

# *Guide d'installation et d'utilisation*

La garantie 5 ans pièces détachées est applicable  
aux produits vendus avant le 31/12/1999



*Tables encastrables*

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

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

## PARTIE 1 POUR L'UTILISATEUR

### COMMENT SE PRESENTE VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 1

### COMMENT UTILISER LES BRULEURS GAZ ? P. 2

- *Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?*

### COMMENT UTILISER LE FOYER ÉLECTRIQUE

DE VOTRE TABLE ? P. 3

- *Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?*

### COMMENT NETTOYER VOTRE

TABLE DE CUISSON ? P. 4

- *L'entretien de l'émail ou de l'inox*
- *L'entretien de la plaque électrique*
- *L'entretien des brûleurs gaz*
- *Précautions d'utilisation*

NOTES PERSONNELLES P. 16-17

SERVICE APRES-VENTE P. 18

## PARTIE 2 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 5

ENCASTREMENT P. 6

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE P. 7

- *Table mixte et tout gaz*

RACCORDEMENT GAZ P. 8-10

- *Remarques préliminaires*
- *Raccordements possibles*

CHANGEMENT DE GAZ P. 10-14

- *Remarques préliminaires*
- *Passage du gaz naturel au gaz butane/propane*
- *Passage du gaz butane/propane au gaz naturel ou à l'air butané/propane*
- *Tableau caractéristiques gaz*

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

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

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

# Partie 1 : Pour l'utilisateur

## Comment se présente votre table de cuisson ?

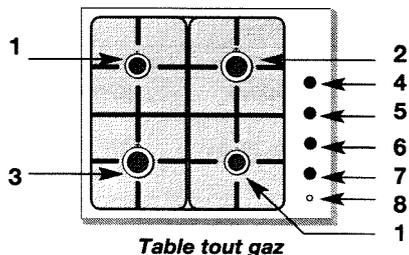


Table tout gaz

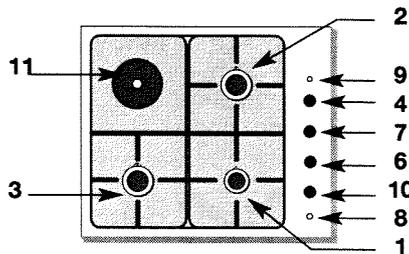


Table mixte

1. Brûleur semi-rapide ou mijotop (selon modèle)
2. Brûleur rapide
3. Brûleur grand rapide
4. Manette du brûleur arrière droit
5. Manette du brûleur arrière gauche
6. Manette du brûleur avant droit
7. Manette du brûleur avant gauche
8. Bouton d'allumage électronique (selon modèle)
9. Voyants de mise sous tension de la plaque électrique
10. Manette de la plaque électrique arrière gauche
11. Plaque électrique

### LES TABLES «TOUT GAZ» ET «MIXTES» SONT RÉGLÉES EN GAZ NATUREL.

#### Recommandations

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
- Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance est nécessaire).
- Nous vous conseillons avant toute intervention sur votre table de la déconnecter de l'alimentation électrique.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de **fermer le robinet** de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

# Partie 1 : Pour l'utilisateur

## Comment utiliser les brûleurs gaz ?

- Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  $\Delta$  et le symbole  $\Delta$  le point (●) correspond à la fermeture du robinet.
- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes.
- **SI VOTRE TABLE EST ÉQUIPÉE D'UN BOUTON D'ALLUMAGE :** pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton d'allumage électronique en tournant la manette vers la position maximum  $\Delta$  . Maintenez la pression sur le bouton d'allumeur jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.
- En cas de panne de courant, approchez une allumette du brûleur que vous aurez préalablement ouvert.

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

### Quels récipients utiliser sur les brûleurs gaz ?

- Diamètres de récipients conseillés

Petits brûleurs (semi-rapides)	Grands brûleurs	
	(rapides)	(Grand rapide)
12 cm à 24 cm	16 cm à 28 cm	18 cm à 28 cm

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



BON



MAUVAIS

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

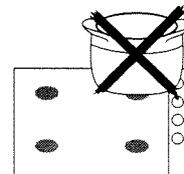


CONVEXE



CONCAVE

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



# Partie 1 : Pour l'utilisateur

## Comment utiliser la plaque électrique de votre table ?

Pour mettre en chauffe :

- Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (tableau ci-dessous). 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.

6 POSITIONS	MODE	PLATS
0	ARRÊT	
1 - 2	TENUES AU CHAUD	Mises en attente, plats prêts à servir, mijotage doux
2 - 3 - 4	MIJOTAGES	Béchamel, beignets, ragoûts, légumes secs, riz au lait,
3 - 4 - 5	MOYEN	mijotages moyens, réchauffage pâtes, pommes de terre à l'eau, potages, confiture, ébullition à petits bouillons Escalopes, croquettes, légumes frais,
4 - 5	FORT	potages, fritures de surgelés, pommes de terre sautées
6	VIF	Côtes d'agneau, grillades, omelettes, steaks, ébullition du lait

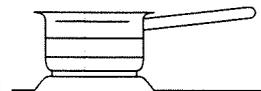
### Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

- 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 égal ou 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.

**Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.**



Oui

Non



# Partie 1 : Pour l'utilisateur

## Comment nettoyer votre table de cuisson ?

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

### L'entretien de l'émail ou de l'inox

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

### L'entretien de la plaque électrique

- Après chaque utilisation, essuyez la plaque électrique avec un chiffon gras imprégné d'huile de table.
- La plaque en fonte est protégée par un revêtement anti-rouille. Evitez d'employer des produits abrasifs pour la nettoyer.
- La plaque doit être maintenue bien sèche ou légèrement graissée (huile de table) en cas d'une non utilisation prolongée.

### L'entretien des brûleurs gaz

- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table.
- Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau savonneuse. Dans le cas de taches persistantes, vous pouvez utiliser une noisette de crème non abrasive sur une éponge, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement les chapeaux de brûleurs avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'obstruction des fentes des brûleurs ou d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs.

### Précautions d'utilisation

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

# Partie 2 : pour l'installateur

## Informations générales

- Cette table a été conçue pour être utilisée par des particuliers dans un bâtiment d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la poche, ainsi que sur l'emballage.
- **Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cette table est de type Y (type X pour les tables montées sur lave-vaisselle), (selon norme EN 60.335.2.6) en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN.30.1).

# Partie 2 : pour l'installateur

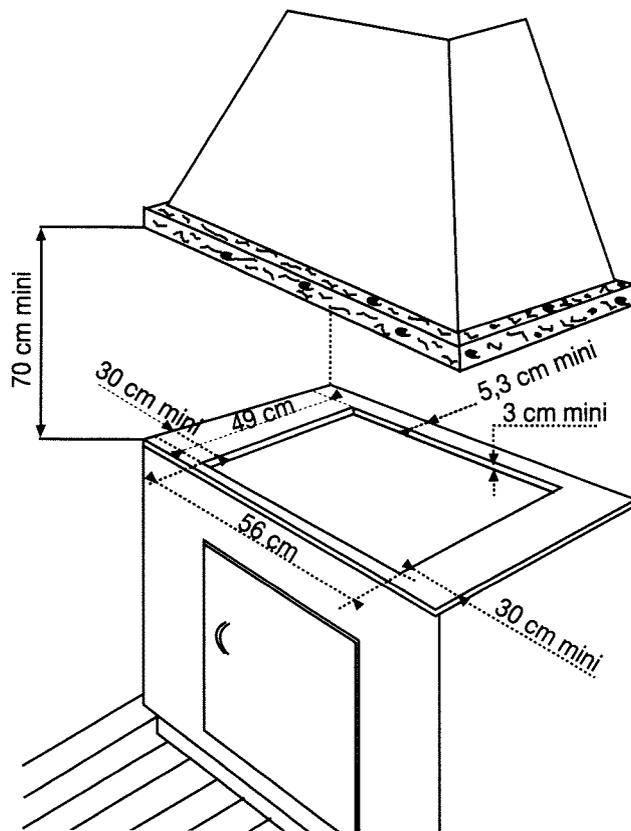
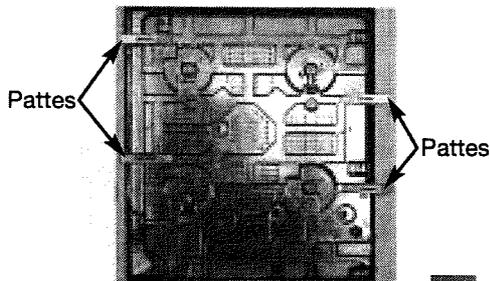
## Encastrement

- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.
- Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, collez le joint mousse sur le pourtour extérieur du caisson.
- Vous pouvez immobiliser la table au moyen de 4 pattes livrées avec leurs vis dans la pochette, suivant le schéma ci-dessous.

Meuble



Carter



# Partie 2 : pour l'installateur

## Raccordement électrique

### TABLES MIXTES ET TOUT GAZ

● Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF-T105 ou de type H05V2V2F-T90, section 1 mm<sup>2</sup>) 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.

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

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

borne de terre  $\perp$  de l'installation.

### SECTION DU CABLE À UTILISER

	<b>230 V ~ - 50 Hz Gaz et mixte (3+1)</b>
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1
Fusible	10 A

# Partie 2 : pour l'installateur

## Raccordement gaz

### Remarques préliminaires

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

### Raccordements possibles

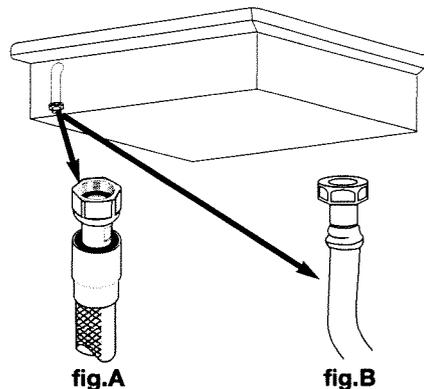


fig.A  
Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

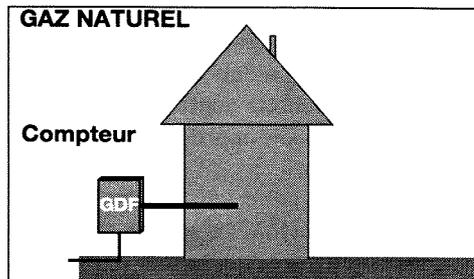
fig.B  
Tuyau flexible à embouts mécaniques

# Partie 2 : pour l'installateur

## Raccordement gaz (suite)

### Raccordements possibles (suite)

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

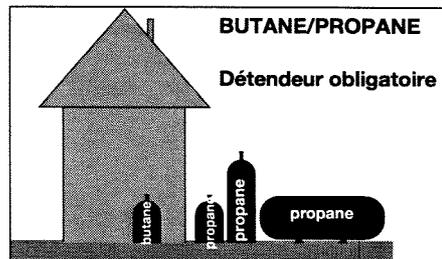


Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants:

- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).  
Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur appareil,
- ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig.A page précédente)**.  
Vous pouvez utiliser un tuyau flexible inox (type «Gazinox») disponible auprès de votre Service Après-Vente,
- ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques (fig.B page précédente)**.  
Ces tuyaux doivent avoir une longueur maximale de 2 mètres et doivent être visitables sur toute la longueur.

## Raccordement gaz (suite)

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



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

**Dans le cas d'une installation existante** où le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** sur les abouts (**fig. B** page suivante), et l'autre sur le détendeur, sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table.

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.

# Partie 2 : pour l'installateur

## Raccordement gaz (suite)

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



fig. A

Tuyau flexible  
métallique ondu-  
leux à embouts  
mécaniques

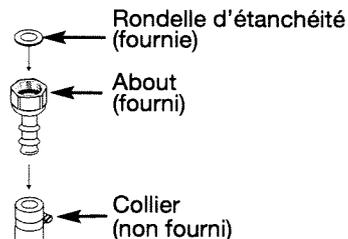


fig. B

Raccordement  
en tuyau souple

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

**Nota :** vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

En France, utilisez un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz.

## Changement de gaz

### Remarques préliminaires

- Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.  
Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice. Reportez-vous au paragraphe «Raccordement gaz» correspondant.
- En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par notre Service Après-Vente.
- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.



# Partie 2 : pour l'installateur

## Changement de gaz (suite)

- 3** RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS situés sous les manettes en procédant comme suit :
- enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
  - Agir robinet par robinet.
  - A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (**fig.C**) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
  - Remontez les joints d'étanchéité, les collerettes, puis les manettes en veillant à leur sens d'orientation.

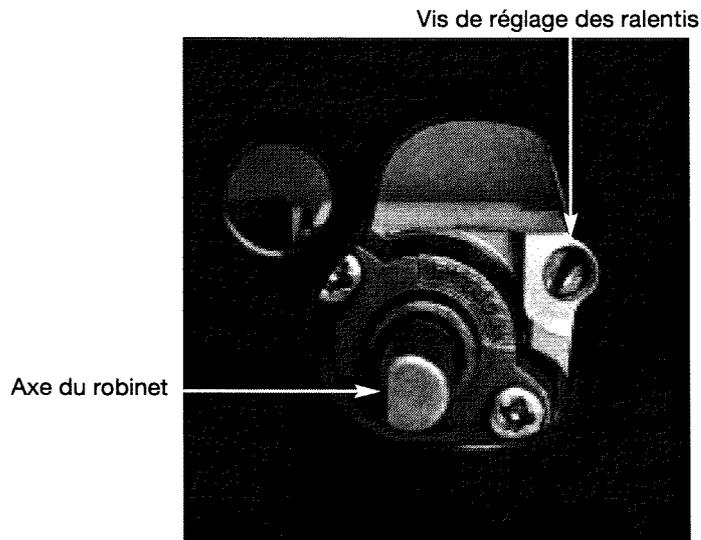
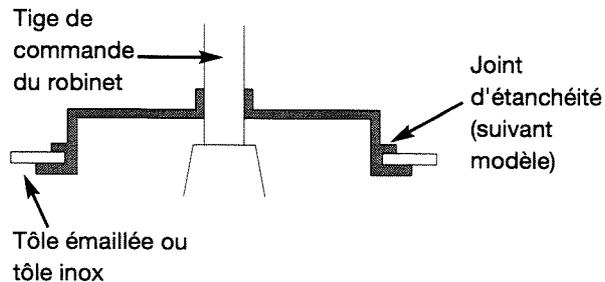


fig.C

# Partie 2 : pour l'installateur

## Changement de gaz (suite)

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

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ ADAPTEZ LE RACCORDEMENT GAZ
- ➋ CHANGEZ LES INJECTEURS
- ➌ RÉGLEZ LES ROBINETS

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

➋ CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

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

- Fig.1: Dévissez à l'aide de la clé➋ fournie, les injecteurs➊ situés dans le fond de chaque pot➌ et ôtez-les.

- Fig.2: Montez les injecteurs fournis dans la pochette et vissez-les manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Fig.3: Engagez à fond la clé sur l'injecteur .

- Fig.4: Tracez une ligne➍ sur la plaque d'atre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué.

- Fig.5: Tournez la clé➋ jusqu'à apparition de la ligne➍ de l'autre côté de la clé.

- Remettez en place les têtes et les chapeaux de brûleur ainsi que les grilles.

- Conservez les injecteurs pour gaz butane/propane en les remettant dans la pochette.

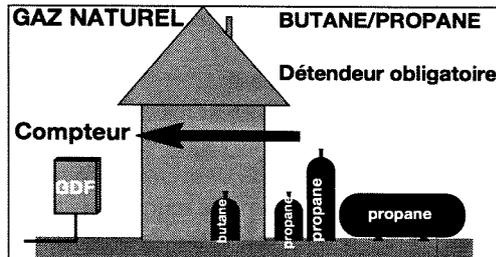
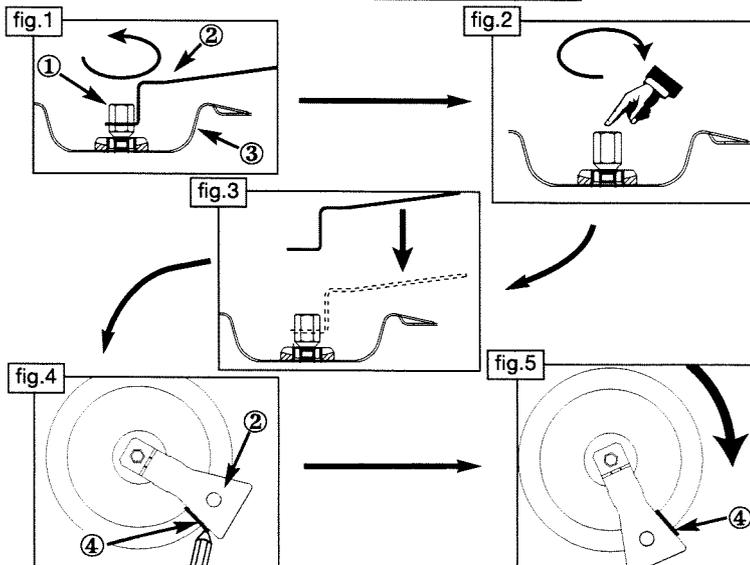


fig.A



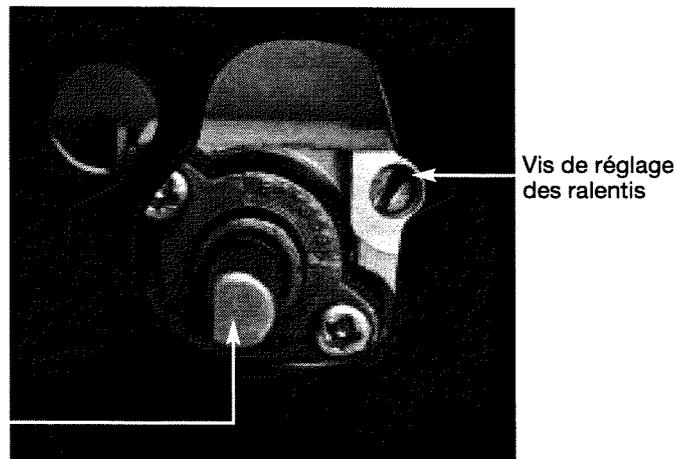
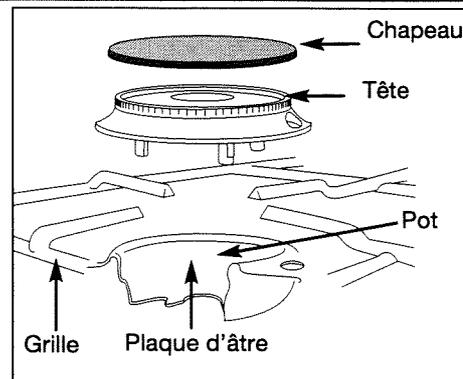
# Partie 2 : pour l'installateur

## Changement de gaz (suite)

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** en procédant comme suit :

• agissez **brûleur par brûleur** :

- allumez le brûleur, en position maximum,
- enlevez la manette du robinet correspondant,
- dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (**fig. C**), à l'aide du tournevis fourni dans la pochette, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**,
- remontez la manette, et passez en position ralenti,
- enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,
- remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.
- remontez les joints d'étanchéité, les collerettes, puis les manettes en veillant à leur sens d'orientation.



Axe du robinet

fig.C

# Caractéristiques gaz

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

Appareil destiné à être installé en : FR .....Cat : III1C2E+3+	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air propané Air butané G130 8mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25mbar	
<b>BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique (kW)	2,4	2,4	2,35	2,35	2,4
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,510
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire (l/h)			224	260	336
<b>BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique (kW)	3,2	3,2	3,15	3,15	3,2
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire (l/h)			300	349	448
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
<b>TABLE 4 FEUX GAZ</b>					
Débit calorifique (kW)	8,6	8,6	8,5	8,5	8,6
Débit maximum/ (g/h)	626	614			
			810	941	1 204
<b>TABLE 3 + 1</b>					
Débit calorifique (kW)	7,1	7,1	7	7	7,1
Débit maximum (g/h)	517	507			
			667	775	994

### GAZ NATUREL

94

121

137

94

### GAZ BUTANE/ PROPANE

62

78

88

62

### AIR PROPANÉ/ AIR BUTANÉ

165

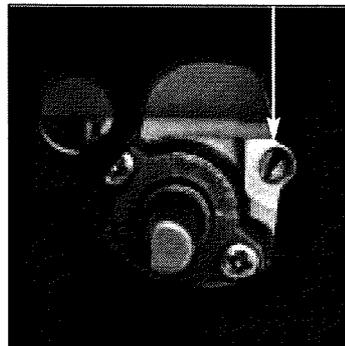
210

298

165

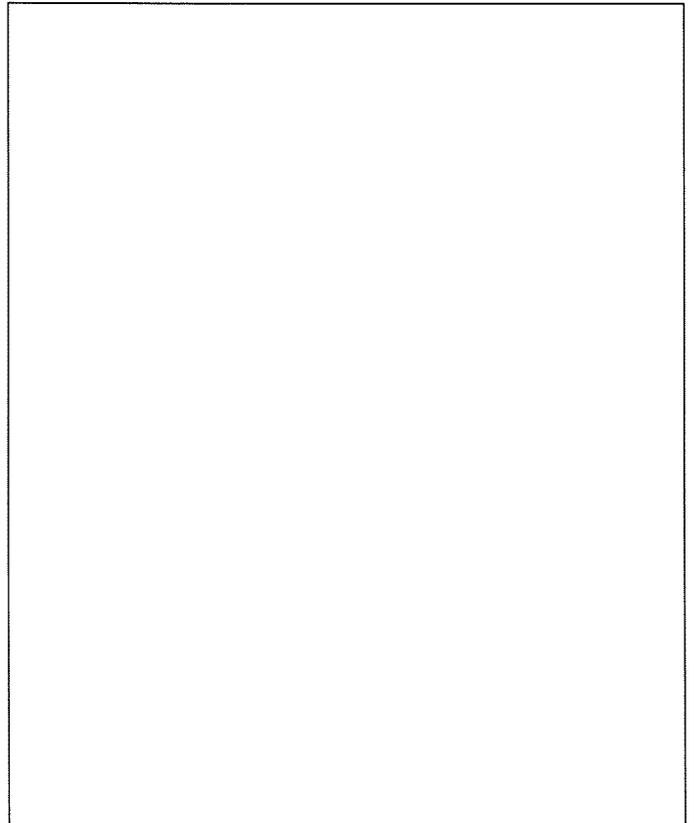
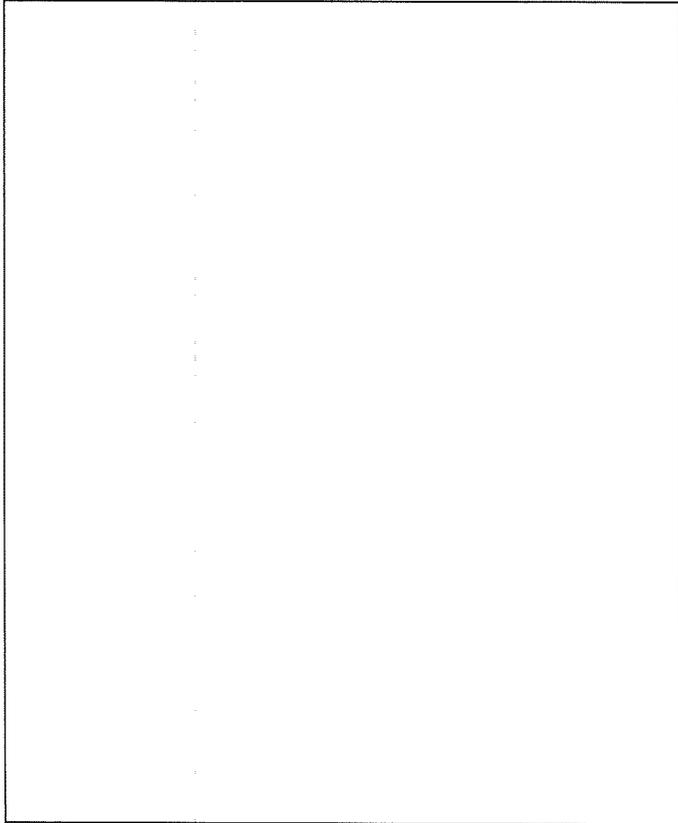
**Ne m'oubliez pas !  
Voir paragraphe  
«Changement de gaz».**

Vis de réglage  
des ralents



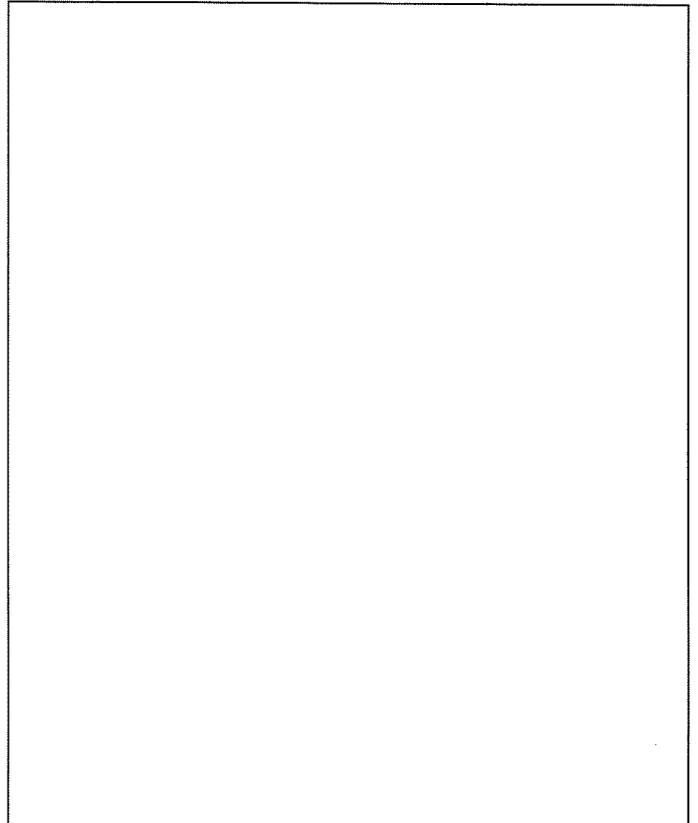
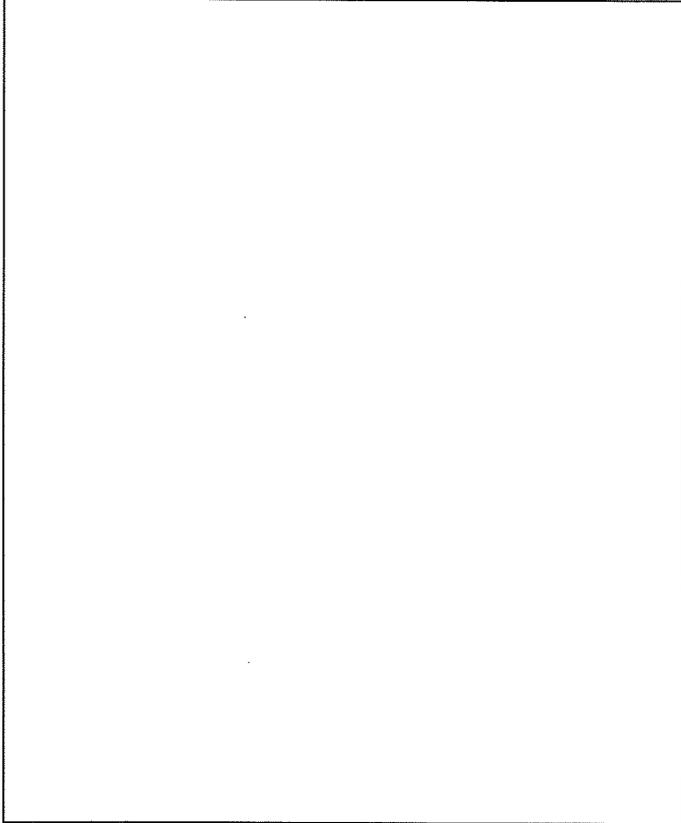
# *Notes personnelles*

---



# Notes personnelles

---



## Service Après-Vente

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

Ces renseignements figurent sur votre certificat de garantie et sur la plaque signalétique.



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

## Relations consommateurs

**3615\***  
**Brandt**

\*1,29 F TTC la minute

**BRANDT c'est aussi le minitel...**

**... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

**... pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

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