

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	10-12
Changement de gaz	13-18
Utilisez votre table en toute simplicité	19
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	19
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz?	20
Comment utiliser la plaque électrique ?	21
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	21
Comment entretenir votre table ?	22
Petites pannes et anomalies	23
Guide de cuisson gaz	24
Guide de cuisson de la plaque électrique	25
Quelques conseils	26
Notes personnelles	27

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.

les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

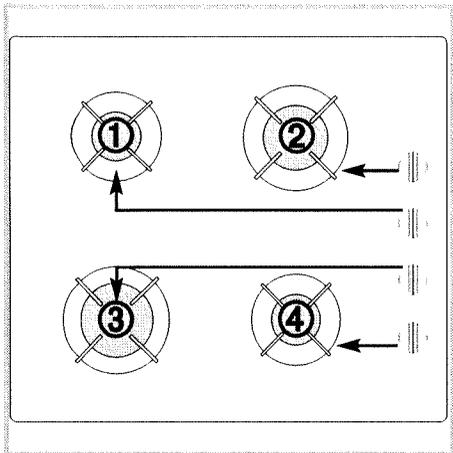
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

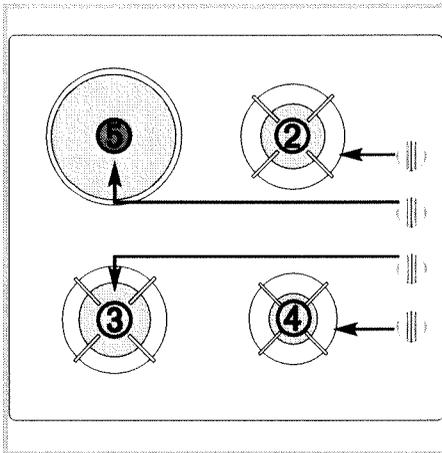


VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

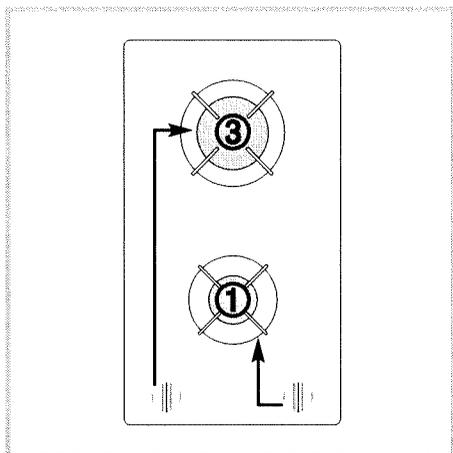
Comment se présente votre table ?



**Table 60 cm
4 feux gaz
avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 60 cm
3 feux gaz + 1 électrique
avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 30 cm
2 feux gaz**

- ① Brûleur semi-rapide
1,5 kW*
- ② Brûleur rapide
2,3 kW*
- ③ Brûleur grand rapide
3,1 kW*
- ④ Brûleur auxiliaire
0,85 kW*
- ⑤ Plaque électrique
diamètre 145 mm - 1,5 kW

(*Puissances obtenues en gaz naturel G20)

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
Modèle	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Découpe meuble	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1 cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage 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).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz :

Puissance totale :

$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW}$.

$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h}$ de débit d'air minimum.

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).

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée

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.

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

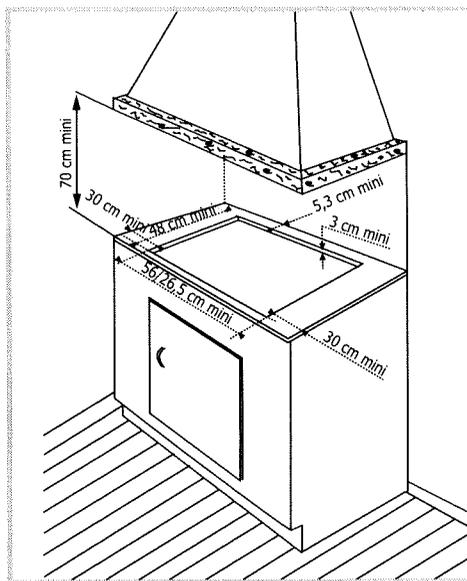
Placez les têtes, chapeaux et les grilles support casserole.

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

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

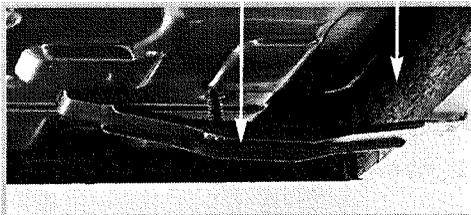
Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.

Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.



Patte de fixation

Plan de travail



Trous de fixation

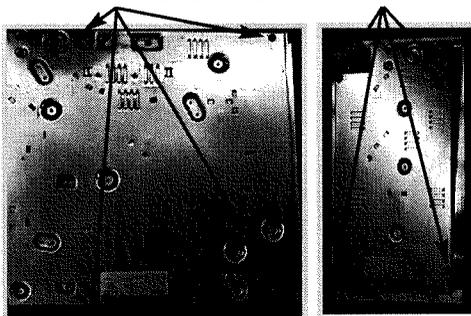


Table 4 feux

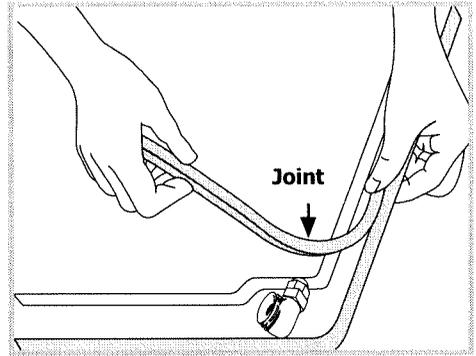
Table 2 feux

Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail.

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

- 1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.
- 2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.
- 3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du verre**. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.
- 4- Remplacez les têtes, chapeaux et les grilles support casserole.



Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	230 V~ - 50 Hz Gaz et mixte (3+1)
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	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 \equiv de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \equiv de l'installation.

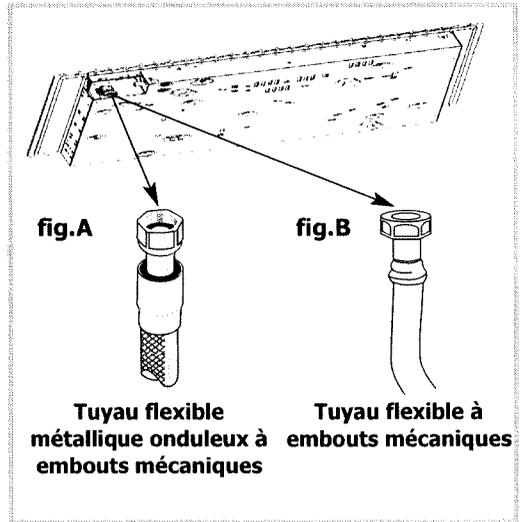
Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.



 Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

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

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

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

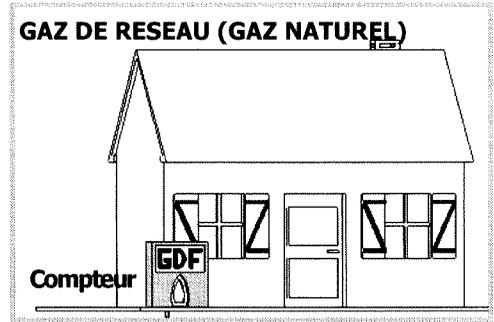
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

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

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

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

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



Raccordement gaz (suite)

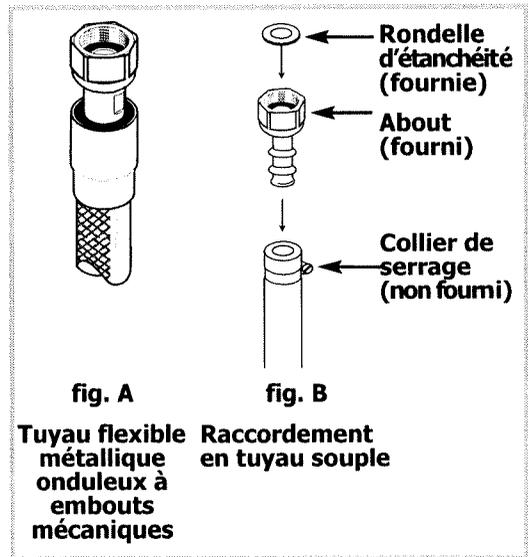
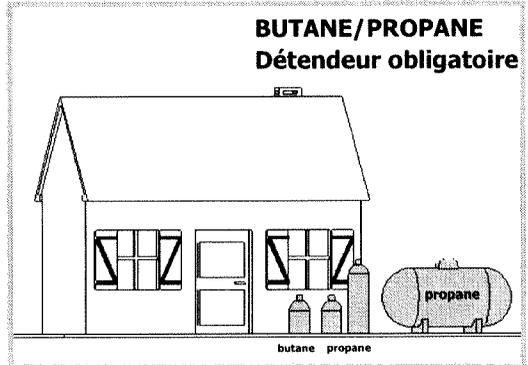
● Raccordements possibles

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 m/daN (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 la notice.

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

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/air butané. Le sachet d'adaptation est fourni, sur demande, par votre Service Après-Vente.

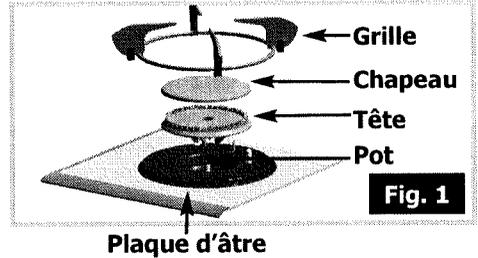
A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets



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

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

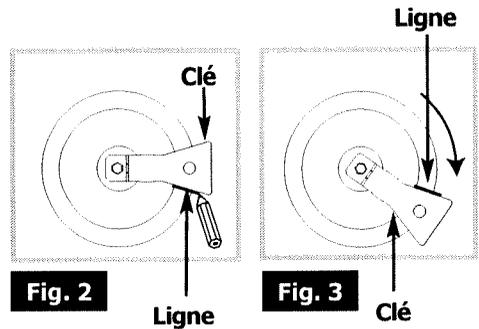
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).

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

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

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

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

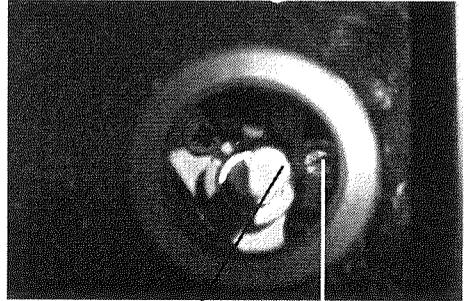


Changement de gaz (suite)

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

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

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune) (**fig. 4**) **dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les têtes, les chapeaux de tous les brûleurs et les grilles.



Axe du robinet

Vis de réglage
des ralenti

Fig. 4

Changement de gaz (suite)

● Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane.

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets

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

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

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).

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

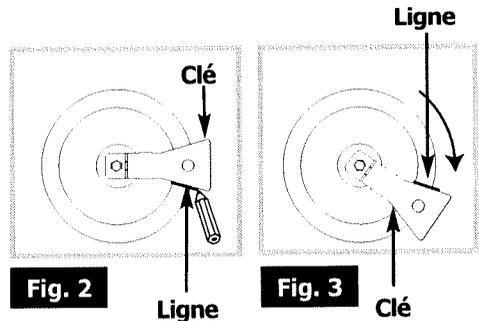
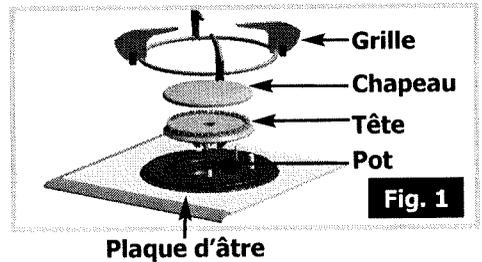
- ⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- ⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

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

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



Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRCat : III1C2E+3+	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane
	G30	G31	G20	G25	Air butané G130 8 mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
Brûleur rapide Repere marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,650
Débit horaire (g/h)	164	161	219	255	336
Débit horaire (l/h)					
Brûleur grand rapide Repere marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	3,20
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221	295	343	448
Débit horaire (l/h)					
Brûleur semi-rapide Repere marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615		0,400
Débit horaire (g/h)	105	104	143	166	210
Débit horaire (l/h)					
Brûleur auxiliaire Repere marqué sur l'injecteur	45	45	63	63	122
Débit calorifique nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	0,850
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire (g/h)	55	54	81	94	119
Débit horaire (l/h)					
Table 60 cm 4 feux gaz					
Débit calorifique total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,95
Débit maximum (g/h)	549	540	738	858	1113
Débit maximum (l/h)					
Table 60 cm 3 + 1 plaque élect. 1500W					
Débit calorifique total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,45
Débit maximum (g/h)	444	436	595	692	903
Débit maximum (l/h)					
Table 30 cm 2 feux gaz					
Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,70
Débit maximum (g/h)	330	325	438	509	658
Débit maximum (l/h)					

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.

Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Butané/Air Propané	
94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	122
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane		Air Butané/Air Propané	
●	121	●	78	●	210
137	63	88	45	298	122

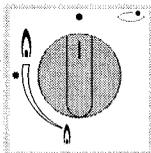
Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane	Air Butané/Air Propané
137	88	298
94	62	165

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

● Allumage de la table **SANS SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)

● 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 (ex : brûleur arrière droit .

● **Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes** (selon modèle).

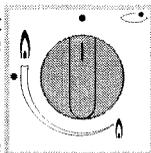
● Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  que vers la position

maximum .

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

● Allumage de la table **AVEC SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)

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



● Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit .

● Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un **système de sécurité** qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

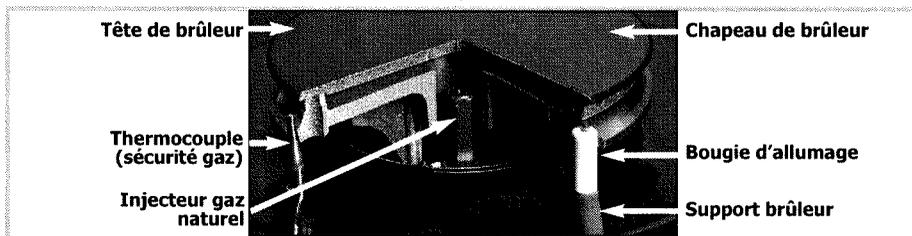
● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

● Pour allumer un brûleur, appuyez à fond sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position maximum .

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



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



- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.

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

- Diamètres de récipients conseillés :

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

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



BON



MAUVAIS



CONVEXE



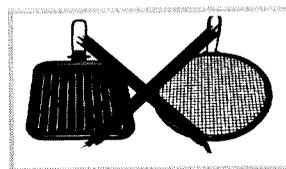
CONCAVE

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

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

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

N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

$$\text{Puissance totale : } 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

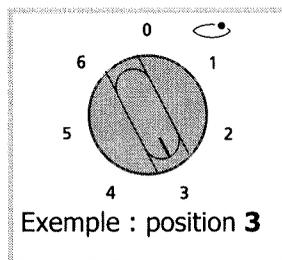
$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit minimum.}$$

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

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

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



Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

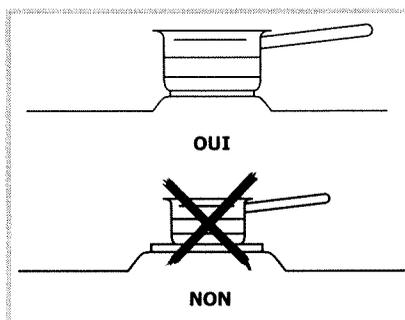
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être supérieur au diamètre du foyer électrique.

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 le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



- La surface verre est résistante mais n'est pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.



- Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette.

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.

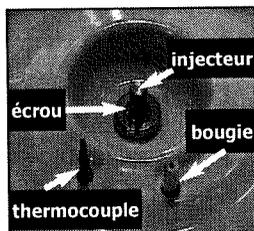
COMMENT PROCEDER

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.

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 recurer douce.

- Eponge sanitaire.

Entretien 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 rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.

- Produit rénovateur du commerce.

- 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.



- Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Petites pannes et anomalies

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...

Allumage des brûleurs :

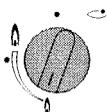
Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.

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.

Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.

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.

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.

- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.
- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
- Evitez les courants d'air violents dans la pièce.
- 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 naturel).

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.

Guide de cuisson gaz

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

Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIJOTAGE	TENIR AU CHAUD
SOUPE	Bouillons Potages épais	6	5	3-4	2	1
POISSONS	Court-bouillon	6	5			
	Surgelés	6	5	3		
SAUCES	Épaisses au beurre			3-4	2	
LEGUMES	Endives, épinards		5			
	Légumes secs		5	3-4		
	Pommes de terre à l'eau Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées		5	3-4		
VIANDES	Steacks	6				
	Grillades	6				
FRITURES	Frites	6				
VARIANTES	Compote				2	
	Crêpes					
	Crème anglaise				2	1
	Chocolat fondu					
	Confitures				3-4	
	Lait		5			
	Pâtes		5			
Riz au lait Tenue au chaud		6	5		2	1

Quelques conseils

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

Allumage avec sécurité gaz

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

Sur les foyers gaz ou électriques, 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 légèrement supérieure au diamètre du foyer électrique.

Entretien général

Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et 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

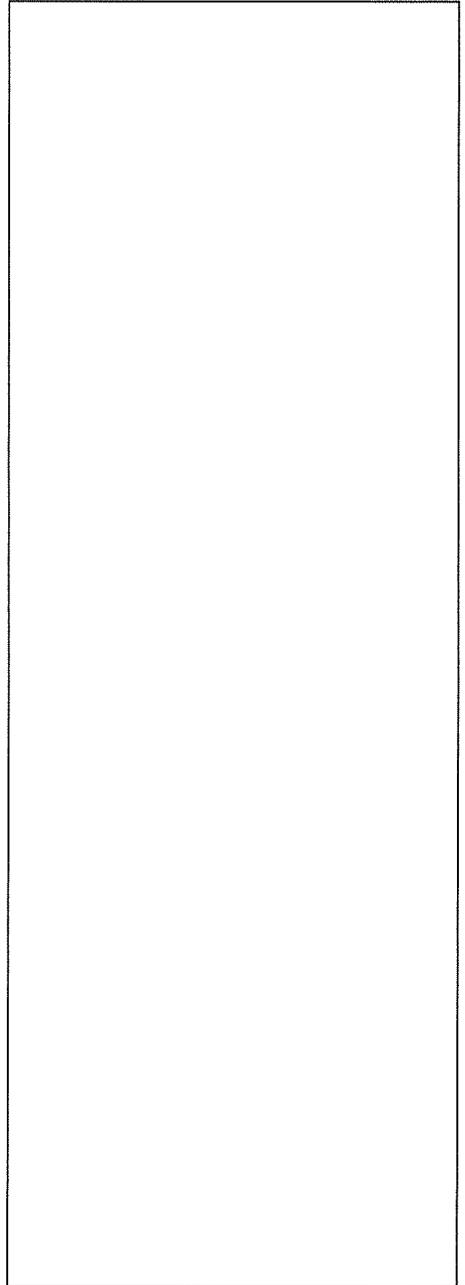
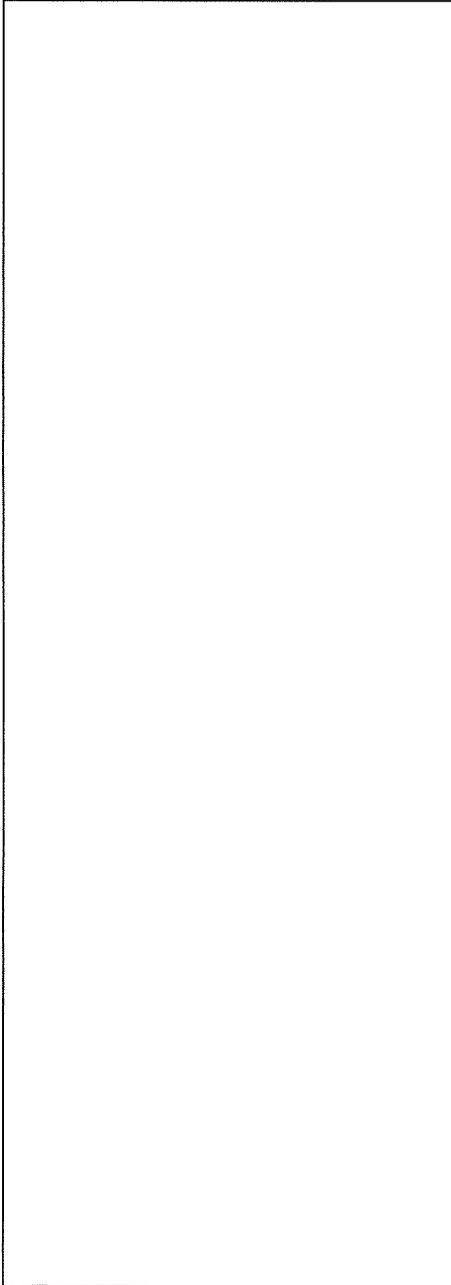
Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

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.

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

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 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.



Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

N° Indigo ^{0,150 € TTC/min} 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.

87x0204

Réf. appareils : TG 200* - TG 210* - TG 211* - TG 212* - TG 213*