SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR-F	Section 3 x 0.75 mm^2

ATTENTION!!!
If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 13) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

TROUBLESHOOTING TABLE

FOR USERS

Problems	*Causes*	*Solutions*
The gas ring burns unevenly	Burner crown maybe occluded by dirty	Clean the burner crown with metal cleaning agent
	Wrong gas regulation	Call the assistance
Burner flame suddenly changes	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
Ignition of burners takes excessively long	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
The flame goes off after ignition	Early release of knob. Knob is not pushed in firmly	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push
	Uncorrect pan dimension	If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid
	Thermocouple problems	Move the thermocouple Call the assistance
The colour of the pan support has changed	Normal situation, caused by the high temperature	Clean the pan support with metal cleaning agents
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug emit the spark)	Lack of gas or dirty on spark-plug	Clean the spark-plug like described in the cleaning chapter on instruction manual
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug do not emit the spark)	Spark-plug or ignition generator problems	Call the assistance
The ignition generator does not work	Lack of electricity	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on.
	Incorrect ignition generator assembly or break	Call the assistance
The spark-plug emit continuously the spark	Humidity	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly
	Incorrect micro-switch assembly or break	Call the assistance

PRODUCT INFORMATION			
Model description (incl. version)	BPG3400W BPG3400B	BPG3400BM	BPG3200B
Type of hob	Gas Hob	Gas-Electric Hob	Gas Hob
Number of cooking zones and/ or areas	4	3+1	2
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)			
Front left	55,1%	55,1%	
Rear Left	55,1%		
Front Center			
Rear Center			55,1%
Front Right	55,1%		
Rear Right		55,1%	
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55,1%	55,1%	55,1%

PRODUCT INFORMATION			
Model description (incl. version)			BPG3400BM
Type of hob			Mixed hob
Number of electric cooking zones and/or areas			1
Heating technology per electric cooking zone and/or area			Solid plate
Circular cooking zones or areas diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	**Symbol**	**Value**	**Units**
Front left	Ø	X	cm
Rear left	Ø	14,5	cm
Mid front	Ø	X	cm
Mid rear	Ø	X	cm
Front right	Ø	X	cm
Rear right	Ø	X	cm
Energy consumption (Electric Cooking) per cooking zone or area calculated per kg			
Front left	EC electric cooking	X	Wh/kg
Rear left	EC electric cooking	194,5	Wh/kg
Front right	EC electric cooking	X	Wh/kg
Rear right	EC electric cooking	X	Wh/kg

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.
Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.
For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.
Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.
The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK: .....

MODEL: .....

SERIES: .....

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

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.

FR

MATIERES:

Pag.	**40**	DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON
Pag.	**41**	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
Pag.	**42**	UTILISATION
Pag.	**43**	NETTOYAGE - INSTALLATION
Pag.	**44**	INSTALLATION, FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON
Pag.	**45**	INSTALLATION
Pag.	**46**	INSTALLATION, BRANCHEMENT ELETRIQUE, REGLAGE ROBINETS
Pag.	**47**	TRANSFORMATION
Pag.	**48**	ENTRETIEN
Pag.	**49**	TABLEAU DE DÉPANNAGE
Pag.	**50**	INFORMATION PRODUIT
Pag.	**51**	SERVICE APRES-VENTE



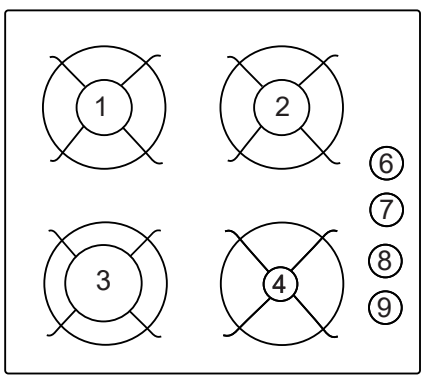
AVERTISSEMENT:
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

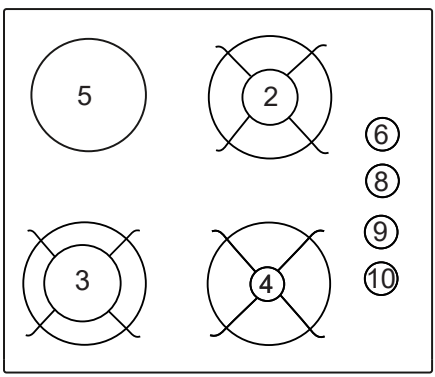
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

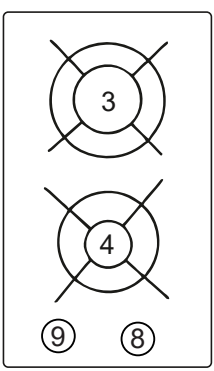
1) Brûleur semi-rapide de 1750 W
2) Brûleur semi-rapide de 1750 W
3) Brûleur rapide de 2800 W
4) Brûleur auxiliaire de 1000 W
5) Plaque électrique 145 mm de 1500 W
6) Bouton de commande brûleur n° 2
7) Bouton de commande brûleur n° 1
8) Bouton de commande brûleur n° 3
9) Bouton de commande brûleur n° 4
10) Bouton de commande brûleur n° 5

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.

Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.







AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

- ***ATTENTION!***
  En cas de rupture du verre du plan de cuisson:
- *éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;*
- *ne pas toucher la surface de l'appareil;*
- *ne pas utiliser l'appareil.*

- ***IMPORTANT:*** *pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un INSTALLATEUR QUALIFIÉ : le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.*
- ***IMPORTANT:*** *l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.*
- *Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.*
- *L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).*
- *Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.*
- *Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.*
- *Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.*
- *Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.*
- *Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.*
- *Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.*
- *Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.*
- *En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.*
- *Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.*

IMPORTANT:
Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants.Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.

• L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:
- Règlement (UE) 2016/426.

UTILISATION

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

- allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis appuyez à fond sur le bouton.

- Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité

Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

Sur les modèles avec un gril à viandes, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes; si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, interrompez l'actionnement du dispositif et attendez au moins 1 min. avant d'effectuer un nouvel essai.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:

- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (petite flamme fig. 1).
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

Brûleurs	*Ø Casseroles cm*
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- ***l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (fig. 1).***
- ***En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.***
- ***Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.***
- ***N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.***
- ***Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.***

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

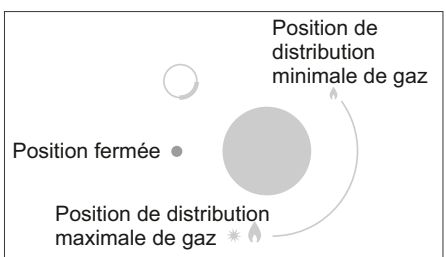


FIG. 1

USO

COMMENT UTILISER LES PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques chauffantes mixtes peuvent tre équipées d'une plaque électrique normale ou rapide. Il est commandé par des interrupteurs à différentes positions (voir fig. 6c) et s'allume en tournant le bouton sur la position souhaitée. Un diagramme est sérigraphié au-dessus de chaque bouton sur le panneau avant. Ce schéma indique à quelle plaque électrique correspond le bouton en question (voir fig. 6). Un voyant rouge s'allumera pour indiquer que la plaque fonctionne. Un tableau de régulation purement indicatif pour la plaque électrique normale est donné ci-dessous.

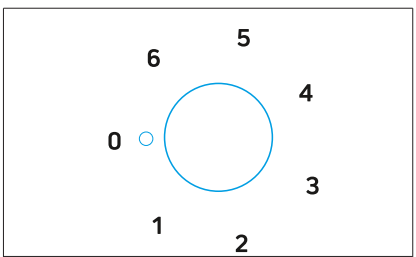


FIG. 6c

IMPORTANT :

Déconnectez toujours l'appareil des réseaux de distribution de gaz et d'électricité avant de procéder à toute opération de nettoyage.

PLAQUE NORMALE OU RAPIDE	INTENSITÉ DE CHALEUR	PROCESSUS DE CUISSON POSSIBLES
0	Désactivé	
1	Faible	Pour dissoudre du beurre, du chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquide.
2	Faible	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces nécessitant de longs temps de cuisson lente.
3	Lent	Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, faites chauffer jusqu'au point d'ébullition ou laissez mijoter.
4	Moyen	Pour chauffer les aliments jusqu'au point d'ébullition. Pour dorer viandes et poissons délicats.
5	Fort	Pour escalopes et steaks. Pour mijoter de grandes quantités d'aliments.
6	Haut	Porter à ébullition de grandes quantités de liquide. Faire frire.

NETTOYAGE

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Lavez de la même manière les grilles émaillées, les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" et la tête des brûleurs "T" (voir fig. 6 - 6/A) et nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6/B) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Procédez au nettoyage lorsque la table et les composants ne sont pas chauds, en évitant les éponges métalliques, les produits abrasifs en poudre ou les sprays corrosifs.

Evitez que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée et le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:
en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- ***vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.***
- ***S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6 - 6/A) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.***
- ***Pour une stabilité exacte des supports de casserole, vérifiez qu'elles sont insérées dans leurs niches de centrage spécifiques situées sur des brides.***
- ***Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.***
- ***Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.***
- ***Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyez périodiquement les bougies d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les thermocouples.***

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.
L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.
Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.
Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.
Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.
Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7 et 8).
L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

ATTENTION: ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:
- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.

-Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de mani re à le positionner sur les 4 bords du verre.
-Retournez la table et positionnez correctement le c té adhésif du joint E (fig. 14) sous le bord du verre de mani re à ce que le c té externe du joint co ncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent co ncider sans se chevaucher.

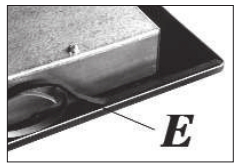


FIG. 14

- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

AVERTIR:
Ne placez pas le verre directement sur l'appareil.
Le bas de la table de cuisson doit reposer sur le meuble.

CROCHETS DE FIXATION

La phase 1
- Placez les crochets chrome dans leurs positions respectives, utilisez le trou no. 1 comme référence pour la position latérale (fig. 9), selon le modèle;
- fixez les crochets "G" à l'aide des vis "F" (fig. 9/A pour latéral).

Phase 2
- Placez les crochets noirs utilisez le trou no. 2 pour les positions arrière (fig. 10), selon le modèle.
- Fixez les crochets "G" à l'aide des vis "F" (fig. 10/A pour l'arrière).

Phase 3
- Insérez la table de cuisson dans le trou de l'armoire de cuisine (direction 1) en exerçant une légère pression vers le bas (2) en exerçant une certaine force pour surmonter la résistance des crochets (fig. 9 / B pour et figure 10/B pour l'arrière).

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une temperature de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m^3. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm^2 (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm^2.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une lungueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

AVERTISSEMENTS:

- ***le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.***
- ***Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.***

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.

INSTALLATION

- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 8/A) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 8/A en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre ⏚ = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
- N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficiente.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

BRANDT ne sera pas responsable des dommag es causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants pendant l'installation. L'installateur sera responsable de tout dommage ou défaut survenu pour un montage ou une installation i ncorrecte. Pour tout dommage résultant de l'installati on du produit, veuillez contacter l'installateur agréé.

ADVERTENCIAS:
Se señala al instalador que el aparato mixto es de tipo Y. Además, las paredes posteriores y las superficies adyacentes antes el plano han de resistir una temperatura de 75 K.

Todos nuestros aparatos han sido proyectados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1 y EN 60 335- 2-6 y correspondientes enmiendas. El aparato es conforme con las directivas europeas:
- 2004/108/EC sobre la compatibilidad electromagnética.
- 2006/95/EC sobre la seguridad eléctrica.

REGLAGES

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.
Au terme des réglages ou des préréglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.
Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton «M» (fig. 11 et 11/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 11) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 11), ou dan le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 16/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.
Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demander de l'aide technique.

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec au outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 12 - 12/A) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.On conseille de bloquer la buse avec énergie.Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de préréglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange.***Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.***

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	E.E$_{GazBruleurs}$*
1	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	55,1 %
2	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	55,1 %
3	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE	TYPE DE TABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR-F	Section 3 x 0.75 mm^2

ATTENTION !!!
En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra garder le conducteur de terre «B» le plus long par rapport aux conducteurs de phase (fig. 13) et il devra respecter les avertissements indiqués au paragraphe 8.

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIÉ EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

⚠ ***En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.***

TABLEAU DE DÉPANNAGE		
POUR LES UTILISATEURS		
Problèmes	***Causes***	***Solutions***
L'anneau de gaz brûle de manière inégale	La couronne du brûleur peut être obstruée par la saleté.	Nettoyez la couronne du brûleur avec du métal Agent de nettoyage
	Mauvaise régulation du gaz	Appelez l'assistance
La flamme du brûleur change soudainement	Assemblage incorrect des composants du brûleur	Assemblez correctement les composants du brûleur
L'allumage des brûleurs prend excessivement de temps	Assemblage incorrect des composants du brûleur	Assemblez correctement les composants du brûleur
La flamme s'éteint après l'allumage	Libération anticipée du bouton. Le bouton n'est pas enfoncé fermement	Maintenez le bouton enfoncé plus longtemps. Avant de relâcher le bouton, donnez-lui une dernière pression ferme.
	Dimension pan incorrecte	Si la flamme s'éteint avec une casserole plus grande que celles indiquées dans le livret, l'utilisateur doit utiliser la grille "paellero" appropriée
	Problèmes de thermocouple	Thermocouple problems Appelez l'assistance
La couleur du support de casserole a changé	Situation normale, causée par la température élevée	Nettoyez le support de la casserole avec des produits de nettoyage pour métaux
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie émet une étincelle).	Manque de gaz ou saleté sur la bougie d'allumage	Nettoyez la bougie d'allumage comme décrit dans le chapitre sur le nettoyage du manuel d'instructions.
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie n'émet pas d'étincelle).	Problèmes de bougie d'allumage ou de générateur d'allumage	Appelez l'assistance
Le générateur d'allumage ne fonctionne pas	Manque d'électricité	Vérifiez que la fiche est insérée. Vérifiez que le compteur est allumé.
	Assemblage ou rupture incorrecte du générateur d'allumage	Appelez l'assistance

INFORMATION PRODUIT			
Identification du modèle	BPG3400W BPG3400B	BPG3400BM	BPG3200B
Type de plaque	Plaque de cuisson domestiques au gaz	Plaque de cuisson domestiques au gaz-électrique	Plaque de cuisson domestiques au gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4	3+1	2
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EEbrûleur à gaz)			
Avant gauche	55,1%	55,1%	
Arrière gauche	55,1%		
Avant centre			
Arrière centre			55,1%
Avant droit	55,1%		
Arrière droit		55,1%	
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz)	55,1%	55,1%	55,1%

INFORMATION PRODUIT			
Description du modèle (version incluse)			BPG3400BM
Type de plaque de cuisson			Table de cuisson mixte
Nombre de foyers et/ou zones de cuisson électriques			1
Technologie de chauffage par zone de cuisson électrique et/ou zone			Plaque solide
Zones ou zone de cuisson circulaires diamètre de la surface utile par zone de cuisson à chauffage électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	**Symbole**	**Valeur**	**Unité**
Frente izquierdo	Ø	X	cm
Arrière gauche	Ø	14,5	cm
Milieu devant	Ø	X	cm
Milieu arrière	Ø	X	cm
Avant droite	Ø	X	cm
Arrière droite	Ø	X	cm
Consommation d'énergie (cuisson électrique) par zone de cuisson ou surface calculée par kg			
Avant gauche	Cuisson électrique CE	X	Wh/kg
Arrière gauche	Cuisson électrique CE	194,5	Wh/kg
Avant droite	Cuisson électrique CE	X	Wh/kg
Arrière droite	Cuisson électrique CE	X	Wh/kg

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis à point par du personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.
Les pièces de rechange originales sont disponibles uniquement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.
Toute réparation ou mise à point nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.
C'est la raison pour laquelle nous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance le plus proche en indiquant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de problème de votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de l'appareil et sur l'étiquette de la boîte d'emballage.
Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange adéquates et de garantir par conséquent une intervention immédiate et précise. On conseille d'indiquer ces données ci-après de manière à les avoir toujours à portée de la main :

MARQUE: .....
MODELE: .....
SERIE: .....

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.





Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Relations consommateurs France

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

- *consulter notre site : www.brandt.fr*
- *nous écrire à l'adresse postale suivante :*

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

- *nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*

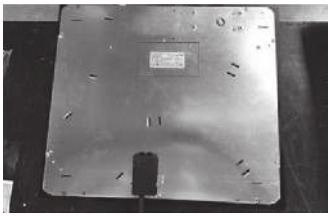
0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min + prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros

RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

Pièces d'origine :

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



Recycled

P50048R00