to heat up with no cookware at maximum power for 3 minutes to harden the coating.

Tip — Use cookware of an appropriate size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking plate (Fig. 02). — When cooking is nearly finished, turn the knob to the "O" off position to take advantage of the heat accumulated in the plate. — Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.

Warning Do not operate an electric cooking plate without cookware (except during initial use) or with an empty pot.

Warning The electric plate will remain hot for a certain time after the knob has been turned to the "O" position. Do not touch this zone because there is a risk of burning.



Power indicator

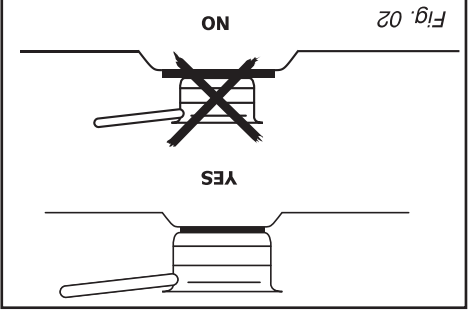
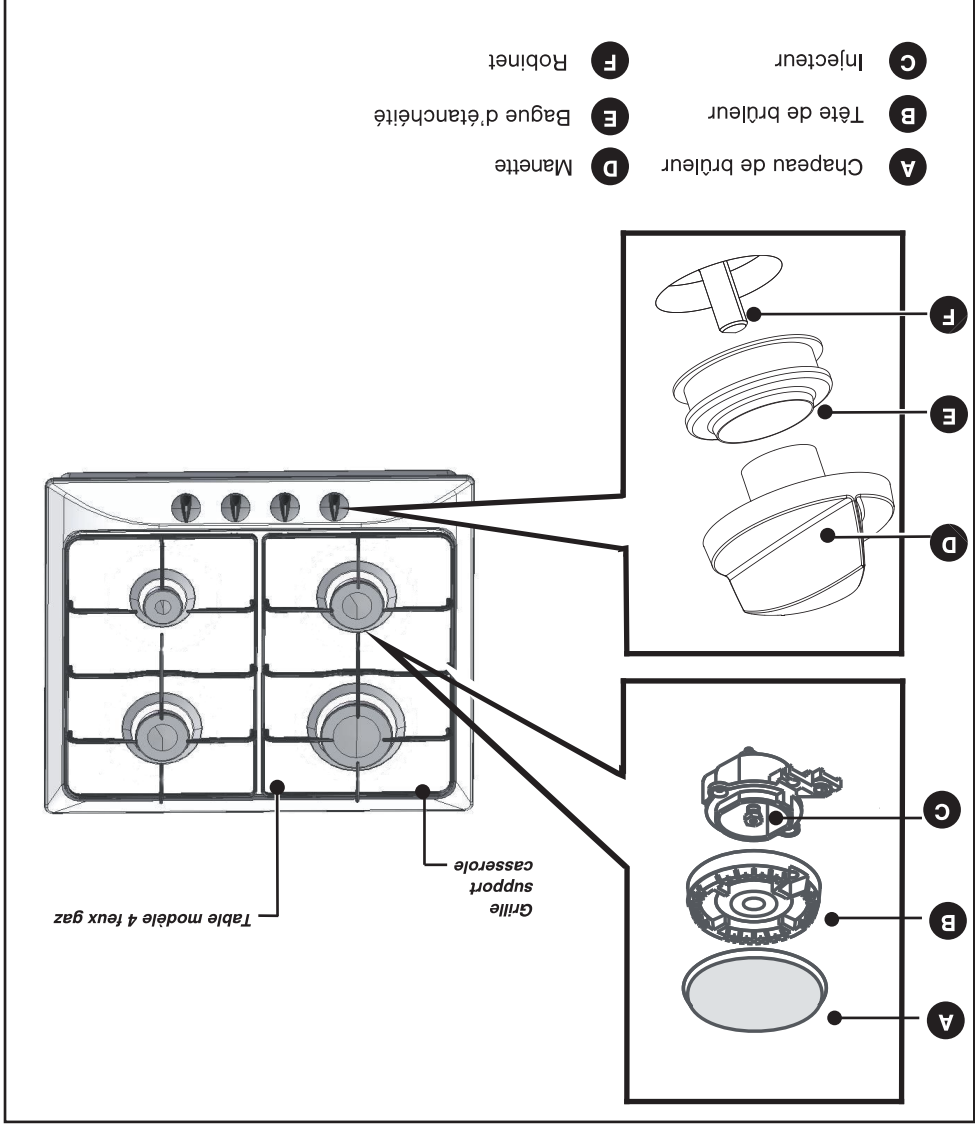


Fig. 02

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



Conseil Ce guide d'installation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• **COOKWARE TO BE USED WITH GAS BURNERS**

- Which burner should you use depending on your cookware?

Diameter of the cookware	Diameter of the cookware	Use
20 to 30 cm	Triple-crown	
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 22 cm	High-speed	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
8 to 14 cm	Auxiliary	Gentle simmer

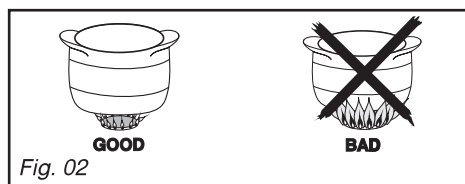


Fig. 02



Fig. 03

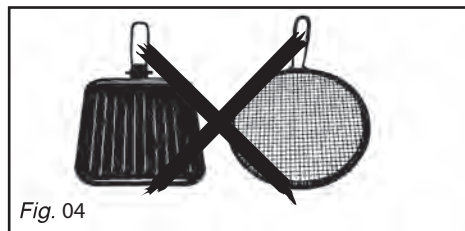


Fig. 04



N.B.

– Adjust the flame ring so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 02).

– Do not use concave or convex cookware without the adequate supports (Fig. 03).

– Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 04).

– Do not leave a gas burner operating with empty cookware.

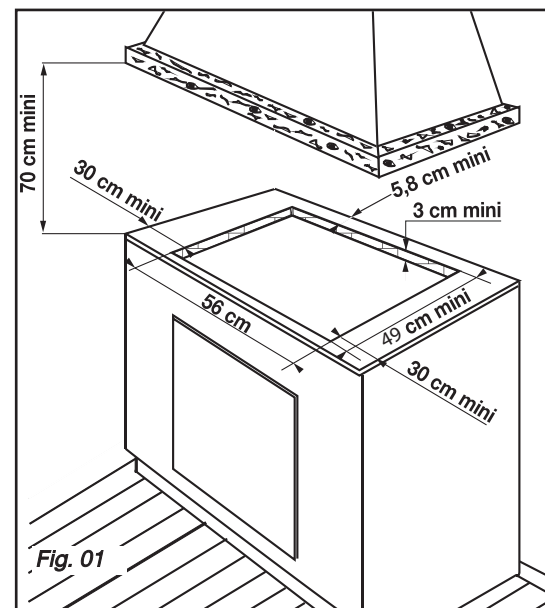


Fig. 01

APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suitivant meuble	60 cm

• **CHOIX DE L'EMPLACEMENT**

Votre appareil doit être encastré 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 (voir chapitre "Consignes de sécurité").

chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

– 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.

– Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du carter** (Fig. 02).

• **ENCASTREMENT**

Pour assurer l'étanchéité entre la table et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les

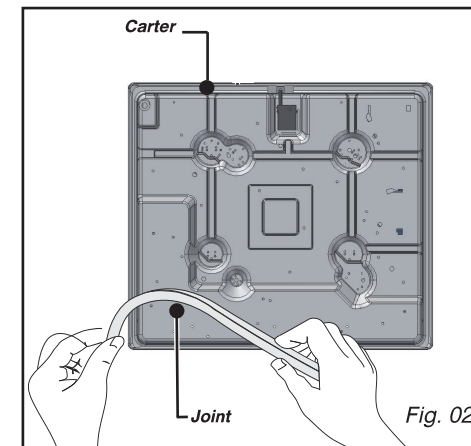
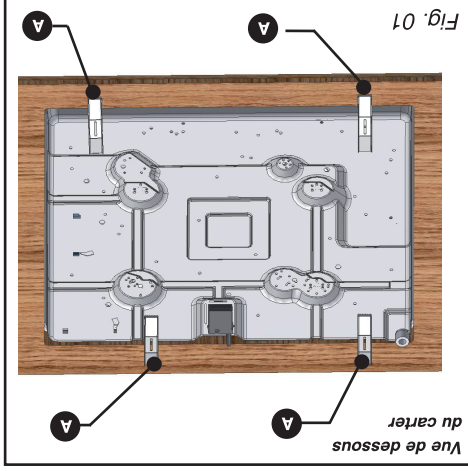


Fig. 02

• CONSEILS D'ENCASTREMENT



A Trous de fixation

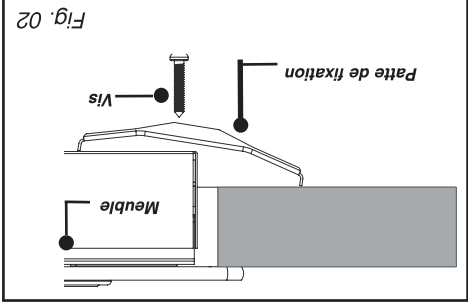


Fig. 02

– Placez votre 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 casseroles.
 – Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccorderment gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccorderment électrique").
 – Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux coins du carter. Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).
 – Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.
 Ne pas utiliser de visseuse.

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table doit être raccordée sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant 2 pôles + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire, conformément aux réglementations en vigueur.
 La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
220-240 V ~ - 50 HZ	
Câble H05V2V2F - 3 conducteurs dont	1 pour la terre
Réf. SAV : 77x9060	T90
Section des conducteurs en mm²	1
Fusible	10 A

Attention 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 fabriquant ou de son Service Après-Vente.

Conseil

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). 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. (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).
 Exemple : 70 cm - 4 feux gaz + 1 électrique
 Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,2 = 7,95 kW
 7,95 kW x 2 = 15,9 m³/h de débit minimum.

• SWITCHING ON GAS BURNERS

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise motion.
 The "●" point corresponds to closing the tap. – Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: rear left burner ➡).
 Your hob is fitted with a burner-lighting system built into the knobs.
 – To light a burner, press on the knob and turn it in a counterclockwise direction ↺ to the maximum setting *.

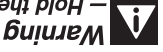
– Continue to press on the knob to produce a series of sparks until the burner lights.
 The setting for more moderate flame intensities are between the symbol * and the symbol ◊.

The burner safety measure is a metal rod located directly to the side of the flame.
 Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system that, in the event of accidental flame extinction (spills, draughts, etc.), quickly and automatically cuts the gas supply and prevents it from being released.
 The setting for more moderate flame intensities are between the symbol * and the symbol ◊.

• HOB WITH GAS SECURITY DEVICE (according to model)

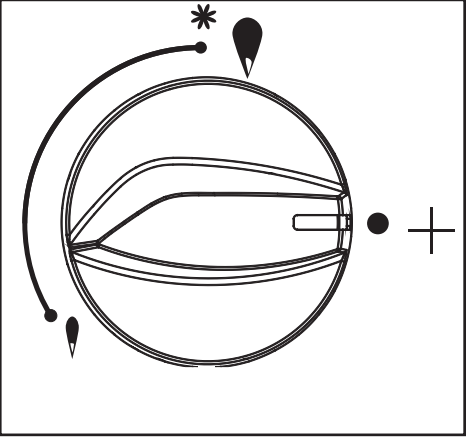


Tip When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Request an emergency service call for the installer.
 If the flame goes out accidentally, reignite normally following the starter instructions.



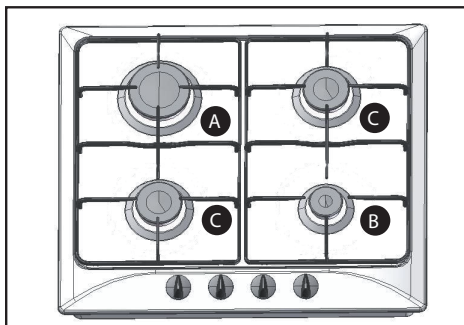
Warning – Hold the knob completely pressed down for a few seconds after the flame appears to trigger the safety system.

Fig. 01



DESCRIPTION OF THE TOP

Hob model: 4 gas burners TG*/*

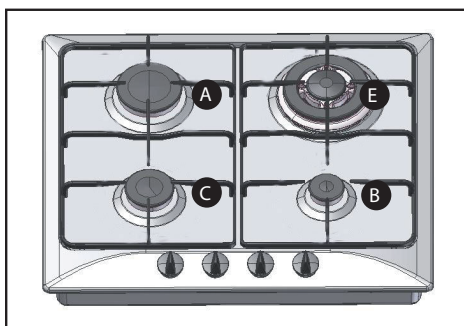


Model: 3+1 electric TG*/*



(*) Power obtained with natural gas G20

Model: 3+1 electric TG*/*



- A** High-speed burner 3,0 kW (*)
- B** Auxiliary burner 1,0 kW (*)
- C** Semi-fast burner 1,75kW (*)
- D** Electric plate diameter 145-1,5 kW
- E** Triple Crown burner 3,6 kW (*)

RACCORDEMENT GAZ

Remarques préliminaires

Si votre 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 raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

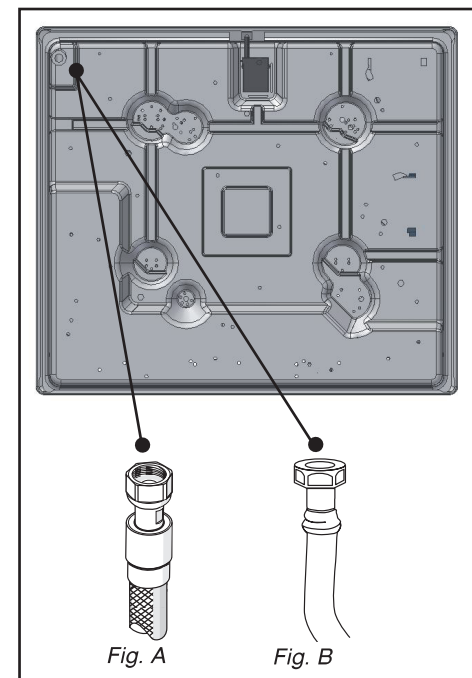
Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propané, ou air butané

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



⚠ Attention
Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• Gas properties

Appliance intended to be installed in:		Gas	
GB.....cat : I12E+3+	Butane (Propane)	20 mbar	28-30 mbar (37 mbar)
PT.....cat : I12H3+			at 15°C under 1013 mbars
Hourly rate below:		High-speed burner	
Marking engraved on injector	085	Marking engraved on injector	Y118
Nominal heat release rate	3,0	Nominal heat release rate	3,0
Semi-fast burner		Semi-fast burner	
Marking engraved on injector	065	Marking engraved on injector	Z097
Nominal heat release rate	1,75	Nominal heat release rate	1,75
Auxiliary burner		Auxiliary burner	
Marking engraved on injector	050	Marking engraved on injector	X072
Nominal heat release rate	1,0	Nominal heat release rate	1,0
Triple crown burner		Triple crown burner	
Marking engraved on injector	095	Marking engraved on injector	T135
Nominal heat release rate	3,6	Nominal heat release rate	3,6

• Gaz distribuée par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



Conseil

d'étanchéité après de votre Service Après-Vente.

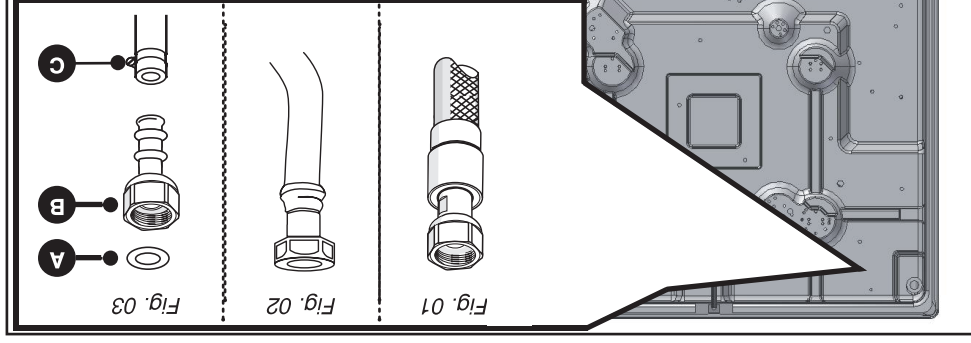


Attention

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.

— **Raccordement avec un tube flexible métallique (inox) onduleux à embouts mécaniques** visssables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

— **Raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques** visssables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).



A Rondelle d'étanchéité

B About (non fourni)

C Collier de serrage (non fourni)

Attention Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

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

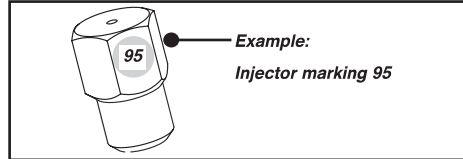


GAZ

• **Markings on the injectors**









MARKINGS ON THE INJECTORS

The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used. Each number is marked on the injector.











MODELS*









60cm Hob 3 gas burners + 1 electric plate

Natural Gas	Butane gas/ Propane
 	 
 	 

60 cm Hob 4 gas burners

Natural Gas	Gaz butane/ Propane
 	 
 	 

60 cm Hob 4 gas burners with Triple Crown

Natural Gas	Gaz butane/ Propane
 	 
 	 

* See "Description of the Top" chapter

• **CHANGEMENT DE GAZ**

Attention :

1. Avant de changer les injecteurs et de régler des robinets il faut retirer la prise du courant de la prise du réseau d'alimentation.
2. Ne pas dévisser l'aiguille entièrement pendant le réglage des robinets

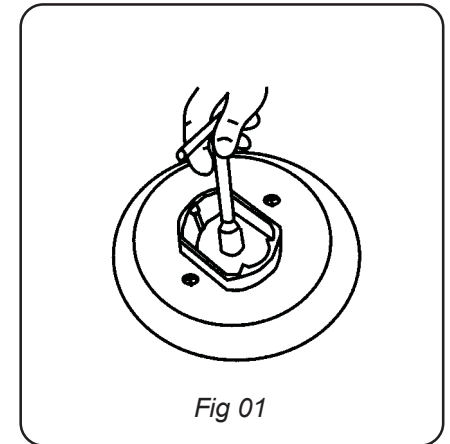
La table est pré-réglée pour le gaz et pour la pression indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. En cas de changement de gaz il faut changer les injecteurs et faire le réglage des robinets.

Avant d'exécuter ces opérations il est obligatoire de :

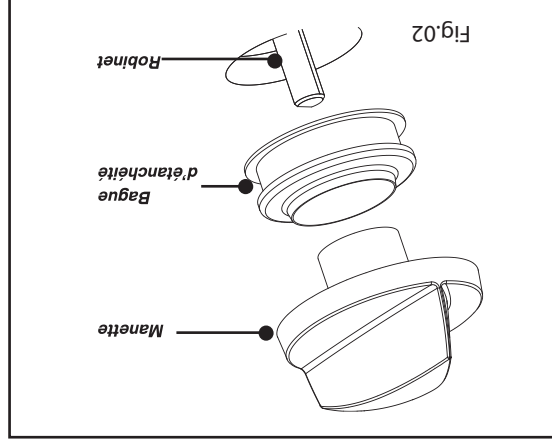
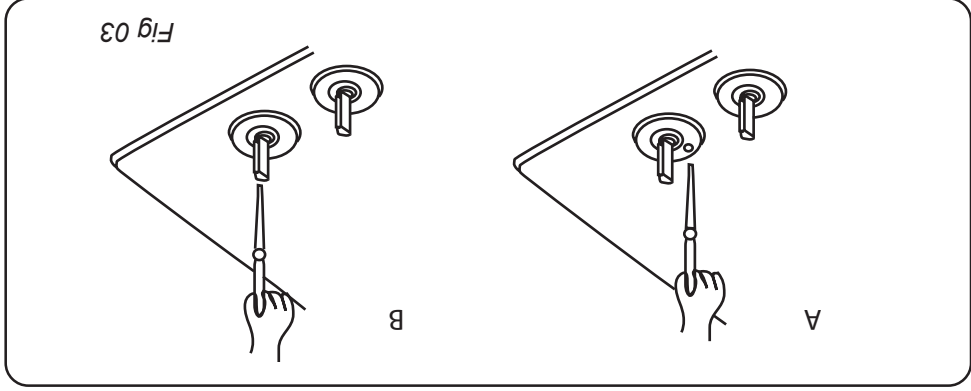
- fermer le robinet pour couper l'installation de gaz ou la bouteille de la table.
- Fermer tous les robinets de la table
- Déconnecter la table du réseau électrique

Ensuite :

- Retirer les chapeaux et les têtes des brûleurs,
- dévisser les injecteurs qui sont en place avec la clé à l'œil numéro 7 et mettre les neuves
- remonter les têtes et les chapeaux
- faire le réglage des robinets et vérifier l'étanchéité des connexions.



- Réglez les ralentis des robinets : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 02) — Agissez robinet par robinet. — Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.
- after adjusting the taps put the knob back in its position and turn off the flame.



- Réglez les ralentis des robinets : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 02) — Agissez robinet par robinet. — Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

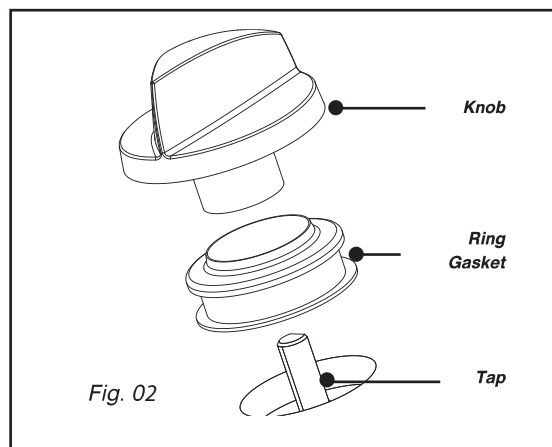
REGLAGE DES ROBINETS

Le réglage du robinet gaz consiste à la mise en position de la flamme minimum du robinet du brûleur.

Pour le faire il faut :

- ouvrir le débit de gaz en tournant la manette et allumer le brûleur concerné,
- mettre la manette en position ▼ – la flamme minimum et ensuite restant dans la même position – la retirer de la tige du robinet,
- mettre le tournevis dans le trou "A" ou le trou de la tige "B" (en fonction du type du robinet – fig.03) et le tourner tout en observant la flamme du brûleur, mettre la flamme à la hauteur qui ne permettra pas l'extinction du feu en cas de courant d'air et lors du passage rapide de la flamme maximum ▼ à la flamme la plus réduite ▼ et vice versa ; le réglage est conforme quand le noyau de la flamme prend une forme conique d'une couleur bleu-verte d'une hauteur environ 2-4 mm
- si dans l'installation de distribution de gaz il y a des changements visibles de la




- **Adjust the hob connections:** they are located underneath the knobs (*Fig. 02*)
 - Proceed one tap at a time.
 - Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.



ADJUSTING THE TAPS

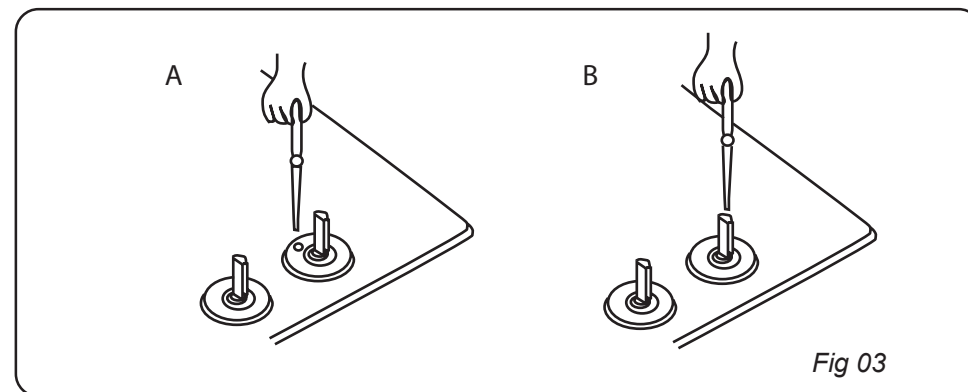
The adjustment of a gas tap consists in setting the burner flame in the simmering position. To adjust the taps remove all the knobs and control panel.

Then:

- open the gas flow with a knob and light the adjusted burner,
- set the knob in the simmering position  and then, without changing that position, remove it from the tap's mandrel
- put a screwdriver in opening 'A' or mandrel opening "B" (depending on the type of the tap - fig. 03) and turn it, observing the flame, to achieve such a size of the flame that will prevent it from being extinguished in a slight draught or during the operation of quick switching from the full  to the simmering position  of the flame and back; the adjustment is correct when the core of the flame is cone-shaped in green and blue colour and is ca. 2 - 4mm tall,
- if there are perceptible changes of gas pressure in the gas supply system,

pression de gaz, dans ce cas le réglage de la flamme la plus réduite doit se faire à la basse pression dans l'installation de sorte que le brûleur ne s'éteigne pas pendant l'utilisation normale.

- après avoir réglé les robinets, remonter les manettes et éteindre la flamme.



REPLACING THE NOZZLES

Note:

1. Before replacing the nozzles and adjusting gas taps remove the cable plug from the mains supply .
2. When adjusting the taps do not unscrew the needle completely.

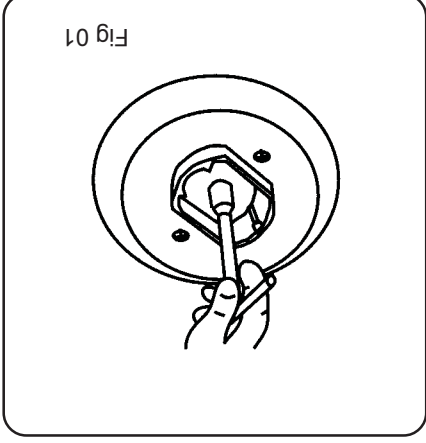
The hob is adjusted to the type of gas and pressure stated on the appliance's rating plate. In the event of a change of the type of gas replace the nozzles and adjust the taps.

Before beginning these activities you must:

- shut down the cock shutting off the gas supply system or cylinder from the hob,
- shut down all the taps in the hob, disconnect the hob from the mains.

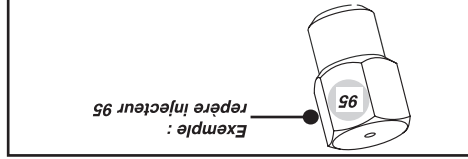
Then:

- remove the burners' lids and rings, remove the nozzles with socket wrench no. 7 and replace them with new ones,
- put burners' rings and lids back, adjust the taps and check the connections for soundness.



• Repérage des injecteurs

REPERAGE 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.

REPERAGE 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.

Table 60 cm 3 feux gaz + 1 plaque électrique

Gaz Naturel/ Propane		Gaz Naturel	
085	●	Y118	●
050	065	X072	Z097

Table 60 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel/ Propane		Gaz Naturel	
065	085	Z097	Y118
050	065	X072	Z097

Table 60 cm 4 feux gaz

Gaz Naturel/ Propane		Gaz Naturel	
095	085	T135	Y118
050	065	X072	Z097

• **Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)**

For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

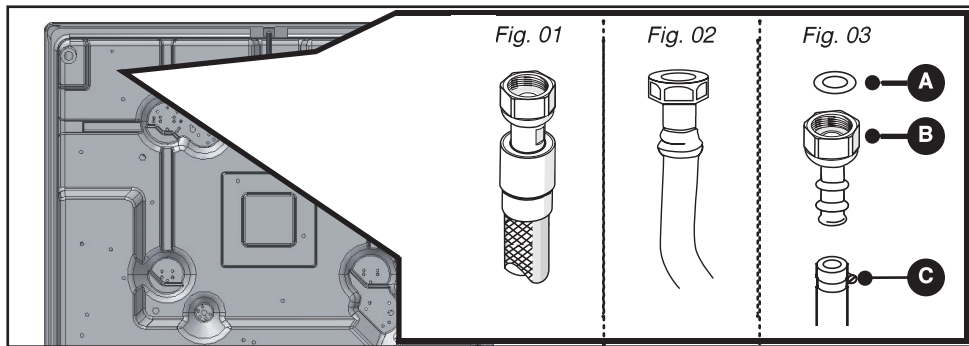
– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with screw-on **mechanical connectors** whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Connection with a reinforced flexible rubber hose** with screw-on **mechanical connectors** whose service life is 10 years (Fig. 02).

In an existing system, a soft pipe fitted with clamps whose service life is five years may be used. It is necessary in this case to use an adaptor without forgetting to fit a sealing washer between the adaptor and the hob's elbow. (Fig. 03).

Tip
You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.

Warning
Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.



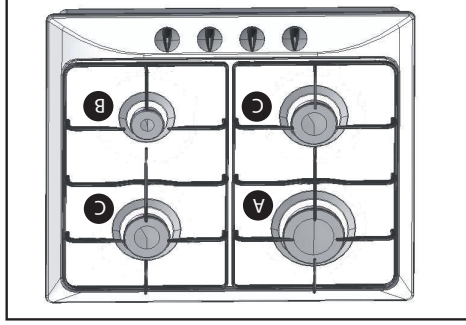
- A** Sealing washer
- B** Adaptor (not supplied)
- C** Clamp (not provided)

Warning
All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of two meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (indicated on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is air tight, after installation, with soapy water.

• **Caractéristiques gaz**
"modèles 4 feux gaz et 3 feux gaz + 1 plaque électrique"

Appareil destiné à être installé en :	Butane (Propane)	Gaz naturel
FRcat : III1C2E+3+	G30 (G31)	G20
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar (37 mbar)	20 mbar
BRÔLEUR RAPIDE		
Repère marqué sur l'injecteur	085	Y118
Débit calorifique nominal (kW)	3,0	3,0
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE		
Repère marqué sur l'injecteur	065	Z097
Débit calorifique nominal (kW)	1,75	1,75
BRÔLEUR AUXILIAIRE		
Repère marqué sur l'injecteur	050	X072
Débit calorifique nominal (kW)	1,0	11,0
BRÔLEUR TRIPLE COURONNE		
Repère marqué sur l'injecteur	095	T135
Débit calorifique nominal (kW)	3,6	3,6

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



Modèle 4 feux gaz TE*



Modèle 3+1 électrique TE*



Modèle 4 feux gaz TE*

- A Brûleur semi-rapide 3,0 kW (*)
- B Brûleur auxiliaire 1,0 kW (*)
- C Brûleur rapide 1,75kW (*)
- D Plaque électrique diamètre 145 - 1,5 kW
- E Brûleur triple couronne 3,6 kW (*)

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

• GAS CONNECTION

• Preliminary comments

If your hob is installed above an oven or if proximity to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you must insulate the cable in a rigid pipe.
If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

• Gas distributed via natural gas pipes

For your safety, you must choose from the three following connection options:

- Connection with a rigid pipe made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

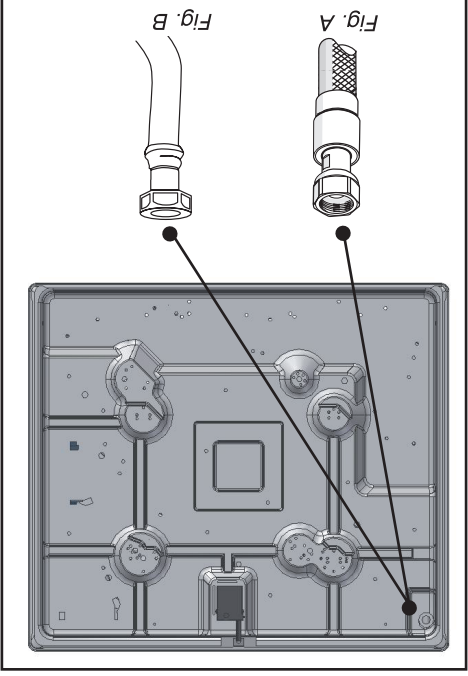
- Connection with a wavy metal hose (stainless steel) with screw-on mechanical connectors whose service life is unlimited (Fig. A).

- Connection with a reinforced flexible rubber hose with screw-on mechanical connectors whose service life is 10 years (Fig. B).

Warning

When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:

- ① Change the gasket.
- ② Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.



• TIPS FOR FLUSH MOUNTING

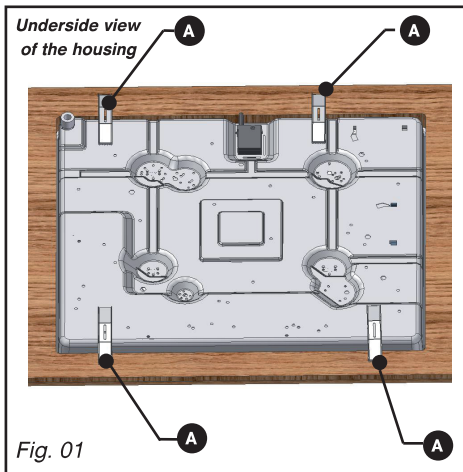


Fig. 01

A Mounting brackets

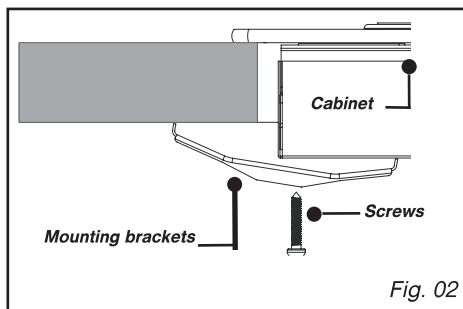


Fig. 02

– Place your hob in the opening of the support cabinet, carefully pulling the table toward you.

– Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

Connect your hob to the gas supply (See “Gas Connection” chapter) and to the power supply (See “Electrical Connection” chapter).

– If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**

– Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed.

Do not use a screwdriver.

• ELECTRICAL CONNECTION

Your hob must be connected to the 220-240 V~ monophase grid via a 2-pole electrical outlet plug + standardised CEI 60083 ground or an all-pole cut-off device, in compliance with the current regulations.

The plug of the electrical outlet must be accessible after installation.

CABLE CROSS-SECTION TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F -T90 cable Ref. After-sales service: 77x9060	3 conductors including one ground wire
Cross-section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



Warning

The safety wire (green/yellow) is connected to the appliance's ground terminal ⊕ and must be linked to the installation's ground terminal ⊕. The fuse in your set-up must be 10 amperes. If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.



Tip

Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. Make sure that your kitchen is well-ventilated: keep natural ventilation orifices in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood). – Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; for example, by opening a window or more effective ventilation; by increasing power to the mechanical ventilation, if you have it. (A minimum air flow of 2 m³/h per kW of gas power is required).

Example: 60 cm, 4 gas burners

Total power: 0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,2 = 7,95 kW
 $7,95 \text{ kW} \times 2 = 15,9 \text{ m}^3/\text{H}$
minimum flow.

• MISE EN MARCHÉ DES 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 point “●” correspond à la fermeture du robinet.

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

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 appuyée 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 ●.

• TABLE AVEC SECURITE GAZ (selon modèle)

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

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.

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



Attention

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

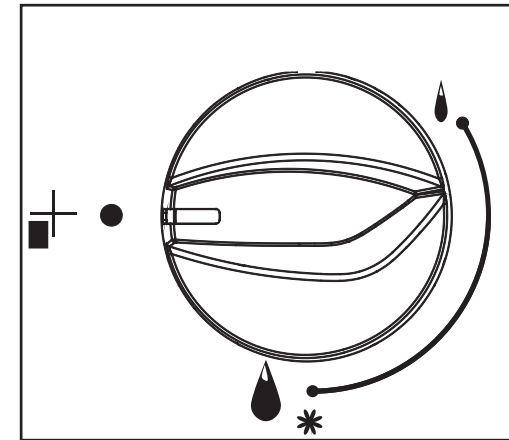


Fig. 01



Conseil

Afin de garantir le bon allumage du brûleur double couronne, nous vous conseillons de l'allumer sans récipient.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

• **RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ**

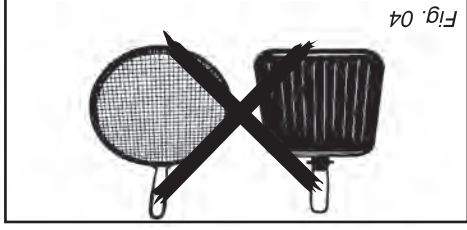
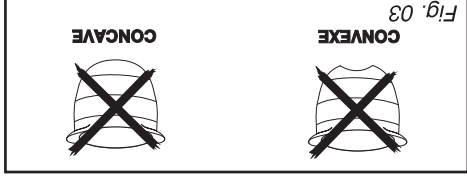
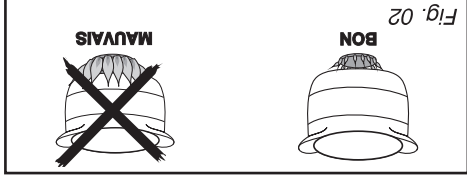
• **Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?**

Diamètre du récipient	20 à 30 cm	Triple couronne	Usage
Diamètre du récipient	18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
Diamètre du récipient	16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
Diamètre du récipient	12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
Diamètre du récipient	8 à 14 cm	Auxiliaire	Mirotage



Attention

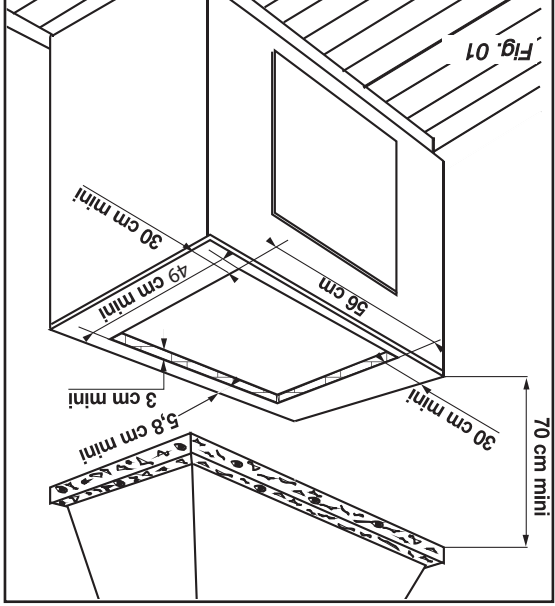
— Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 02).
 — N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe sans le support adéquat (Fig. 03 et Fig. 04).
 — N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manèges (Fig. 04).
 — Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.



• **FLUSH MOUNTING**

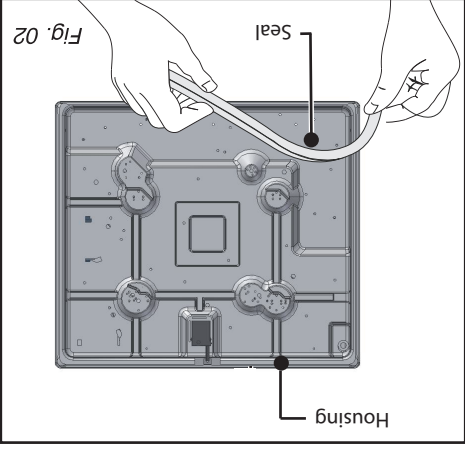
Your appliance should be built in the surface of a support cabinet that is a minimum of three cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material. So as not to disturb movement of cooking utensils, there should not be to the right or left or back any obstacle within 30 cm of the hob. If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

• **PROPER POSITIONING**



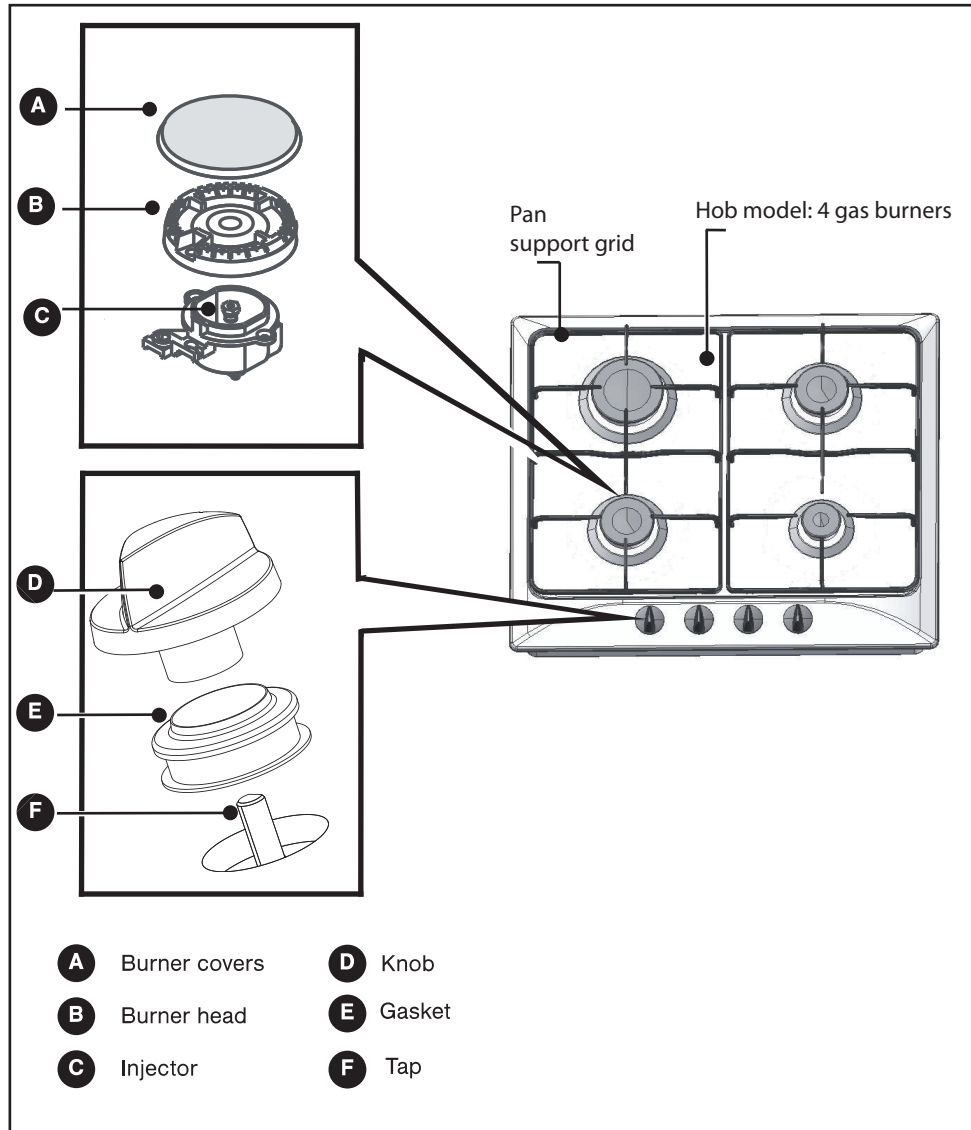
APPLIANCE				
Model	Thickness	Depth	Width	Cut cabinet standard
		49 cm	56 cm	
	According to cabinet			
				60 cm

— Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.
 — To ensure a tight seal between the housing and the work top, glue the foam seal along the exterior edge of the housing (Fig. 02).



To ensure that the hob and the work top are leaktight, glue the seal provided in the front pocket before installing the hob:
 Follow the diagram (Fig. 01).
 — Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.

• DESCRIPTION OF YOUR HOB



Tip This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

• RECIPIENTS LES PLUS ADAPTES SUR LA PLAQUE ELECTRIQUE (selon modèle)

Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich",
- en aluminium avec fond (lisse) épais,
- en acier émaillé.

• MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE ELECTRIQUE (selon modèle)

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (Fig. 01) (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



Conseil – Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre du foyer électrique (Fig. 02).

– Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt "0" afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

– Utilisez un couvercle sur votre récipient le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



Attention Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient (sauf à la première utilisation), ou avec un récipient vide.



Attention La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette. Ne pas toucher cette zone, risque de brûlures.

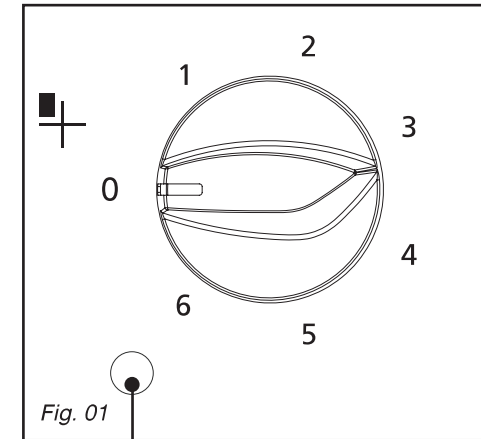


Fig. 01

Voyant de mise sous tension

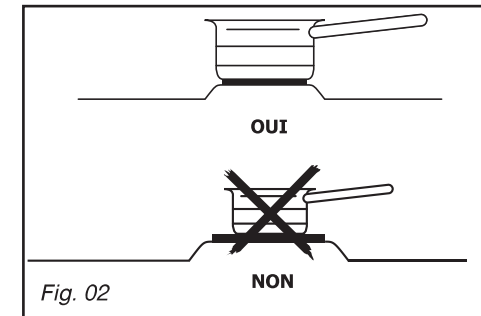




Fig. 02

• ENTRETIEN VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
----------------	--------------------	---------------------------------

Des bougies et des injecteurs	En cas d'engrassement 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.	
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de tâches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	
De la plaque électrique	- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras. - Si la plaque vient à rouiller, enlevez-la et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.	

Attention  - Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

Conseil  - 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.

• ENVIRONNEMENTAL PROTECTION

- This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

- Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

- We thank you doing your part to protect the environment.

• SAFETY RECOMMENDATIONS

- We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.
- This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.
- All cooking should take place under your surveillance.
- These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in compliance with all applicable laws. Special attention should be given to applicable regulations concerning ventilation.
- Do not store **CLEANING** products or **FLAMMABLE** products (aerosol cans or containers under pressure, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.
- If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).
- Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.
- When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.
- As a safety measure, do not forget to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas after use.
- The **CE** compliance designation is affixed to these hobs.
- Installation should only be performed by installers and qualified technicians.
- Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

– This hob is compliant with standard EN 60335-2-6 relating to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (as per standard EN 30-1-1).



Warning

The required settings for the hob are written on a sticker located in the plastic bag, as well as on the packaging.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note them on the “After-Sales Service Department and Customer Relations” page (this page also explains to you where to find this information on your appliance).

In the event that a crack becomes visible in the glass worktop, immediately unplug the appliance and contact the After-Sales Service department.

• EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> • Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez le branchement électrique de votre appareil . 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.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. 	<ul style="list-style-type: none"> . C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
<ul style="list-style-type: none"> • Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans chapitre “Changement de gaz”). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). . Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe “Changement de gaz”).
<ul style="list-style-type: none"> • Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... . Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans la bouteille.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> . 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.

28	• Safety recommendations
29	• Environmental protection
30	• Description of your appliance
31	• Proper positioning
31	• Flush mounting
31	• Tips for flush mounting
32	• Electrical connection
32	• Gas connection
33	• Changing the gas supply
35	
40	• Description of the top
41	• Switching on gas burners
42	• Cookware to be used with gas burners
43	• Cookware for electric plate
43	• Switching on the electric plate
44	3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE
44	• Maintaining your appliance
45	4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES
45	• During operation
46	5 / COOKING CHART
46	• Gas cooking guide
47	6 / AFTER-SALES SERVICE

PREPARATIONS	TEMPS	TRIPLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPE Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X			
POISSONS Court-bouillon Grillés	8-10 minutes	X	X			
SAUCES Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes				X	X
LEGUMES Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X	X X X	X X X		
VIANDES Steak Blanquette, Ossobucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X	X X X	X X X		
FRITURE Frites Beignets		X X	X X			
DESSERTS Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X X	X	X

Allumage avec sécurité gaz	<ul style="list-style-type: none"> . Maintenez la manette complètement enfoncée 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 du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.
Utilisation des récipients	<ul style="list-style-type: none"> . Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur. . Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.
Entretien général	<ul style="list-style-type: none"> . Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière. . N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place. . Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.
Astuces	<ul style="list-style-type: none"> . Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements. . Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie. . N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.

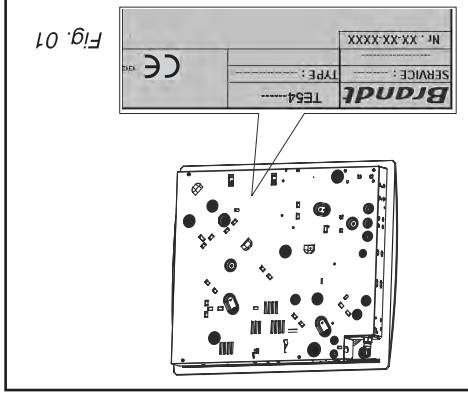


Conseil

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

• INTERVENTIONS

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 (Fig. 01).

**PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien

Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2,500,000 euros, 5/7 avenue des Bêthunes, 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.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• 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 BRANDT

Bp 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

FR 02

EN 25

Dear Customer,

Brandt

You have just acquired a **BRANDT** hob and we would like to thank you.

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, , fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** hob.

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

Important :



Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.